

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. März 2022** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



**Carolin Klein**

**Pilzpfanne mit Zucchini-Kartoffel-Puffer und Schmand**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Puffer:**

2 Zucchini  
 2 festkochende Kartoffeln  
 1 Zwiebel  
 1 Ei  
 25 g Mehl  
 200 g Paniermehl  
 ¼ Bund Basilikum  
 2 EL neutrales Öl  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Enden der Zucchini abschneiden. Kartoffeln schälen und mit Zucchini raspeln und in einem Küchentuch ordentlich ausdrücken. Zwiebel abziehen, in Scheiben raspeln und in die Masse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und klein hacken und unter die Masse heben. Ei und Mehl unterrühren und Teig ruhen lassen. Aus der Masse Puffer formen, in Paniermehl wenden und in der Pfanne in Öl goldbraun anbraten.

**Für die Pilzpfanne:**

400 g weiße Champignons  
 1 Zwiebel  
 2 Frühlingszwiebeln  
 1 Zitrone  
 4 EL Frischkäse  
 2 EL Butter  
 ¼ Bund Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und vierteln. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Pilze mit den Zwiebeln hineingeben. Deckel auf den Topf geben und einige Minuten andünsten und gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Frischkäse einrühren. 2-3 Minuten weitergaren. Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und in Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln klein hacken und mit den Frühlingszwiebelringen über die Pilzpfanne streuen. Mit Zitronenabrieb würzen. Einige Frühlingszwiebeln, Abrieb und etwas Petersilie für den Dip übrig lassen.

**Für die Garnitur:**

4 EL Schmand  
 2 EL Crème fraîche  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmand und Crème fraîche miteinander verrühren, mit Frühlingszwiebeln, Petersilie, Zitronenabrieb (s.o.) und Salz und Pfeffer abschmecken.

Gericht auf Tellern anrichten und mit Schmand garniert servieren.



**Daniel Ledwa**

## **Asiatischer Gemüse Eintopf mit selbstgemachten Mienudeln, Chili-Karottensud und Röst-Schalotten**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Nudelteig:**

250 g Mehl, Type 550  
1 EL Öl  
½ TL Salz  
Speisestärke, zum Bestäuben

Das Mehl mit 100 ml Wasser, Öl und Salz in einer Schale vermengen. Kneten bis ein Teigklumpen entsteht. Ruhen lassen. Teig nochmal kneten und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig mit der Stärke bestäuben und den Teig mehrmals falten. Am Ende den Teig in dünne Streifen schneiden.

### **Für den Eintopf:**

100 g Zuckerschoten  
100 g TK-Erbsen  
2 rote Chilischoten  
30 g Ingwer  
400 ml Kokosmilch  
300 ml Möhrensaft  
3 EL Reisessig  
2 EL Sesamsaat  
2 Stangen Zitronengras  
4 Kaffir-Limettenblätter  
1 Bund Koriandergrün  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 Chili in feine Würfel schneiden. Möhrensaft, Reisessig und Chiliwürfel in einem Topf geben und sirupartig einkochen.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis er duftet.

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras in 5 cm lange Stücke schneiden. Restliche Chili einritzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, von den Stielen zupfen und beiseitelegen, die Stiele grob hacken.

800 ml Wasser mit Ingwerscheiben, Zitronengras, Korianderstielen, Kaffir-Limettenblätter und Chili aufkochen und für 15 Minuten leicht kochen lassen.

Kräutersud durch ein Sieb gießen, 6 Ingwerscheiben beiseitelegen und in Streifen schneiden. Sud mit Kokosmilch nochmal aufkochen, Erbsen, Zuckerschoten, Ingwer und Nudeln dazugeben und 3 Minuten leicht kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für das Topping:**

3 Schalotten  
etwas Mehl  
1 Pomelo  
Öl, zum Frittieren

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Mehlieren und in einer Fritteuse in Öl bei 170 Grad knusprig ausfrittieren. Auf einem Küchentuch beiseitestellen.

Pomelo schälen, etwas Fruchtfleisch aus der Haut pellen und grob zupfen.

Eintopf mit Koriandergrün, Pomelo und Sesam bestreuen, Chili-Möhren-Sud darüber träufeln und mit den frittierten Schalotten anrichten.



Uwe Globisch

## Raviolo con uovo: Raviolo mit flüssigem Eigelb und Spinat-Ricotta-Füllung und Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

250 g Mehl, Type 405  
250 g Hartweizengrieß  
2 Eier  
ggf. Olivenöl

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Grieß und Eier mit den Händen zu streuselartigen Krümeln verrühren. Dann nach und nach teelöffelweise kaltes Wasser (und ggf. Olivenöl) hinzugeben. Anschließend mit den Händen zu einem festen Teig zusammenkneten. Eine Kugel Formen und in Folie gewickelt kaltstellen.

### Für die Füllung:

200 g Blattspinat  
1 Zitrone  
100 g Parmesan  
140 g Ricotta  
4 Eier  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und in einer Pfanne mit Deckel in etwas Wasser dünsten, bis die Blätter beginnen, in sich zusammenzufallen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und mit aller Kraft die Flüssigkeit herauspressen, damit später die Füllung nicht verwässert. Auf einem Schneidebrett klein hacken.

Ricotta in eine Schüssel geben, Parmesan hinein reiben und mit Muskat, Pfeffer, Salz und ein klein wenig Zitronenabrieb würzen.

### Zubereitung:

Nach der Ruhezeit den Teig in kleinen Portionen durch die Nudelmaschine geben. Wieder falten und durch die Nudelmaschine geben. Jetzt den Abstand der Walzen bis zur gewünschten Dicke verringern und ggf. von Hand noch einmal walzen. Danach den Teig mit einem Ausstecker kreisrund ausstechen.

Die Füllung großzügig in die Mitte der Kreise setzen. In die Mitte der Füllung eine kleine Kuhle drücken und vorsichtig das rohe Eigelb hineingleiten lassen. Etwas Parmesan darüber reiben.

Den Rand des belegten Teigstücks mit einem ins Wasser getunkten Finger befeuchten, ein zweites Teigstück darauflegen und die Teigränder gut zusammendrücken. Drauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird, sonst blähen sich die Nudeln auf und platzen. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Raviolo reingleiten lassen, im leise köchelnden Wasser etwa zweieinhalb bis drei Minuten garen lassen und abschließend abschöpfen.

### Für die Garnitur:

2 EL Butter  
½ Bund Salbei  
2 EL Pinienkerne

Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Salbei dazugeben. Einige Esslöffel Nudelwasser hinzufügen, Pfanne ein wenig schwenken bis eine milchige Emulsion aus Nudelwasser und Butter entstanden ist.

Pinienkerne auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen rösten.

Raviolo auf Teller anrichten, Salbeibutter und Pinienkerne darüber geben und servieren.