

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2024 ▪
Leibgerichte mit Nelson Müller



Tanja Viefhues

Spaghetti mit Tomatensauce, Mozzarella-Hackbällchen und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta

2 Eier
125 g Semola
75 g Mehl, Type 00
1 Prise Salz

Das Mehl und Semola mischen. Eine Mulde in die Mitte drücken. Eier in die Mulde geben. Anschließend langsam die Eier mit der Semola-Mehl-Mischung mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Den Teig vor dem Verarbeiten ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend mit Hilfe einer Nudelmaschine zunächst den Teig walzen und danach durch einen Spaghetti-Aufsatz drehen.

Für die Tomatensauce:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300 ml passierte Tomaten
400 g stückige Tomaten aus der Dose
2 TL Fenchelsamen
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Rosenscharfes Paprikapulver, zum Würzen
Zucker, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Knoblauch und Fenchelsamen (ggf. mörsern) hinzugeben und ca. 1 Minute braten. Stückige Tomaten angießen und die Sauce 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die passierten Tomaten nach und nach zugeben. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und evtl. etwas Zucker abschmecken.

Für die Hackbällchen:

200 g Rinderhackfleisch
100 g Schweinehackfleisch
1 Zwiebel
1 Ei
3 Mini-Mozzarella-Kugeln
Butterschmalz, zum Braten
½ TL Dijonsenf
3 Zweige Basilikum
70 g Panko
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Rosenscharfes Paprikapulver, zum Würzen
Cayennepfeffer, zum Würzen
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Abkühlen lassen.

Rinder- und Schweinehackfleisch mit dreiviertel des Pankos und Ei verkneten. Anschließend würzen und nochmals vermengen. Basilikum waschen, trockenwedeln, fein schneiden und ebenfalls zur Hackfleischmasse geben. Die angeschwitzten, etwas abgekühlten Zwiebel ebenfalls dazugeben. Nach Belieben nochmals würzen. Aus der Masse kleine Bällchen formen. In die Mitte ein halbes Mozzarella-Kügelchen geben. Bällchen in restlichem Panko wälzen. Alle Bällchen in Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Für das Pesto: Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten, herausnehmen und beiseitestellen. Ein paar Pinienkerne für die Garnitur zurückhalten.
1 Bund Basilikum Basilikum abbrausen und die Blätter von den Stielen lösen. Basilikum im
½ Zitrone, Saft Mixer zusammen mit dem Salz und dem Olivenöl pürieren. Parmesan
25 g Parmesan reiben, untermischen und weitere 5 EL Olivenöl zugeben. Mit Pfeffer und
30 g Pinienkerne Salz abschmecken.
60 ml + 5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Parmesan reiben. Gericht mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen
20 g Parmesan garnieren.
Pinienkerne, von oben

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.