

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. April 2022** ▪  
**Vegetarische Küche mit Björn Freitag**



**Claudia Zelinka**

**„Kulajda“: Böhmisches Pilzsuppe mit pochiertem Ei und geröstetem Bauernbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kulajda:**

150 g vorwiegend festkochende  
 Kartoffeln  
 70 g braune Champignons  
 40 g getrocknete Steinpilze, in Wasser  
 eingeweicht  
 1 L Gemüsefond  
 100 ml Kochsahne, 15 %  
 6 EL Butter  
 100 ml tschechischer heller Essig  
 50 g Zucker  
 2 Lorbeerblätter  
 9 Kugeln schwarzer Pfeffer  
 5 Pimentkörner  
 6 EL Mehl  
 50 ml neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf das Mehl mit der Butter erhitzen und eine helle Mehlschwitze herstellen. Kartoffeln schälen und würfeln. Mehlschwitze mit dem Fond aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die eingeweichten Pilze und Gewürze dazugeben und kochen. Sahne angießen. Kartoffelwürfel in einem separaten Topf kochen und nach ca. 15 Minuten herausnehmen. Anschließend in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten. Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Von der Herdplatte nehmen und mit Butter, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne den Zucker bei mittlerer Hitze karamellisieren, mit Essig ablöschen und auf 1/3 reduzieren. Den karamellisierten Essig der Suppe hinzufügen.

**Für das pochierte Ei:**

3 Eier  
 200 ml Essigessenz

Eier in einem Topf in kochendem Essigwasser pochieren.

**Für das Brot:**

2 Scheiben Bauernbrot  
 1 Knoblauchzehe  
 Neutrales Öl, zum Braten

Knoblauch abziehen und halbieren. Bauernbrotscheiben halbieren, mit Knoblauch einreiben und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten rösten.

**Für die Garnitur:**

50 g Dill

Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Die Suppe in einem extra Gefäß anrichten, mit Dill bestreuen, in einer Schale die Kartoffeln und das Ei anrichten, Brot daneben legen und servieren.



**Borwin Julius Adler**

## **Kohlrabi-Schnitzel mit Süßkartoffelpüree und karamellisiertem Spargel**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Kohlrabi-Schnitzel:**

2 große Kohlrabi  
2 Eier  
75 g Semmelbrösel  
Butterschmalz, zum Braten  
Edelsüßes Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswasser

Den Kohlrabi schälen und in gleichmäßige, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Kohlrabi-Scheiben darin etwa 4 Minuten blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Kohlrabi-Scheiben in verquirltem Ei und in den Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in eine Pfanne geben und nicht zu stark erhitzen. Kohlrabi-Scheiben auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten.

### **Für das Süßkartoffelpüree:**

4 Süßkartoffeln  
1 EL Butter  
50 ml Vollmilch  
1 TL Curry  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. In einem Topf mit Salzwasser etwa 20 Minuten weichkochen. Wasser abseihen und mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Milch und Butter in die heiße Masse einrühren und mit Curry, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit Hilfe eines Servierings anrichten.

### **Für den karamellisierten Spargel:**

250 g grüner Spargel  
4 EL Ziegenfrischkäse  
5 TK Himbeeren, aufgetaut  
40 g Butter  
2 EL brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel waschen und die unteren Enden abschneiden. Gegebenenfalls das untere Drittel des Spargels schälen. Spargel in kleine Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 2-3 Minuten blanchieren. Unter kaltem Wasser gründlich abschrecken.

Butter auf mittlerer Hitze schmelzen und Spargel sowie Zucker hinzugeben.

Himbeeren pürieren und mit Ziegenfrischkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemeinsam mit dem Spargel anrichten.

### **Für die Garnitur:**

4 Zweige glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und auf dem Püree anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dina Siegfried

## Auberginen-Curry mit selbstgemachtem Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

### Für das Auberginen-Curry:

1 Aubergine  
 1 rote Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 10 g frischen Ingwer  
 300 ml Kokosmilch  
 2 EL Tomatenmark  
 1 Zitrone, Saft  
 100 ml Gemüsefond  
 1 EL heller Sesam  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 2 TL Ras el Hanout  
 2 TL Currypulver  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 ½ TL Kreuzkümmel  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Aubergine waschen und würfeln, in reichlich Olivenöl goldbraun garen.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zerkleinern, zur Aubergine geben und mit anbraten. Tomatenmark, Kreuzkümmel, Salz, Curry, Paprika und Ras el Hanout dazugeben und andünsten. Mit Kokosmilch ablöschen und etwas Zitronensaft abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zerkleinern und in das Curry geben.

Wenn das Curry zu dick sein sollte, mit Gemüsefond oder Wasser verdünnen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Am Ende über das Curry streuen.



Sollte das Curry zu fettig sein und sich die Sauce trennen, dann füllen Sie etwas Gemüsefond dazu. Am besten gießen Sie aber schon das überschüssige Fett nach dem Braten der Aubergine ab.

### Für das Pfannenbrot:

5 EL Dinkelmehl, Type 1050  
 1 EL Magerquark, 20 %  
 100 ml Milch, 3,5 %  
 ½ TL Backpulver  
 ½ TL Trockenhefe  
 1 EL Olivenöl  
 1 EL heller Sesam  
 1 EL schwarzer Sesam  
 Salz, aus der Mühle

Mehl, Quark, Öl, Salz, Backpulver und Trockenhefe vermengen, wenn der Teig zu fest ist Milch hinzugeben.

Aus dem Teig zwei Fladen drücken, mit Wasser bepinseln und mit Sesam bestreuen. In einer Pfanne Öl erhitzen und Fladen auf jeder Seite goldbraun backen.

### Für die Garnitur:

1 Zweig krause Petersilie

Petersilienblätter abzupfen und auf dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. April 2022 ▪  
Zusatzgericht von Björn Freitag



### Spargel-Gratin

Zutaten für zwei Personen

**Für den Spargel:**

8 Stangen grüner Spargel  
100 g Parmesan  
Rapsöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswasser

Die Spargel-Enden schälen.

Spargel in heißem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, in einer Pfanne mit Öl anbraten, salzen und pfeffern und in eine Auflaufform geben. Parmesan darüber reiben und Spargel in der Form in den Ofen bei Grillfunktion geben.

**Für die Sauce:**

2 Schalotten  
2 EL grober Senf  
2 Eier  
100 ml Gemüsefond  
Balsamicoessig  
Rapsöl, zum Braten

Schalotten abziehen, kleinhacken und in einer Pfanne in Öl anbraten.

Fond in einem Topf erhitzen und die Schalotten damit ablöschen.

Balsamicoessig und grobem Senf einrühren. Flüssigkeit simmern lassen.

Eier trennen und die Eigelbe ganz schnell mit Hilfe eines Schneebesens unterrühren.



Gemüseabschnitte nie wegwerfen. Man kann diese wunderbar für eine selbstgemachte Gemüsebrühe oder Suppenansätze nutzen.

Spargel aus dem Ofen nehmen und die Sauce darüber verteilen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.