

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2024 ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Charlotte Dörfler

Quadrucchi in fruchtiger Tomatensauce mit Garnelen, mariniertem Feta und Ofen-Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Quadrucchi:
200 g Semola
2 Eier
1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Semola mit den Eiern und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, die Hände anfeuchten und erneut kneten, bis der Teig die gewünschte Konsistenz annimmt. Den Teig abgedeckt in den Kühlschrank stellen und für mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig stufenweise mit einer Pastamaschine dünn ausrollen. Die Teigbahnen in Streifen schneiden. Diese dann nochmals quer in kleine Quadrate schneiden. Die Pasta in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und für ca. 2 Minuten bissfest garen.

Für die Tomatensauce:
200 g passierte Tomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Orange, Schale
100 ml Gemüsefond
2 TL Fenchelsamen
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einen Topf geben und erwärmen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Von der Orange zwei Streifen Schale abschälen und in dem Öl leicht andünsten lassen. Fenchelsamen etwas andrücken und auch kurz mit in der Pfanne anrösten. Mit den passierten Tomaten und dem Gemüsefond ablöschen. Salzen und pfeffern. Sauce köcheln und reduzieren lassen. Gegebenenfalls mit etwas Pastawasser andicken.

Für den Feta:
100 g Feta
3 TL Fenchelsamen
¼ TL Chiliflocken
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feta in grobe Stücke brechen oder schneiden. In einer Schale Öl, Chiliflocken, Salz und Pfeffer vermengen. Fenchelsamen leicht andrücken und mit in die Öl-Mischung geben. Nun den Feta zugeben und umrühren, sodass er von allen Seiten mariniert wird. Die Schale abdecken und an die Seite stellen.

Für die Fertigstellung:

Die Quadrucchi mit der Tomatensauce vermengen. Die Hälfte des marinierten Fetas dazu geben. Die andere Hälfte als Topping nutzen.

Für die Garnelen:
200 g geschälte, küchenfertige Garnelen
1 Orange, Abrieb & Saft
3 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen nebeneinander in der heißen Pfanne von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Zwischendurch mit Orangensaft beträufeln, dann salzen und pfeffern. Vor dem Servieren mit Orangenabrieb bestreuen.

Für die Ofen-Tomaten:

50 g Cherrytomaten
2 EL flüssiger Honig
1-2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cherrytomaten halbieren und in eine ofenfeste, kleine Form geben. Mit Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer vermengen. Für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Basilikum

Basilikum hacken und mit Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Februar 2024):

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie