

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12.03.2025** ▪  
**Vegetarische Küche mit Zora Klipp**



**Katrin Thadewald**

**Tagliatelle mit Pilzrahm-Sauce und gebratenen Pilzen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**

2 Eier, Größe M  
 75 g Mehl, Type 405  
 125 g Semola + Semola, zum Ausrollen  
 4 g Salz  
 Salz, für das Kochwasser

Das Mehl und Semola in eine Schüssel sieben. Eier und Salz zugeben und zu einem Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt für 10 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Teig ausrollen, mehrfach durch die Nudelmaschine drehen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Mit der Nudelmaschine oder dem Messer aus dem Teig Tagliatelle schneiden.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten kochen.

**Für die gebratenen Pilze:**

50 g Austernpilze  
 15 g getrocknete Steinpilze  
 1 Schalotte  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze in warmem, gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Sud für die Pilzrahm-Sauce aufbewahren. Die getrockneten Pilze gut abtrocknen.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Mit Salz würzen. Steinpilze und Austernpilze in Stücke schneiden, zu den Schalotten in die Pfanne geben und gut anbraten.

**Für die Pilzrahm-Sauce:**

100 g braune Champignons  
 1 kleine, rote Zwiebel  
 200 ml Sahne  
 200 ml Gemüsefond  
 100 ml trockener Weißwein  
 Sud der Steinpilze, von oben  
 Speisestärke, zum Abbinden  
 1 TL Zucker  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel mit etwas Zucker karamellisieren lassen. Mit Salz abschmecken. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Champignons in Würfel schneiden und mit dem Fond und dem Sud in den Topf geben und köcheln lassen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. die Sauce etwas mit Stärke abbinden oder kalte Sahne und Butter zugeben.

**Für die Garnitur:**

½ Bund glatte Petersilie

Petersilie hacken. Tagliatelle vor dem Servieren in der Sauce schwenken oder die Sauce direkt über die Nudeln geben. Die gebratenen Pilze auf den Tagliatelle verteilen und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.