

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Mai 2025 ▪  
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Lisa Burger

**Selbstgemachte Tagliolini mit Rote-Bete-Sauce,  
Zitronenschaum, Rote-Bete-Chips und karamellisierten  
Nüssen**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Tagliolini:**

2 Eier  
100 g Mehl, Typ 450 + Mehl, für die  
Arbeitsfläche  
100 g Hartweizengrieß  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Salz + Salz für das Kochwasser

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Mehl, Hartweizengrieß und eine Prise Salz in eine Küchenmaschine geben und zu einem Teig verkneten. Wenn der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl hinzugeben. Teig aus der Küchenmaschine nehmen, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Nudelteig in mehreren Durchgängen mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Dabei die Walzen der Nudelmaschine jedes Mal etwas enger stellen (bis Stufe 6-7). Tagliolini mit Hilfe des passenden Aufsatzes in dünne Streifen schneiden. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Olivenöl in das Wasser geben. Tagliolini im Wasser garkochen.

**Für die Rote-Bete-Sauce:**

1 Knolle Rote Bete  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Sahne  
170 ml Rote-Bete-Saft  
Olivenöl, zum Anbraten  
1 TL getrockneter Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen und fein hobeln. Hierfür am besten Handschuhe verwenden, da die Rote Bete stark färbt. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Rote Bete darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach einigen Minuten Zwiebel, Knoblauch und Thymian dazugeben und kurz mit anbraten. Alles mit Rote-Bete-Saft ablöschen und einige Minuten köcheln lassen. Sahne dazugeben. Nun die Nudeln in die Sauce geben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

**Für den Zitronenschaum:**

1 Schalotte  
½ Zitrone, Schale  
3 EL kalte Butter  
50 ml Sahne  
50 ml Milch  
50 ml Weißwein  
70 ml Gemüsefond  
2 Zweige Thymian  
Lecithin, zum Aufschäumen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Wein, Gemüsefond und den Thymianzweigen in einen Topf geben. Die Mischung erst aufkochen, dann bei mittlerer Hitze um ca. die Hälfte reduzieren lassen. Dann den Sud abseihen und zurück in den Topf geben.

Zitronenschale, Sahne und Milch zum Sud geben und weiter köcheln lassen. Kalte Butter einrühren, bis eine homogene Sauce entsteht. Sauce nun nicht mehr aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. Lecithin hinzugeben und mit einem Pürierstab aufschäumen.

**Für die Rote-Bete-Chips:**

1 Knolle Rote Beete  
Öl, zum Frittieren

Öl in einer Fritteuse erhitzen.

Rote Bete schälen und in Scheiben hobeln. Scheiben im heißen Öl knusprig frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend in den Ofen geben und trocken backen lassen.

**Für die karamellisierten Nüsse:**

15 g Walnüsse  
15 g Haselnüsse  
Butter, zum Anbraten  
1 TL getrockneter Rosmarin  
1 TL Zucker

Walnüsse und Haselnüsse grob hacken.

Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und darin den Rosmarin und die Nüsse anbraten. Wenn die Nüsse beginnen zu bräunen, den Zucker hinzufügen und alles leicht karamellisieren lassen.

**Für die Garnitur:**

20 g Rucola  
½ Zitrone, Abrieb  
3 TL Ziegenfrischkäse, aus mikrobiellem  
Lab  
2 Zweige Thymian

Pasta mit einer Fleischgabel oder Pinzette aufwickeln und in die Mitte eines Tellers geben. Noch etwas mehr von der Rote-Bete-Sauce dazu geben. Den Schaum abschöpfen und um die Pasta verteilen.

Ziegenfrischkäse auf die Pasta geben und jeweils einen Rote-Bete-Chip drapieren. Mit Rucola, Zitronenabrieb, Thymian und den Nüssen toppen und anschließend servieren.