

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2022** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Dennis Börner

Knödelmuffin und Rote-Bete-Knödel mit Brennessel-Rahmspinat und Nussbutter

Zutaten für zwei Personen

- Für den Knödelmuffin:** Den Backofen auf 170 Grad Ober-/und Unterhitze vorheizen. Eine Schale mit Wasser für den Knödel unter das Backbleck stellen.
- 2 altbackene Brötchen
 - 2 Schalotten
 - 1 Knoblauchzehe
 - 2 Eier
 - 100 g Bergkäse
 - 100 g Butter
 - 100 g Quark
 - 100 ml Milch
 - 1 Bund glatte Petersilie
 - 100 g Panko Paniermehl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Schalotten, Knoblauch und Petersilie in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Brötchen würfeln und in etwas Milch einweichen. Eier trennen und das Eigelb zum Brötchen geben. Eiweiß separat aufschlagen. Bergkäse fein reiben. Quark und Panko Paniermehl mit dem Brötchen vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käse, Petersilien-Schalotten-Mischung und Eiweiß unterheben. Dann die Masse in Muffinformen geben und für 15 Minuten backen.
- Für den Rote-Bete-Knödel:** Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Knoblauch, Schalotte und Kümmel in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Rote Bete schälen, reiben und hinzugeben. Dann alles fein pürieren.
- 1 frische Rote Bete
 - 2 altbackene Brötchen
 - 1 Schalotte
 - 1 Knoblauchzehe
 - 2 Eier
 - 100 g Butter
 - 100 g Magerquark
 - 100 ml Milch
 - 150 g Panko Paniermehl
 - ½ TL Kümmel
 - Neutrales Öl, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Brötchen würfeln. Milch in einem Topf erhitzen. Brötchenwürfel in etwas Milch einweichen, dann Panko Paniermehl hinzugeben. Rote-Bete-Masse und Quark unterheben. Eier aufschlagen und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knödelmasse in Frischhaltefolie und Alufolie wickeln und als Rolle dämpfen.

Für den Brennessel-Rahmspinat: Brennessel und Spinat abrausen und trockenschleudern. Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Alles zusammen in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Blauschimmelkäse zerbröseln und ebenfalls hinugeben. Zitrone waschen, Zitronenschale abreiben und zum Spinat hinzugeben.

- 100 g Spinat
- 100 g Brennesseln
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 50 g Blauschimmelkäse
- 50 g Butter
- 100 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefond
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Nussbutter: Butter bei mittlerer Hitze auslassen, Molke abschöpfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 200 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julia Lichtner

Vegetarisches „Himmel un Ääd“: Rote-Bete-„Blutwurst“ mit Kartoffelstampf, gebratenen Zwiebeln und Apfelstreifen

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Blutwurst:

1 vorgegarte Rote Bete
 400 g Kidneybohnen
 100 g Walnüsse
 1 EL geschrotete Leinsamen
 1 EL Tomatenmark
 ½ TL getrockneter Thymian
 ½ TL getrockneter Majoran
 ½ TL getrocknetes Bohnenkraut
 ½ TL Piment
 50 g Semmelbrösel
 Rauchsalz, zum Abschmecken
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kidneybohnen mit einem Pürierstab pürieren. Rote Bete in kleine Stücke schneiden und zu dem Bohnenpüree geben. Walnüsse hacken, ebenfalls zur Masse geben. Die Masse mit Leinsamen, Tomatenmark, Thymian, Majoran, Bohnenkraut, Piment, Semmelbrösel vermengen und mit Rauchsalz, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Bällchen formen und etwas plattdrücken. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und die Bällchen von beiden Seiten anbraten.

Für den Kartoffelstampf:

4 mehlig kochende Kartoffeln
 50 g Butter
 100 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und im kochenden Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen und mit einem Stampfer grob zerstampfen. Butter und Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Zwiebeln:

1 Zwiebel
 Pflanzenöl, zum Anbraten

Zwiebel abziehen, in Scheiben schneiden und im Pflanzenöl anbraten.

Für die karamellisierten Apfelstreifen:

1 Apfel
 Zucker, zum Karamellisieren

Apfel waschen, schälen und in Spalten schneiden. Mit Zucker bestreuen und ebenfalls in der Pfanne anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Meike Huber

Rote-Bete-Ravioli mit Ziegenkäse-Zitronen-Füllung, gepickelter Rote Bete, Beurre blanc und Algen-"Kaviar"

Zutaten für zwei Personen

Für die Ziegenkäse-Zitronen-Füllung:

120 g Ziegenfrischkäse
1 Zitrone, davon Abrieb & Saft
1 EL gerebelter Thymian
1 EL Honig
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ziegenkäse mit Thymian und Öl verrühren. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Zitronenzesten und etwas Zitronensaft hinzugeben und die Masse mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Ravioli-Teig:

100 ml Rote-Bete-Saft
75 g Weizenmehl, Type 405
75 g Hartweizenmehl (Semola di Grano Duro Rimanicata)
1 EL Butter
Mehl, zum Bestäuben
1 TL Salz

Rote-Bete-Saft stark auf ca. ein Viertel einreduzieren. Mehl, Hartweizenmehl, 75 ml Wasser, Salz und 1 EL von der Saft-Reduktion in einer Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Teig etwas ruhen lassen und anschließend mit einer Nudelmaschine ausrollen. Mit einem Servierring Kreise ausstechen (ca. 4-5 cm Durchmesser) und etwas Füllung mit einem Spritzbeutel mittig auf den Teig geben. Anschließend mit Teig abdecken und Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Ravioli auf einen mit Mehl bestäubten Teller geben und anschließend in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen. Ravioli abschöpfen und in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für die gepickelte Rote Bete:

1 frische rote Bete
2 EL Rotweinessig
1 EL Kokosblütenzucker

Rote Bete schälen, mit einem Sparschäler feine Streifen abschneiden und in kochendem Wasser blanchieren. 4 EL Wasser mit Rotweinessig vermischen und Zucker einrühren. Rote Bete für 15 Minuten darin einlegen.

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte
150 ml Sahne
60 g geeiste Butter + 1 EL Butter
100 ml Weißwein
50 ml franz. Wermut
2 Zweige Rosmarin
1 TL Lecithin

Schalotte abziehen und feinhacken. In einer Pfanne mit Butter andünsten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Sahne hinzugeben und einreduzieren. Anschließend durch ein Sieb passieren. Abkühlen lassen und geeiste Butter hinzugeben. Mit einem Pürierstab schaumig mixen und gegebenenfalls Lecithin für gewünschte Konsistenz einrühren.

Für die Garnitur:

2 EL schwarzer Algen-Kaviar

Algen-Kaviar als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Algen-Kaviar garnieren.



Daniela Huttegger

Caprese mit Basilikum-Minz-Pesto, Mango-Gazpacho und geröstetem Baguette mit Avocado-creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Caprese:

2 grüne Tomaten
2 gelbe Tomaten
2 rote Tomaten
2 Tigertomaten
5 Kirschtomaten
2 Radieschen
125 g Büffelmozzarella
3 EL weißer Balsamico-Essig
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten waschen und schneiden. Radieschen waschen und fein hobeln. Büffelmozzarella in kleine Stücke schneiden.

Mit Balsamico-Essig und Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Basilikum-Minz-Pesto:

4 Zweige Minze
½ Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
40 g Pinienkerne
50 g Parmesan
6 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum und Minze hacken. Parmesan reiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Knoblauch abziehen. Pinienkerne, Knoblauch, Minze, Basilikum, Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Multizerkleinerer geben und zerkleinern.

Für die Mango-Gazpacho:

1 Scheibe Toastbrot
1 Mango
¼ Salatgurke
1 gelbe Paprika
1 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Limette
150 ml Orangensaft
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mango schälen und klein schneiden. Salatgurke waschen, schälen und ebenfalls klein schneiden. Paprika waschen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Limette halbieren und den Saft auspressen. Frühlingszwiebel waschen und klein schneiden. Toast, Mango, Gurke, Paprika, Knoblauch, Limettensaft, Frühlingszwiebel, Orangensaft und Olivenöl in einen Mixer geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell etwas Wasser für die Konsistenz hinzugeben.

Für das geröstete Baguette mit

Avocadocreme:

- 1 Baguette, gerne vom Vortag
- 1 Avocado
- 2 Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 Limette
- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL saure Sahne
- 2 Zweige junger Basilikum
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig anbraten. Avocado schälen, entkernen und klein schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Limette halbieren, Saft auspressen und Limettenschale abreiben. Knoblauch abziehen und hacken. Kirschtomaten waschen und schneiden. Basilikum hacken. Avocado, Knoblauch, Kirschtomaten, Crème fraîche, saure Sahne, Zitronensaft, Limettensaft, Limettenabrieb, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab vermengen.

Für die Garnitur:

- 5 Basilikumblätter
- 2 EL Crème fraîche
- 1 Zitrone

Basilikumblätter als Garnitur verwenden. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Crème fraîche mit Zitronensaft vermengen und ca. 1 TL mit auf das Baguette geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.