

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Dezember 2023 ▪  
Tagesmotto „Vegetarisches Wintergericht“ mit Alexander Kumptner



**Sascha Parlow**

**Tagliatelle alla chitarra im Parmesansud mit Blattspinat,  
frittierten Kräutern und Trüffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**

250 g Semola  
150 g Mehl  
4 Eier  
1 Prise Salz

Das Semola und Mehl in einer Schüssel miteinander vermengen. Eier und Salz dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend ausrollen und durch Nudelgitarre streichen.

**Für den Parmesansud:**

1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
100 ml Sahne  
100 g Parmesan  
2 EL Butter  
100 ml Weißwein  
50 ml Wermut  
500 ml Gemüsefond  
1 EL Risotto  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Salbei  
2 Tropfen Trüffelöl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf aufschäumen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Risotto, Rosmarin, Thymian und Salbei zufügen, kurz anschwitzen und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Alkohol komplett einkochen lassen. Fond dazugeben und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen. Kräuterzweige entnehmen, Sahne angießen, nochmals aufkochen lassen. Parmesan fein reiben. Topf vom Herd ziehen und geriebenen Parmesan in Sud einrühren, genauso wie Trüffelöl. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles durch ein Sieb passieren.

**Für den Spinat:**

200 g junger Blattspinat  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in einer Pfanne mit Butter glasig andünsten. Gewaschenen Spinat dazugeben und bis er zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die frittierten Kräuter:** Kräuter kurz in einer Pfanne mit dem heißen Öl knusprig ausbacken und auf einem Küchenpapier trockentupfen.  
3 Zweig Rosmarin  
3 Zweig Thymian  
3 Zweig Salbei  
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

**Für die Garnitur:** Trüffel hobeln.  
½ Trüffel

Tagliatelle in den Sud geben und miteinander vermengen. Mit einer Pinzette und Suppenkelle aufrollen und auf einem Teller drapieren. Spinat dazu geben, Trüffel darübergerben, Kräuter mittig anlegen.