

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09.05.2025** ▪
Finalgericht von Zora Klipp



Mit Nduja und Ricotta gefüllte Pasta-Schnecke mit grünem Spargel, Zitronenschaum und Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
 180 g Mehl, Type 00
 20 g Semola
 ½ TL Salz

Das Mehl und Semola mit Eiern und Salz zu einem geschmeidigen, festen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen. Anschließend aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen und zunächst mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder mit einer Nudelmaschine dünn (ca. 10x30 cm) ausrollen.

Für die Füllung:

40 g Nduja
 1 Zitrone, Abrieb
 50 g Parmesan
 150 g Ricotta
 1 Ei
 1 Zweig Thymian
 1 TL Panko
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Nduja in einer Pfanne ohne Öl leicht erwärmen, damit sie weicher wird. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Parmesan reiben. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eiklar für die Fertigstellung zur Seite stellen. In einer Schüssel mit Zitronenabrieb, Parmesan, Ricotta, Eigelb, ½ TL Thymian und Panko vermengen. Eiklar aufheben. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Eiklar, von oben
 Salz, aus der Mühle

Füllung als dünne Linie auf den Teig auftragen, dabei an den Rändern 1,5 cm frei lassen. Die obere Hälfte mit dem Eiklar bestreichen und den Teig zusammenklappen. Nun vorsichtig aufrollen und zu einer Schnecke drehen. Die Enden ebenfalls mit Eiklar fixieren, damit sie halten. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Pasta-Schnecke darin für ca. 8 Minuten garkochen, anschließend vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

Für den Spargel:

6 Stangen grüner Spargel
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzen des Spargels abtrennen und den Rest des Spargels in Scheiben schneiden. Scheiben und Spitzen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten, bis er bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Basilikum-Öl:

100 g Basilikum
 150 ml geschmacksneutrales Öl
 Eiswasser

Basilikum mit Öl in einem Mixer oder Pürierstab fein mixen, bis eine homogene, grüne Flüssigkeit entsteht. Öl einmal erhitzen und über einem Eisbad wieder erkalten lassen. Öl durch ein feines Sieb oder ein Passiertuch filtern.

Für den Zitronenschaum:

1 Schalotte
½ Zitrone, Schale
50 g kalte Butter
50 ml Sahne
50 ml Weißwein
20 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Mit Weißwein, Geflügelfond und Lorbeer in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze um die Hälfte reduzieren lassen. Zitrone schälen und die Schale und Sahne zum Fond dazu geben. Weitere 3 Minuten köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb gießen. Kalte Butterwürfel nach und nach mit einem Pürierstab einarbeiten, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pasta-Schnecke mittig auf den Teller setzen. Angebratenen Spargel darum verteilen und den Zitronenschaum um die Pasta-Schnecke geben. Fertiges Gericht mit Basilikum-Öl beträufeln und servieren.

Zusatzzutaten von Lena:
Lecithin, Grüner Tee im Beutel, weißer
Zucker

Lecithin verwendete Lena für die Standfestigkeit des Schaums. Den grünen Tee verwendete sie für das Aroma des Schaums. Mit dem Zucker karamellierte sie den Spargel.

Zusatzzutaten von Lisa:
Lecithin, Pinienkerne

Lecithin verwendete Lisa für die Standfestigkeit des Schaums. Die Pinienkerne röstete sie und nutzte sie für die Garnitur.