

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04.01.2019** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



**Handgemachte Ricotta-Spinat-Tortelloni mit Salbei-
Butter und krossem Salbei**

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

75 g Mehl
 125 g Nudelgrieß
 2 EL Nudelgrieß, zum Ausrollen
 2 Eier
 1 Prise feines Salz

Mehl und Grieß in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

250 g Blattspinat
 125 g Ricotta (4 Stunden in weißen Leinentüchern abhängen)
 1 Knoblauchzehe
 1 Schalotte
 25 g Parmesan
 1 Ei, davon das Eigelb
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Blattspinat mit Knoblauch und Schalotten in heißem Olivenöl durchschwenken. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
 Den Ricotta in einem Leinentuch abhängen lassen, damit er nicht zu mehr zu viel Wasser enthält.
 Den Spinat aus der Pfanne nehmen und diesen in einem Tuch kräftig ausdrücken. Das Ei trennen.
 Den trockenen Spinat grob hacken und in einer Schüssel mit dem Ricotta, dem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren.
 Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Nudelteig dünn mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und in Quadrate von ca. 8 cm Kantenlänge ausschneiden.

Jeweils 1 TL Ricottafüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bepinseln und die Quadrate zum Dreieck zusammen falten. Die Spitze umklappen und die zwei Enden vorne zusammen kleben.

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Tortelloni hineingeben. Nach ca. 5 Minuten die Pasta abschöpfen und abtropfen lassen.

Für den Sud:

4 Salbeiblätter
 2 EL vorgekochte Saubohnenkerne
 1 Flaschentomate
 250 ml Gemüsefond
 75 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond aufkochen, die kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach einrühren. Die Hälfte der Salbeiblätter kurz mitkochen lassen und wieder herausnehmen.

Die übrigen Salbeiblätter in Streifen schneiden und mit den Saubohnenkernen und Tomatenfilets in den Sud geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Salbei abbrausen, trockenwedeln und von den Zweigen zupfen. In einer kleinen Pfanne mit heißem Olivenöl leicht kross ausbacken. Die Blättchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
2 Zweige Salbei
50 g Parmesan
30 ml Olivenöl Die Parmesan fein hobeln.

Utensilien: Nudelmaschine Den Salbeisud erhitzen, die Tortelloni hineingeben und auf tiefen Tellern anrichten. Nach Geschmack mit Parmesanhobeln bestreut servieren.

Zusatzzutaten von Caroline: *Mit dem Marsala und etwas Orangensaft hat Caroline die Salbei-Butter Pinienkerne, Marsala, Orange verfeinert. Die Pinienkerne hat sie für die Füllung verwendet.*

Zusatzzutaten von Florian: *Mit dem Weißwein und dem Balsamico hat Florian die Salbei-Butter trockener Weißwein, weißer Balsamico, Pinienkerne verfeinert. Die Pinienkerne hat er als Garnitur oben drüber gegeben.*



Zusatzgericht von Cornelia Poletto

Spaghetti alla carbonara mit Knusper-Pancetta

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghetti:

200 g Spaghetti aus Hartweizengrieß
25 g Pecorino, zum Reiben
25 g Parmesan, zum Reiben
2 Eier
6 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Spaghetti darin „al dente“ garen.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit reichlich Pfeffer und etwas Salz verquirlen.

Pecorino und Parmesan hinein rühren.

Die Spaghetti durch ein Sieb abgießen und mit der Eier-Käsemischung vermengen.

Zügig miteinander verrühren und mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

75 g Pancetta in Scheiben
1 Knoblauchzehe
25 g Parmesan, zum Reiben
1 EL Butter

Den Pancetta würfeln und in einer Pfanne mit zerlassener Butter und Knoblauch knusprig ausbraten. Den Knoblauch herausnehmen. Pecorino und Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit dem knusprigen Speck und etwas Parmesan garniert und servieren.