

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. September 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Björn Freitag



Lily Meiers Rezept von Mattan Shelomo gekocht

Tagliatelle mit Portobello und Gorgonzola, Tomaten-Bohnen-Salat und Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

- Für den Nudelteig:** 200 g Mehl
2 Eier
2 EL Rapsöl
Mehl, für die Arbeitsfläche
Salz, aus der Mühle
- Für den Sud:** 1 Portobello Pilz
1 Schalotte
100 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond
50 g Parmesan
2 EL Gorgonzola
½ Bund Petersilie
Rapsöl, zum Anbraten
- Für den Salat:** 1 Coer de Boef Tomate
3 EL weiße Bohnen
½ weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ Bund glatte Petersilie
30 g Walnüsse
2 EL heller Balsamico-Essig
3 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Chip:** 20 g Parmesan

Das Mehl mit Eiern, Öl und etwas Salz zu einem Teig kneten und im Kühlschrank ruhen lassen. Danach mit einer Nudelmaschine hauchdünn ausrollen und auf der Arbeitsfläche auslegen. Zusammenfalten und per Hand die Tagliatelle in etwa 1cm breite Streifen schneiden. Anschließend auseinanderlegen und in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausholen und abtropfen lassen.

Schalotten abziehen, fein schneiden, Pilz putzen, in Streifen schneiden und mit etwas Öl anbraten. Mit Weißwein und Fond ablöschen. Ca. 5-10 Minuten einreduzieren lassen. Parmesan reiben. Gorgonzola einrühren, Parmesan unterheben und gehackte Petersilie hinzugeben. Zum Schluss die Tagliatelle darin die Flüssigkeit aufsaugen lassen.

Tomate in heißem Wasser blanchieren, Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden. Weiße Bohnen hinzugeben. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, ganz fein hacken und ebenso dazugeben. Anschließend mit Olivenöl und Essig marinieren. Petersilie und Walnüsse kleinhacken und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Parmesan auf ein Backblech reiben und ca. 3 Minuten bei 150 Grad im Ofen backen. Anschließend rausnehmen und abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.