

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01.05.2025** ▪
Tagesmotto „Pastaformen“ mit Cornelia Poletto



Annabell Gmelin

**Schwarze Pastarosen mit Zitronen-Dill-Füllung,
 Krustentierschaumsauce, Kaisergranat und
 geschmolzenen Tomaten**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig und Füllung:

2 Eier
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 150 g Ricotta
 30 ml Sahne
 5 g Sepia-Tinte
 1 Bund Dill
 125 g Semola
 75 g Mehl, Typ 00
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier, Semola, Mehl und Sepia-Tinte zu einem glatten Teig verkneten und eingepackt in Frischhaltefolie zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Dill fein schneiden und mit Ricotta in einen Messbecher oder ein anderes hohes Gefäß geben. Zitronenschale fein reiben und den Abrieb und etwas Saft zu den anderen Zutaten in das Gefäß geben. Sahne hinzugeben und mit Salz würzen. Mit einem Pürierstab glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spitzbeutel füllen und kaltstellen.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Nudelteig mit der Nudelmaschine zu dünnen Nudelplatten ausrollen und zurechtschneiden. Pro Nudel wird eine Platte von 16x4 cm benötigt. In der Mitte der Platte die Füllung in einer Linie aufspritzen. Nudel zusammenklappen und festdrücken. Mit einem Wellenschneider Ränder zurechtschneiden. Nudeln zu einer Rose aufrollen und ca. 4 Minuten im gesalzenen Wasser garziehen lassen.

Für die Sauce:

2 Kaisergranat, mit Schale und Kopf
 50 g Sellerie
 50 g Porree
 1 Karotte
 2 Schalotten
 80 g Butter
 100 ml Sahne
 60 ml Portwein
 50 ml Wermut
 500 ml Krustentierfond
 2 TL Tomatenmark
 40 g Sojalecithin
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kaisergranat von der Schale, Kopf und Darm befreien, waschen und beiseitelegen. Sellerie und Karotte schälen und klein schneiden. Porree in Ringe schneiden. Schalotte abziehen und klein schneiden. Sellerie, Karotte, Porree, Schalotten und Kaisergranatschalen in einer Pfanne in Butter scharf anbraten, bis sich ein Satz auf dem Topfboden bildet. Zucker und Tomatenmark hinzufügen und kurz karamellisieren lassen. Mit Portwein und Wermut ablöschen und mit Krustentierfond aufgießen. Kochen lassen, bis alles zur Hälfte reduziert ist. Sauce durch ein Sieb streichen und nochmal aufkochen lassen. Sahne hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lecithin hinzufügen. Zum Schluss Sauce pürieren, bis eine schaumige Konsistenz entsteht.

Für die Kaisergranat:

2 ausgelöste Kaisergranat von oben
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das ausgelöste Fleisch der Kaisergranat in einer Pfanne in Öl glasig braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Tomaten: Tomaten in eine kleine Auflaufform legen, mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Zucker würzen. 20 Minuten im Ofen schmelzen lassen .
10-15 Tomaten, an der Rispe
Olivenöl, zum Marinieren
2 Prisen Zucker
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Zitronenschale abreiben. Dill fein hacken.
1 Zitrone, Abrieb
2 Stängel Dill

Gericht auf Teller anrichten und mit Zitronenabrieb und Dill garniert servieren.



Laut WWF sind **Kaisergranat** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2025):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27, Reusen (Fallen)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Skagerrak (FU3), Kattegat