

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2020** ▪  
**Zwischengang mit Johann Lafer**



**Mario Kotaska**

**Tagliatelle mit gefüllten Morcheln und grünem Spargel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

200 g Nudelmehl  
2 Eier  
1 EL Olivenöl  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Die Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Aus Nudelmehl, Eiern, Olivenöl, etwas Salz und Muskatnuss einen glatten Nudelteig herstellen und in Klarsichtfolie ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und anschließend mit einem scharfen Messer zu Tagliatelle schneiden. In ausreichend gesalzenem Wasser al dente kochen.

**Für die Morcheln:**

100 g feines Kalbsbrät  
120 g frische Morcheln  
20 g Butter  
4 cl Sherry Cream  
4 Zweige Estragon  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Estragon abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Kalbsbrät heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brät in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Morcheln putzen und mit dem Brät füllen.

Morcheln in gebräunter Butter anschwitzen und mit Sherry ablöschen. Ca. 8 Minuten schmoren.

**Für die Sauce:**

4 kleine Schalotten  
20 g Butter  
50 g Parmesan  
100 ml Sahne  
100 ml Weißwein  
6 cl franz. Wermut  
200 ml Geflügelfond

Schalotten abziehen und fein schneiden. Parmesan reiben. Schalotten in Butter farblos anschwitzen, mit Wermut und Weißwein ablöschen und vollständig reduzieren. Mit Fond auffüllen und nochmals um ca. 1/3 reduzieren. Mit Sahne auffüllen, mixen und passieren. Vor dem Servieren mit Parmesan aufschäumen.

**Für den Spargel:**

6 Stangen grüner Spargel  
4 Kirschtomaten  
20 g Pinienkerne  
4 Zweige Estragon  
1 Prise Zucker  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Eiswürfel

Spargel im unteren Drittel schälen. Die Spitzen in fingerlange Stücke schneiden, die Enden in dünne Scheibchen schneiden und alles zusammen mit Salz und Zucker aktivieren.

Kirschtomaten blanchieren, abschrecken und abziehen. Vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Estragon abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Spargel leicht Öl anbraten, halbierte Morcheln (von oben) auf der Schnittfläche mitbraten. Kirschtomaten und Pinienkernen hinzugeben und durchschwenken. Mit Estragon abschmecken und unter die Tagliatelle heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.