

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. September 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Waltraud Schumann

Tagliatelle mit Pilzrahmsauce und Kirschtomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

2 Eier
 250 g Mehl, Type 00
 2 EL Olivenöl
 ½ TL Salz
 Salz, aus der Mühle

Die Eier, Mehl, Öl und Salz zu einem Teig verkneten. Anschließend zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einschlagen. Einen mit heißem Wasser ausgespülten Topf über den Teig stülpen, sodass er leicht warm wird. Etwa 15 Minuten ruhen lassen. Dann dünn ausrollen und in Tagliatelle schneiden. Pasta in siedendem Salzwasser al dente garen.

Für die Pilzrahmsauce:

2 Kräuterseitlinge
 50 g braune Champions
 4 Austernpilze
 2 Shiitake
 3 rote Kirschtomaten
 3 gelbe Kirschtomaten
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 200 ml Sahne
 100 ml Weißwein
 Butter, zum Braten
 1 Zweig Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 ½ Bund glatte Petersilie
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Schalotte in einer Pfanne mit Butter und Öl anschwitzen. Pilze putzen. Kräuterseitlinge und Champignons kleinschneiden und mit in die Pfanne geben. Knoblauch unterrühren. Shiitake und Austernpilze in Stücke schneiden und mit dazugeben und anbraten. Thymian und Rosmarin klein hacken und über Pilzpfanne streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen und dann Sahne angießen. Bei mittlerer Hitze nochmals einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren halbierte Kirschtomaten unterrühren und fein gehackte Petersilie dazugeben.

Für die Garnitur:

20 g Parmesan

Parmesan über die fertigen Nudeln reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.