

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 02. Januar 2025 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Beth Steger

Pici mit Kürbis-Linsen-Ragout und buntem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Pici:

200 g Babyspinat
300 g Weizenmehl, Type 00
Salz, aus der Mühle

Den Spinat mit Mehl in einem Mixer pürieren, bis sich die Zutaten zu einem Teig verbunden haben. Zum Formen der Pici ca. 2 cm große Teigbällchen abnehmen und auf der Arbeitsfläche zu langen, dünnen „Würstchen“ rollen. Ca. 3-4 Minuten in gesalzenem Wasser gar kochen und gut abtropfen lassen.

Für das Ragout:

75 g getrocknete Linsen, grün od. braun
75 g Hokkaido-Kürbis
200 g Flaschentomaten, geschält, aus der Dose
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
50 g Parmesan
200 ml Gemüsefond
1 TL helle Misopaste
3 Salbeiblätter
1 Lorbeerblatt
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Hokkaido in kleine Würfel schneiden und hinzugeben. Linsen gründlich abwaschen und ebenfalls hinzugeben. Salbeiblätter grob zupfen. Tomaten, Gemüsefond, Salbeiblätter und das Lorbeerblatt hinzugeben. Mit Salz würzen und ca. 20-25 Minuten garen.

Nach Ablauf der Kochzeit ggf. mit Misopaste abschmecken und anschließend die frisch gekochten Nudeln hinzugeben. Parmesan reiben. Pasta mit Olivenöl und geriebenem Parmesan garnieren.

Für den Salat:

½ Radicchio
½ Römersalat
2 Mandarinen
½ Bund Radieschen
1 Bund Brunnenkresse
1 Zitrone, Saft
2 TL Dijonsenf, mit Senfkörnern
Zucker, zum Abschmecken
Honig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brunnenkresse, Römersalat und Radicchio waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mandarinen schälen und hinzugeben. Radieschen dünn hobeln. 2 EL Zitronensaft auspressen. Ein Dressing aus Zitronensaft, Dijonsenf, Zucker, Honig, Salz und Pfeffer herstellen. Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.