

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 15. Januar 2025 ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Franziska Kolb

Spaghetti mit Gorgonzolasauce, Birnenspalten und geschmortem Chicorée mit Walnuss-Panko-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

2 Eier, Größe M
 125 g Hartweizenmehl
 75 g Mehl, Type 00
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Eiern mischen und in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Topf mit kräftig gesalzenem Wasser aufkochen.

Nudelteig bis Stufe 5 durch die Nudelmaschine ausrollen, dann Spaghetti herstellen. Im siedenden Salzwasser 2-3 Minuten garen. Abgießen und dabei das Kochwasser auffangen.

Für die Sauce:

1 säuerliche Birne
 1 kleine rote Zwiebel
 1 Zitrone, Saft
 100 g Gorgonzola picante
 40-50 ml Kochsahne, 15 % Fett
 1 EL Weißweinessig
 1 TL Rosa Pfefferkörner
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Birne waschen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin anbraten. Birne hinzugeben und mit Weißweinessig ablöschen. Birnen aus der Pfanne nehmen und Gorgonzola sowie einen Schuss Kochsahne zugeben. Mit rosa Pfeffer und Salz würzen. Mit Zitronensaft abschmecken. Dann Pasta und ca. 50 ml Kochwasser in die Pfanne geben und durchschwenken.

Für den Chicorée:

250-300 g kleine Chicoréeköpfe
 1 kleine Orange, Saft & Abrieb
 20 g Walnusskerne
 50 g weiche Butter
 ½ EL Pankobrösel
 Puderzucker, zum Bestäuben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange heiß abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Chicorée waschen, putzen, halbieren, ggf. den Strunk entfernen und in eine Auflaufform geben. Mit Orangensaft beträufeln und Puderzucker bestäuben.

Walnüsse hacken und mit Butter, Orangenabrieb und Panko vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Chicorée geben. Im Ofen ca. 25-30 Minuten schmoren.

Für die Walnüsse:

20 g Walnusskerne

Walnusskerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten.

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Thymian
 1 TL Rosa Pfefferkörner
 Olivenöl, zum Beträufeln

Pasta auf einem tiefen Teller anrichten und mit den gerösteten Walnüssen bestreuen. Mit geschmortem Chicorée und Birnen sowie Thymian und Rosa Pfeffer garnieren, mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.