

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. August 2024 ▪
Motto „Süßwasser“ mit Cornelia Poletto



Anna Alexander-Eichler

Tagliatelle mit Flusskrebse, Kirschtomaten und Wasserminze-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

3 Eier
200 g Hartweizenmehl, Semola rimacinata
100 g Mehl, Type 00
½ TL Olivenöl
2 Prisen Salz

Das Mehl mit Semola, Eiern und Öl zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln und ruhen lassen. Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen und zu Tagliatelle weiterverarbeiten. Nudeln in kochendem Salzwasser 1-2 Minuten al dente kochen.

Für die Flusskrebse:

100 g vorgegartes Flusskrebsefleisch
10 Kirschtomaten
8 schwarze, entsteinte Oliven
2 Knoblauchzehen
1 Limette, Saft
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Flusskrebse in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Knoblauch abziehen und in Scheiben mit dazugeben. Oliven halbieren und mit in die Pfanne geben. Kirschtomaten halbieren und auch in die Pfanne geben. Alles durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Wasserminze-Pesto:

75 g Wasserminze
30 g Parmesan
½ Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft
2 TL Pinienkerne
1 TL Honig
60 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätter von der Minze abzupfen und grob zerkleinern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Minze mit den Pinienkernen, grob gehacktem Parmesan, abgezogenem Knoblauch und Olivenöl in den Multizerkleinerer geben und mixen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Honig würzen und alles nochmals weiter zu einer Paste pürieren.

Für die Garnitur:

30 g Parmesan
2 Zweige Basilikum
½ TL Chiliflocken

Parmesan reiben und mit Chiliflocken über Pasta streuen. Basilikumblätter abzupfen und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF empfiehlt es sich **Flusskrebse** aus folgenden Fanggebieten zu kaufen (Stand Juli 2024):

- 1. Wahl: USA, Aquakultur: Teichanlagen
- 1. Wahl: FAO 05: Ägypten, Portugal, Spanien, Wildfang: Reusen (Fallen)