

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Mai 2021** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Alina Honnen

Selbstgemachte Tagliatelle mit grünem Spargel und Bärlauchsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:
 100 g Mehl (Type 00 Hartweizenmehl)
 2 Eier
 Etwas Olivenöl
 100-150 g Mehl, zum Ausrollen
 1 Prise Salz

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Mehl mit dem Eigelb, dem ganzen Ei, etwas Olivenöl und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig anschließend ruhen lassen.

Teig danach mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in ca. 5-10 mm breite Tagliatelle schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Tagliatelle darin 3-5 Minuten kochen.

Für den Spargel:
 8 grüne Spargelstangen
 1 Zitrone
 25 g Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Spargel schälen (bei grünem Spargel reicht es aus, das untere Drittel zu schälen). Spargel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter von beiden Seiten anbraten und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Sauce:
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Schuss Sahne
 1 Handvoll Bärlauch
 Weißwein, zum Ablöschen
 Butter, zum Anbraten
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Butter, Knoblauch und Olivenöl anbraten. Anschließend mit etwas Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Bärlauch abrausen, trockenwedeln, sehr fein zerkleinern und in den Topf dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Mit Sahne verfeinern. Sauce pürieren und anschließend mit der frischen Pasta und dem Spargel anrichten.

Für die Garnitur:
 1 Handvoll Pinienkerne
 1 Stück Parmesan

Pinienkerne kurz anrösten. Parmesan reiben oder hobeln und das Gericht mit Pinienkernen und Parmesan garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.