

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2020** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Tim von Loh

Schwarze Fettuccine mit Garnelen, Safransauce und Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

150 g Hartweizengrieß
 3 Eier
 1 EL Butter
 3 EL Olivenöl
 300 ml Gemüsefond
 150 g Mehl (00)
 1 kleines Päckchen Sepiatinte
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Eier und Öl verrühren und Sepiatinte hinzufügen. Mehl mit Grieß und etwas Salz vermengen und in kleinen Portionen zur Ei-Mischung geben.

Teig kurz ruhen lassen und nochmal per Hand durchkneten, je nach Feuchtigkeit etwas Mehl dazugeben. Teig einmal durch die Nudelmaschine geben, dann als platten Teig in Lasagne-Formen auf ein Brett legen. Den Fettuccine-Aufsatz in die Nudelmaschine setzen und den Teig durch die Nudelmaschine geben. Pasta in kochendes Salzwasser geben und abgießen, sobald sie al dente sind. Butter und Fond in eine Pfanne geben und Fettuccine einmal durchschwenken.

Für die Garnelen:

6 küchenfertige Riesengarnelen, mit Schale, ohne Kopf
 1 Knoblauchzehe
 10 cl Anisschnaps
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Anbraten

Garnelen waschen, trockentupfen, Schale entfernen und für die Sauce beiseitelegen. Knoblauch mit Schale zerdrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig zusammen mit Öl, Knoblauch und den Garnelen in die Pfanne geben. Kurz anbraten und mit Anisschnaps ablöschen. Garnelen herausnehmen und bei 65 Grad zum Warmhalten in den Ofen geben. Bratensatz für die Sauce aufbewahren.

Für die Sauce:

1 große Schalotte
 1 Becher Sahne
 2 EL eiskalte Butter
 1 g Safran
 1 EL Sojalecithin
 1 TL brauner Zucker
 Anisschnaps, zum Abschmecken
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In den Bratensatz von den Garnelen Safran hineingeben und andünsten. Schalotte abziehen, fein hacken und zusammen mit Butter zum Safran geben und glasig dünsten. Die Schalen der Garnelen dazugeben. Alles mit Sahne ablöschen und aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen und Sauce in einen warmen schmalen hohen Topf gießen. Alles durch ein Sieb passieren. Kalte Butter hinzugeben und alles pürieren. Mit Sojalecithin binden. Sauce mit Zucker, Anisschnaps, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Parmesan-Chip:

150 g Parmesan

Parmesan reiben und kreisförmig (in einen Anrichtering) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Für ca. 8 Minuten in den Ofen geben. Auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.