

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2022** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Nurgül Üste

**Tagliatelle "Cacio e Pepe" und Grapefruit-Avocado-Salat
mit Granatapfelkernen und Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

125 g Semola di Grano duro
 Semola, für die Arbeitsfläche
 75 g Mehl
 2 Eier
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Salz
 1 TL schwarze Pfefferkörner

Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Semola, Mehl, Eier, Olivenöl und Salz, sowie gerösteten Pfeffer zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Anschließend mit einem Nudelholz ausrollen und durch eine Nudelmaschine dünn auslassen. Mithilfe der Nudelmaschine in dünne Tagliatelle schneiden. Pasta in reichlich kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest garen.

Für „Cacio e Pepe“

100 g Pecorino Romano
 ½ TL schwarze Pfefferkörner
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfeffer in einen Mörser geben und zerstoßen. In einer Pfanne ohne Fett anrösten. Pecorino reiben und in eine Schüssel geben. Etwa zwei Kellen Nudelwasser nach und nach zum Pfeffer geben und ordentlich verrühren. Fertige Pasta mit einer Pastakralle direkt aus dem Topf in der Pfanne mit Pfeffer geben. Nun nach und nach geriebenen Käse zur Pasta geben und solange schwenken, bis sich der Käse aufgelöst hat und eine cremige Konsistenz entstanden ist. Einen kleinen Teil geriebenen Pecorino zurückbehalten zur Garnitur. Kurz vor dem Servieren Pasta mit Pecorino und Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Für den Grapefruit-Avocado-Salat:

1 Grapefruit
 1 Avocado
 ½ Granatapfel
 1 Zitrone
 2 Zweige Basilikum
 ¼ TL milder Senf
 ½ TL Granatapfelsirup
 1 Prise Cayennepfeffer
 ½ EL Sumak
 1 TL Honig
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grapefruit schälen und filetieren. Avocado halbieren und entkernen. Fruchtfleisch mit Löffel aus der Schale lösen und grob schneiden. Granatapfelkerne aus dem Granatapfel lösen. Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Senf, Granatapfelkerne, Zitronensaft, Granatapfelsirup, Honig und Olivenöl vermischen und Dressing mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Sumach abschmecken. Dressing über vermengte Grapefruitfilets und die Avocado geben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Grob hacken und Salat damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.