

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. März 2021** ▪  
**Tagesmotto „Pasta“ mit Johann Lafer**



**Christof Dell**

**Tagliatelle mit grünem Pesto und gebratenen Garnelen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Pasta-Teig:** Eier trennen und Eigelbe auffangen. Semola, Mehl, das Ei, die Eigelbe, 25 ml Wasser und etwas Öl zu einem Teig vermengen. Teig in eine Nudelmaschine geben und Tagliatelle daraus herstellen.

- 1 Ei
- 150 g Eier (Eigelb)
- 50 ml Olivenöl
- 300 g Semola
- 300 g Hartweizengrieß
- 150 g Mehl

**Für das Pesto:** Zitrone halbieren, auspressen und 10 ml Saft auffangen. Parmesan reiben und etwas für die Garnitur beiseitelegen. Knoblauch abziehen. Basilikum und Rucola abbrausen und trockenwedeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch, Basilikum, Parmesan, Rucola, Pinienkerne und Öl fein mixen. Pesto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

- 30 g Rucola
- 5 g Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 5 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan
- 30 g Basilikum
- 75 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnelen:** Knoblauch abziehen. Garnelen waschen, trockentupfen und mit Knoblauch in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Nudeln setzen.

- 5 küchenfertige Riesengarnelen
- 3 Knoblauchzehen
- Neutrales Öl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Laut WWF sollten Sie auf Garnelen zurückgreifen, die aus der **Bioaquakultur** oder aus der **Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien)** stammen und beim Kauf auf eine **ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung** achten.

Das Gericht mit Parmesan garniert auf Tellern anrichten und servieren.