

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2024** ▪
ChampionsWeek ▪ "Omas Klassiker 2.0" mit Robin Pietsch



Romy Krämer

**Omas Spaghetti mit Rinderbolognese, geschäumter
 Parmesansauce, Pancetta-Chips und Basilikum-Öl**

Zutaten für zwei Personen

Für die Bolognese:

400 g Rinderhackfleisch
 4 Scheiben Pancetta
 2 Stangen Sellerie
 2 Möhren
 360 g Kirschtomaten-Passata
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 200 ml Rotwein
 200 ml Rinderfond
 100 ml roten Traubensaft
 1 EL dunklen Balsamicoessig
 1 TL Tomatenmark
 4 Zweige Basilikum
 2 Zweige Liebstöckel
 1 Lorbeerblatt
 1 TL Piment d'Espelette
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Hackfleisch in reichlich Olivenöl scharf anbraten. Pancetta fein hacken und mitbraten. Möhre, Sellerie und Zwiebel schälen bzw. abziehen, in feine Stücke schneiden und zum Hackfleisch geben. Knoblauch abziehen, fein hacken und ebenfalls mit anbraten. Tomatenmark und Gewürze hinzufügen. Mit Rotwein und Traubensaft ablöschen. Rinderfond nach und nach zugeben. Kirschtomaten-Passata unterrühren. Balsamicoessig nach Belieben hinzufügen. Lorbeerblatt mit köcheln lassen. Bolognese so lange wie möglich köcheln lassen. Vor dem Servieren eine Kelle Pastawasser hinzugeben.

Für die Spaghetti:

2 Eier
 200 g Mehl, Type 00
 Mehl, für die Arbeitsfläche
 Salz, aus der Mühle

Aus den Eiern, Mehl und etwas Wasser einen Teig herstellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und zu Spaghetti schneiden. Pasta in reichlich Salzwasser 3 Minuten garen.

Für die Parmesansauce:

1 Zitrone, Abrieb
 70 g Parmesan
 50 ml Sahne
 100 ml Milch
 1 Msp. Lecithin
 Salz, aus der Mühle

Parmesan fein reiben und mit Sahne, Milch, Zitronenabrieb und Salz kurz aufkochen. Dabei ständig rühren, damit sich der Parmesan gut verbindet. Die Flüssigkeit durch ein Sieb geben und in die Espumafflasche füllen. Kapseln eindrehen und gut schütteln.

Für die Chips:

8 Scheiben Pancetta

Aus dem Pancetta mit einem scharfen Ausstecher kleine Chips ausstechen. Im heißen Ofen 5-7 Minuten knusprig backen.

Für das Öl: Basilikum mit dem Öl pürieren. Flüssigkeit kurz erhitzen, aber nicht kochen lassen. Das Ganze durch ein Passiertuch abseihen und abkühlen lassen. In eine Spritzflasche zum Anrichten geben.

Für die Garnitur: Parmesan hobeln. Die kleinsten Basilikumblätter abzupfen. Haut der Cocktailtomaten abziehen. Essig und Öl über alles tröpfeln.

5 Cocktailtomaten
Ein paar kleine Basilikum-Blätter
10 g Parmesan
1 EL hellen Balsamicoessig
1 EL Olivenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten, ausgarnieren und servieren.