

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2023** ▪
Vegetarische Küche mit Robin Pietsch



Christina Häring

Rote-Bete-Gnocchi mit Meerrettichschaum und Dill-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Gnocchi:

750 g mehligkochende Kartoffeln
 30 g feines Rote-Bete-Pulver
 100 g Ricotta
 2 Eier
 125 g Dinkelmehl, Type 630
 2 Liter Rote-Bete-Saft
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Nach kurzem Ausdampfen durch eine Kartoffelpresse drücken und 500 g abwiegen.

Eier trennen. Die gepressten Kartoffeln mit Rote-Bete-Pulver, Ricotta, Eigelben und Mehl zu einem gebundenen Teig kneten. Teig mit einer Prise Salz und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Aus dem Gnocchi-Teig etwa 2 cm dicke Rollen formen und kleine Teigstücke abschneiden und wenn zur Hand über ein Gnocchi-Brett wälzen. Gnocchi im siedenden Rote-Bete-Saft garziehen lassen.

Für den Meerrettichschaum:

1 Stück frischer Meerrettich
 1 EL geriebener Meerrettich, ohne
 Sahne aus dem Glas
 2 Schalotten
 100 ml Sahne
 375 ml trockener Weißwein
 40 ml Wermut
 200 ml Gemüsefond
 2 Zweige Thymian
 1 Prise Salz
 1 Prise schwarzer Pfeffer
 5 g Lecithin

Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Schalottenwürfel und den Thymian mit dem Weißwein und Wermut aufkochen und auf 1/3 einkochen. Gemüsefond zugießen und erneut mindestens um die Hälfte einkochen. Sahne zugießen und aufkochen. Meerrettich reiben und zusammen mit dem Meerrettich aus dem Glas zugeben und den gesamten Topfinhalt mit dem Stabmixer fein mixen. Die leicht sämige Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Meerrettichsauce mit Hilfe von Lecithin und dem Stabmixer schaumig mixen.

Für das Dill-Öl:

1 Bund frischer Dill
 200 ml Traubenkernöl
 1 Prise Salz

Dill grob schneiden und etwas für die Garnitur beiseitelegen und in einen hohen Mixbecher geben. Traubenkernöl und etwas Salz zugeben. Alles mit dem Stabmixer sehr fein durchmischen.

Das Öl durch ein Passiertuch drücken, in eine kleine Schüssel geben und bis zum Anrichten in einer großen Schüssel mit Eiswürfel und kaltem Wasser stehen lassen.

Rote-Bete-Gnocchi mit einer Schaumkelle in tiefe Teller platzieren. Schaum vorsichtig um die Rote-Bete-Gnocchi eingießen. Dill-Öl über den Meerrettich-Schaum tröpfeln und mit Dillspitzen ausgarnieren.



Sophie Hager

Semmelknödel mit Rahmschwammerl

Zutaten für zwei Personen

Für die Semmelknödel:

100 g Knödelbrot
100 ml Milch
1 Ei
2 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch in einem Topf erwärmen und Brot in einer Schüssel mit warmer Milch übergießen und ca. 5-10 Minuten quellen lassen.

1 EL Petersilie abzupfen und mit Ei zum Brot geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 5-10 Minuten ziehen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Knödel mit Hilfe von Frischhaltefolie formen, entnehmen und in das nicht mehr sprudelnd kochende Wasser geben. Knödel darin 15-20 Minuten ziehen lassen.

Für die Rahmschwammerl:

100 g Austernpilze
100 g braune Champignons
100 g Kräuterseitlinge
½ Zwiebel
2 EL Butter
100 ml Sahne
125 ml Weißwein
250 ml Gemüsefond
2EL frische Petersilie
1 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und eine Hälfte fein hacken. Pilze putzen, klein schneiden und zusammen mit der Zwiebel in einer Pfanne in 1 EL Butter leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einem Teil der Petersilie würzen.

In einem Topf die restliche Butter erhitzen und mit dem Mehl zu einer Mehlschwitze anrühren. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen.

Die Sauce zu den Pilzen geben und köcheln lassen. Sahne hinzugeben und bis zum Servieren köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Vatterott

Vegetarische Frikadellen mit Kräuter-Dip, Bohnen-Champignon-Tomaten-Gemüse und Röstkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Röstkartoffeln:

600 g festkochende Drillinge
1 rote Zwiebel
30 g Butter
1 EL Bratkartoffelgewürz
2 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, abtrocknen und in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in die Pfanne geben und die Kartoffeln darin anbraten. Kartoffeln braten bis sie eine braune Farbe haben und kurz vor Ende Zwiebeln mit anbraten. Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer und Bratkartoffelgewürz abschmecken.

Für das Gemüse:

300 g Buschbohnen
1 große Rispentomate
200 g braune Champignons
1 Knoblauchzehe
¼ Bund Blatt Petersilie
1 EL gerebelter Thymian
2 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Enden von den Bohnen abschneiden und halbieren. Bohnen für ca. 8-10 Minuten in heißem Wasser köcheln lassen, bis die Bohnen gar, aber noch bissfest sind. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Champignons putzen, halbieren und in einer Pfanne in Öl leicht anbraten. Tomate halbieren und würfeln und in die Pfanne zu den Champignons, sowie die Bohnen dazugeben. Knoblauch abziehen, pressen, kurz mit anbraten und alles durchschwenken. Kräuter zupfen, unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Frikadellen:

250 g kernige Haferflocken
250 ml Milch, 3,5% Fett
2 Eier
200 g Gouda am Stück
1 rote Zwiebel
2,5 TL Curry
1,5 TL Salz
2 EL Sonnenblumenöl

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Gouda reiben.

Haferflocken, Milch, Eier, Gouda, Salz und Curry in eine Schale geben und ordentlich durchkneten. Teig zu Frikadellen formen. Öl in die heiße Pfanne geben und die Frikadellen darin anbraten, bei mittlerer Hitze garen und darauf achten, dass die Frikadellen von außen schön knusprig sind und innen fluffig bleiben.

Für den Kräuter-Dip:

150 g saure Sahne
30 ml süßer Senf
¼ Bund Blatt Petersilie
1 EL gerebelter Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Saure Sahne mit Senf verrühren. Kräuter zupfen, unterheben und Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.