

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. August 2019** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Brigitte Jimenez

**Selbstgemachte Tagliatelle mit gebratenem Lachs,
Blattspinat und Safransauce**

Zutaten für zwei Personen

- Für den Lachs:** Den Lachs unter laufendem Wasser waschen und trockentupfen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs bei mittlerer Hitze so lange mit der Hautseite nach oben anbraten, bis sich auf der Unterseite eine Kruste gebildet hat. Lachsfilet, dann wenden und ca. 5 Minuten auf der Haut braten.
- 2 Lachsfilets mit Haut à 180 g
 30 g Butter
 50 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Tagliatelle:** Pastamehl in eine Schüssel geben. Ei aufschlagen und zusammen mit dem Olivenöl und nach Geschmeidigkeit etwas Wasser zum Mehl geben. Mit Salz würzen und alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen und anschließend durch eine Nudelmaschine geben, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Dann zu Tagliatelle ausrollen. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle ca. 2 Minuten darin kochen lassen. Wasser abgießend und Nudeln abtropfen lassen.
- 300 g Pastamehl
 1 Ei
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
- Für den Spinat:** Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Schalotte darin anschwitzen. Anschließend den Spinat hinzugeben, kurz mitdünsten, mit Weißwein ablöschen und fertig garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 300 g Blattspinat
 1 Knoblauchzehe
 1 Schalotte
 30 ml Weißwein
 10 ml Olivenöl
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Safransauce:** Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch darin anschwitzen. Wermut und Weißwein angießen. Auf die Hälfte einkochen lassen. Fischfond hinzugeben und nochmals auf ein Drittel einkochen lassen. Safraniterrühren und Sahne und Stärke hinzugeben. Die Sauce nochmals leicht erhitzen, aber nicht kochen lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und abschließend durch ein Sieb passieren. Mit einem Zauberstab schaumig aufschlagen.
- 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 200 ml Fischfond
 100 ml Sahne
 100 ml trockener Riesling
 5 cl weißer Wermut
 1 g Safranfäden
 20 g Butter
 2 EL Stärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.