

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Januar 2021** ▪  
**Vegetarische Küche mit Mario Kotaska**



**Michael Zschiesche**

**Sellerie-Risotto mit Rotweinbirne und Selleriestroh**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:**

100 g Risottoreis  
 100 g Knollensellerie  
 2 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 40 g Butter  
 40 g Parmesan  
 300 ml Gemüsefond  
 100 ml trockener Weißwein  
 3 Zweige glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Parmesan fein hobeln, etwas Käse für die Garnitur beiseitestellen. Sellerie putzen, schälen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen. Schalotten, Knoblauch und Risottoreis darin glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen, bis der Wein fast vollständig aufgesogen ist. Fond angießen, Selleriewürfel hinzugeben und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel bei mittlerer Hitze ca. 18 Minuten garen, sodass der Reis am Ende noch Biss hat.

Restliche Butter und Parmesan unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Risotto mit Petersilie und Parmesan garnieren.

**Für die Rotweinbirne:**

2 reife Birnen  
 250 ml trockener Rotwein  
 2 Nelken  
 1 Prise Zimt

Birne schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Rotwein in einem hohen Topf zum Kochen bringen. Birnen, Nelken und Zimt hineingeben und bei geringer Hitze ca. 12 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Birnen aus dem Topf nehmen und in Spalten schneiden.

**Für das Selleriestroh:**

50 g Knollensellerie  
 50 g Butterschmalz  
 Salz, aus der Mühle

Sellerie putzen, schälen und in hauchdünne Streifen schneiden. Sellerie blanchieren, abgießen und trockentupfen. Öl in einer Fritteuse erhitzen und Sellerie darin knusprig und goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Stefanie Schmid-Kölbl**

## **Kaspressknödel mit Petersilienschaum, Pilz-Lauch-Ragout und Rotkohlsalat mit Birne und Walnuss**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Kaspressknödel:**

300 g Knödelbrot  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
300 g Bergkäse  
50 g Butter  
3 Eier  
250 ml Milch  
1 Bund krause Petersilie  
1 EL getrockneter Thymian  
½ TL gemahlener Kümmel  
3 EL Paniermehl  
2 EL Mehl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Käse reiben. Petersilie und Thymian abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knödelbrot, Käse, Eier, Petersilie, Thymian, Kümmel, Paniermehl und Mehl in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in der Hälfte der Butter glasig anschwitzen, dann zur Brot-Käse-Mischung geben.

Milch in einem Topf erwärmen und ebenfalls unter die Masse mischen. Anschließend Knödel formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel von beiden Seiten gleichmäßig goldbraun und kross braten. Zum Schluss restliche Butter hinzugeben und schwenken.

### **Für den Petersilienschaum:**

50 g Butter  
200 ml Milch  
1 Bund krause Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf leicht braun werden lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken.

Milch und Petersilie zur Butter geben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann passieren und die Flüssigkeit in einen Sahnesyphon geben. Verschließen, CO<sub>2</sub>-Kapseln eindrehen, gut schütteln und Schaum in eine kleine Schale geben.

### **Für das Pilz-Lauch-Ragout:**

250 g Pilze der Saison (Champignons, Steinpilze, Kräuterseitlinge)  
1 große Stange Lauch  
Butter, zum Braten  
1 EL Kümmelsamen  
1 EL gemahlener Kümmel  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Lauch putzen, halbieren, waschen und in dünne Streifen schneiden.

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Pilze in Butter scharf anbraten, Lauch dazugeben und mit Salz, Muskat und Kümmel abschmecken.

### **Für den Rotkohlsalat mit Birne und Walnüssen:**

400 g frischer Rotkohl  
1 süße, reife Birne  
50 g Walnuskerne  
1 Schalotte  
30 ml klarer Apfelsaft  
10 EL Apfelessig  
5 EL Weinessig

Rotkohl putzen, Strunk entfernen und sehr klein schneiden. Birne schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien, dann ebenfalls sehr klein schneiden. Schalotte abziehen und klein hacken. Rotkohl, Birne, Schalotte, Apfelsaft und Balsamicoessig in eine Schüssel geben und vermengen.

Dann Honig, Apfelessig, Weinessig, Rapsöl, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schale vermengen und über den Salat geben und gut vermengen. Walnüsse mit der Hand zerbrechen und ebenfalls über dem Salat verteilen.

30 ml dunkler Balsamicoessig  
10 g flüssiger Honig  
40 ml Rapsöl  
1 TL Kräutersalz  
¼ TL Pfeffer

**Für die Garnitur:** Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und das Gericht damit garnieren.  
3 Halme Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Stefanie Oelker**

## **Kastanien-Ravioli mit Kohl-Käse-Füllung, Weißweinsauce und gerösteten Pinienkernen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Teig:**

1 Ei  
80 g Mehl, Type 00  
20 g Kastanienmehl  
Olivenöl, zum Einarbeiten  
Salz, aus der Mühle

Die beiden Mehlsorten mischen, dann Ei und Salz hinzugeben. Alles zu einem weichen Teig verkneten. Ggf. Öl oder lauwarmes Wasser einarbeiten. Teig ruhen lassen.

### **Für die Füllung:**

4 große Blätter Wirsing  
4 große Blätter Weißkohl  
½ Stange Lauch  
25 g Pecorino  
25 g Parmigiano Reggiano  
25 g reifer Cheddar  
2-3 EL Vollkornsemmelbrösel  
Muskatnuss, zum Reiben  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing und Weißkohl waschen, Strunk entfernen und kurz in Salzwasser blanchieren. Lauch putzen, klein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Käsesorten grob zerkleinern. Wirsing, Weißkohl, Lauch, Käse und Semmelbrösel in einen Standmixer geben und fein mixen. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nudelteig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Füllung walnussgroß in 10 cm Abstände auf den Teig geben. Teig umklappen, Luft herausstreichen und die Ravioli ausscheiden. Ränder mit einer Gabel festdrücken und in einem großen Topf in siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten al dente garen.

### **Für die Weißweinsauce:**

1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Crème fraîche  
200 ml Gemüsefond  
100 ml Weißwein  
1 Bund krause Petersilie  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Fond ablöschen und reduzieren lassen. Topf vom Herd nehmen, Crème fraîche einrühren und kurz aufkochen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Pinienkerne:**

50 g Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. Januar 2021 ▪  
Zusatzgericht von Mario Kotaska



### Kartoffel-Sauerkraut-Strudel mit Rote-Bete-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

**Für den Strudel:**

500 g Kartoffeln  
250 g Sauerkraut, aus der Dose  
4 Platten Strudelteig  
1 Ei  
100 g Butter  
1 TL Kümmelsamen  
½ Bund Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, dann das Wasser abgießen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und in kleine Sträußchen zupfen. Kartoffeln und Sauerkraut mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen, zur Kartoffelmasse geben und die Masse damit binden. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter in einem Topf auslassen. Strudelteig auslegen und mit zerlassener Butter bestreichen. Kartoffelmasse gleichmäßig auf dem Strudelteig verteilen, mit Kümmel würzen, Petersiliensträußchen in die Masse drücken, alles mit Butter beträufeln und einrollen. Ränder gut festdrücken und komplett mit zerlassener Butter bestreichen. Strudel auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

**Für den Rote-Bete-Salat:**

4 Knollen vorgegarte Rote Bete  
1 rote Zwiebel  
100 g Walnuskerne  
50 g Gorgonzola  
6 cl Kürbiskernöl  
4 cl Himbeeressig  
1 Bund Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Rote Bete reiben und mit gewürfelter Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Walnuskerne dazugeben. Mit Kürbiskernöl und Himbeeressig abschmecken. Gorgonzola klein schneiden, zur Rote Bete geben und alles gut durchschwenken. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Ebenfalls in die Pfanne geben, schwenken und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.