

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2020** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Luis Loibl**

**Tagliatelle mit Pilzrahmsauce und Polpettine**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**

200 g Mehl, Typ 405  
 Wiener Grießler, für die Arbeitsfläche  
 4 Eier  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Die Eier trennen und Eigelbe auffangen. Mehl mit Eigelb, Olivenöl und einer Prise Salz zu einem homogenen Teig verkneten. Kurz in den Kühlschrank geben und ruhen lassen. Arbeitsfläche mit Wiener Grießler bestreuen. Teig mithilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und Tagliatelle herstellen. In Salzwasser garen.

**Für die Pilzrahmsauce:**

200 g Kräuterseitlinge  
 4 getrocknete Morcheln  
 1 Zwiebel  
 150 ml Sahne  
 100 ml Geflügelfond  
 200 ml halbtrockener Weißwein  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 Butter, zum Braten  
 Cayennepfeffer, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln mit ca. 80 ml heißem Wasser übergießen und ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Kräuterseitlinge putzen und in Streifen schneiden. Pfanne erhitzen und Kräuterseitlinge darin anbraten. Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer zweiten Pfanne in Butter anschwitzen. Kräuterseitlinge mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen, dann Geflügelfond, Sahne, angeschwitzte Zwiebel und Morcheln hinzugeben. Mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren unter die Sauce heben.

**Für die Polpettine:**

250 g Rinderhackfleisch  
 1 Zwiebel  
 ½ Brötchen, vom Vortag  
 Semmelbrösel, zum Binden  
 1 Ei  
 125 ml Milch  
 Butter, zum Braten  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 Rapsöl, zum Braten  
 Cayennepfeffer, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Milch in einem Topf erwärmen. Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit der Milch übergießen. Brötchenwürfel einweichen lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Rinderhackfleisch mit Brötchenwürfel, Zwiebel, Ei und gehackter Petersilie vermengen. Masse ggf. mit Semmelbrösel binden. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Masse zu kleinen Bällchen formen und in einer Pfanne mit Öl ringsherum braten.

**Für die Garnitur:**

50 g Parmesan  
 ½ Bund glatte Petersilie

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Parmesan reiben. Gericht mit Petersilie und Parmesan garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.