

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Zwei Farben" mit Björn Freitag



Paul Schroth

**gelb-pink: Mit Blüten laminierte Tagliatelle,
Meeresfrüchte, Weißwein-Safransauce und Parmesan-
Hippe**

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

15 g Semola Mehl, Hartweizengrieß
85 g Mehl, Type 405
1 Ei
1 EL Olivenöl
1 Handvoll pinke, essbare Blüten

Die beiden Mehle, Ei, Olivenöl und Salz zu einem Teig verarbeiten, kneten und in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Pastateig in einer Nudemaschine zu einer langen dünnen Platte rollen, mittig halbieren und die eine Hälfte mit essbaren Blüten dekorieren. Die zweite Platte daraufsetzen und mit Nudemaschine zu gewünschter Dicke verarbeiten. Laminierte Pastaplatte zusammenklappen und in Tagliatelle schneiden. Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 frische rote Chilischote
1 Zitrone
100 ml Sahne
50 g Butter
100 ml Krustentierfond
200 ml Fischfond
100 ml Weißwein
4 Zweige Thymian
4 Zweige Salbei
½ Bund glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt
1 TL Safran
1 Prise Cayennepfeffer
1 Schuss Olivenöl

Schalotte und Knoblauch abziehen, anschwitzen und mit allen Flüssigkeiten aufgießen. Gemeinsam mit den Aromaten einkochen lassen. Vor dem Servieren den Sud durch ein Sieb passieren und mit Sahne und Butter aufkochen. Gekochte Pasta in Sud durchschwenken.

Für den Parmesan:

150 g Parmesan
1 TL Rote-Bete-Pulver

Parmesan fein reiben und mit Rote-Beete Pulver vermischen. Auf Backpapier zu einer dünnen Schicht ausbreiten und im Ofen knusprig backen. Auf einem Küchenpapier erkalten lassen.

Für die Meeresfrüchte:

4 Riesengarnelen, küchenfertig
2 Jakobsmuscheln
1 EL Rote-Bete-Saft
Salz, aus der Mühle

Garnelen und Jakobsmuscheln in Rote-Bete-Saft marinieren. Anschließend in Öl in einer Pfanne anbraten und salzen.



Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand September 2022):

- 1. Wahl: Weltweit: Aquakultur (Bio oder ASC zertifiziert)
- 1. Wahl: Europa: Aquakultur (Rezirkulierende Kreislaufanlagen mit Biofloc)
- 1. Wahl: Südostasien (Aquakultur: Zucht in Zero-Input Systemen)

Laut WWF ist die **Jakobsmuschel** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand September 2022):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen (Mit der Hand gesammelt)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 (außer Norwegen) (Mit der Hand gesammelt)

Für die Garnitur: Forellenkaviar ca. 25 Minuten in Rote-Bete-Saft mit etwas Zitronensaft einlegen.
1 EL Forellenkaviar
200 ml Rote-Bete-Saft
1 Zitrone

Pasta mit Zange und Suppenlöffel zu einem Nest zusammenrollen. Die Restliche Sauce um das Pasta Nest verteilen, Meeresfrüchte, Kaviar und Parmesan darauf drapieren und servieren.