

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juli 2024 ▪  
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Dennis Bucker

**Grüne Tagliatelle mit Salsiccia-Tomatensauce und Burrata**

Zutaten für zwei Personen

**Für die grünen Tagliatelle:**

2 Eier  
150 g Mehl, Type 00 + Mehl, zum Ausrollen  
50 g Semola  
2 TL Spinatpulver  
2 Prisen Salz

Das Mehl mit Eiern und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie im Kühlschrank kurz ruhen lassen. Zu dünnen Nudelplatten ausrollen und in Tagliatelle schneiden. In kochendem Salzwasser al dente garen.

**Für die Salsiccia-Tomatensauce:**

3 Salsiccia-Wurstchen  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Sahne  
30 g Parmesan  
1 TL Butter  
50 ml Weißwein  
150 ml Kalbsfond  
3 EL Tomatenmark  
1 Lorbeerblatt  
½ TL gerebelter Thymian  
½ TL gerebelter Oregano  
1 Prise Cayennepfeffer  
1 Prise brauner Rohrzucker  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salsiccia von der Haut befreien und in Olivenöl anbraten, dabei in kleine Stückchen auseinander drücken. Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit anbraten. Wenn sie glasig sind, gehackte Knoblauchzehe und Tomatenmark, sowie Zucker hinzufügen. Kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen. Kalbsfond, Thymian, Oregano, das Lorbeerblatt und eine Kelle des Nudelwassers einrühren und köcheln lassen. Parmesan reiben. Sahne in die Sauce rühren und mit Butter und geriebenen Parmesan abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln aus dem Wasser nehmen und vor dem Servieren kurz in der Sauce schwenken.

**Für die Burrata:**

2 Burrata  
Olivenöl, zum Beträufeln

Burrata beim Anrichten auf die Nudeln mit Sauce setzen. Mit Olivenöl beträufeln.

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Basilikum

Blätter abzupfen und über Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.