

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2020 ▪**  
**“Vegetarische Küche“ mit Björn Freitag**



**Robin Pietsch**

**Ramen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Ramenteig:**

250 g Weizenmehl, Typ 550  
 1,5 TL Natron

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Natron 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Diesen Arbeitsschritt am besten im Vorfeld erledigen.

Natron mit 120 ml Wasser mischen, dann zusammen mit Mehl in der Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig mit einem Nudelaufsatz der Küchenmaschine ausrollen. Sobald der Teig anfängt leicht zu kleben, mit Mehl bestreuen. Die Nudeln in die gewünschte Dicke schneiden und zum Garen ca. 5 Minuten in kochendes Wasser geben.

**Für die Würzsauce:**

1 Stange Frühlingszwiebel  
 1 chinesischer Knoblauch  
 1 Limette  
 1 EL gerösteter Sesam  
 5 cm Ingwer  
 1 EL Sambal Oelek  
 1 EL Sesamöl  
 50 ml Sonnenblumenöl  
 150 ml Sojasauce  
 30 ml chinesischer Reiswein  
 ½ Bund Koriander  
 1 Zimtstange  
 2 Sternanis  
 25 g getrocknete Chili  
 20 g Zucker

Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Zimtstange, Sternanis und Chili darin scharf anbraten. Vom Herd ziehen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer ebenfalls schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, Strunk entfernen und in feine Ringe schneiden. Alles zu den Gewürzen in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Sojasauce, Zucker, geröstetem Sesam, Sesamöl, Sambal Oelek, Reiswein, gehacktem Koriander sowie Saft und Abrieb der Limette abschmecken.

**Für die Brühe:**

200 g Kombu Algen  
 200 g Nori Algen  
 1 große Zwiebel  
 ½ Stange Lauch  
 1 Limette  
 2 cm Ingwer  
 100 ml Sojasauce

Zwiebel abziehen. Lauch putzen und vom Strunk befreien. Ingwer schälen. Zwiebel, Lauch und Ingwer grob würfeln und mit ca. 400 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Kombu, Nori, Koriander und Kaffir Limettenblätter dazugeben und weiter einkochen. Mit Sojasauce, etwas Mirin, Salz, Zucker, Pfeffer sowie Saft und Abrieb der Limette abschmecken.

50 ml Mirin  
100 g frischer Koriander  
3 Kaffir Limettenblätter  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Einlage:** Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Eier 5 ½ Minuten kochen.  
¼ Chinakohl Chinakohl und Pak Choi putzen, vom Strunk befreien, sehr fein  
3 Mini Pak Choi schneiden und in die Brühe (von oben) geben.  
½ TL Sesam Eier pellen und auf die Suppe setzen.  
2 Eier (Größe M) Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob gezupft über die Suppe  
100 g frischer Koriander geben. Sesam darüber streuen.

Das Gericht in tiefen Tellern anrichten und servieren.



**Cornelia Poletto**

## Handgemachte Ricotta-Spinat-Agnolotti in Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

6 g Nudelgrieß  
1 Ei  
40 g Mehl  
1 Prise Salz  
Nudelgrieß, zum Ausrollen

Den Grieß, das Ei, Mehl und eine Prise Salz miteinander verkneten und in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen.

### Für die Füllung:

250 g Blattspinat  
1 Knoblauchzehe  
125 g Ziegenricotta  
1 Ei  
25 g Parmesan  
1 EL Olivenöl  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenricotta in einem Leinentuch mindestens 2 Stunden vorher abhängen lassen, damit er nicht zu viel Wasser enthält.

Blattspinat waschen und putzen. Knoblauch abziehen und halbieren. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Blattspinat mit der Knoblauchzehe in heißem Olivenöl durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Knoblauchzehe wieder herausnehmen und den Spinat in einem Tuch kräftig ausdrücken. Den trockenen Spinat grob hacken. Parmesan reiben und unter den Spinat mischen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Spinat, Eigelb und Ziegenricotta in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nachschmecken.

### Für den Salbei-Sud:

2 EL Saubohnenkerne  
4 getrocknete Ofentomatenfilets  
60 g Butter  
250 ml Geflügelfond  
2 Zweige Salbei  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Saubohnen in gesalzenem Wasser ca. 15-20 Minuten weichkochen. Geflügelfond aufkochen, die kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach einrühren. Salbeiblätter abrausen. Die Hälfte der Salbeiblätter mitkochen lassen und später wieder herausnehmen. Die restlichen Salbeiblätter in Streifen schneiden und mit den Saubohnenkernen und Tomatenfilets in den Sud geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Agnolotti:

1 Ei  
20 g Parmesan  
Salz, aus der Mühle

Für die Herstellung der Agnolotti den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in Quadrate von 8 cm Kantenlänge schneiden. Jeweils 1 TL der Ricotta-Spinat-Füllung in die Mitte setzen. Ei trennen und die Kanten mit Eiweiß bestreichen und zu Agnolotti formen.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Agnolotti hineingeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Das Wasser sollte jetzt nicht mehr kochen. Den hergestellten Salbeisud erhitzen, die Agnolotti hineingeben und durchschwenken.

Parmesan grob hobeln.

Die Agnolotti in tiefen Tellern anrichten, nach Geschmack mit Parmesan hobeln bestreuen und servieren.



**Nelson Müller**

## **Konfiertes Eigelb auf Rahmspinat mit Mimolettesauce und Kartoffelschaum**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das konfierte Eigelb:** Den Ofen auf 70 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

4 Eier Eier trennen und das Eigelb auffangen. Olivenöl in einem Topf oder in ein  
500 ml Olivenöl anderes Gefäß geben und das getrennte Eigelb hineinlegen. Im  
vorgeheizten Ofen das Eigelb im Olivenöl langsam konfieren, bis der  
Rand leicht weiß ist.

**Für das Karoffel-Espuma:** Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser weich garen.

250 g mehligkochende Kartoffeln Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln anschließend durch  
150 ml Milch ein Sieb streichen und etwas vom Kochwasser auffangen. Milch mit 50 ml  
25 g Butter von dem gekochten Kartoffelwasser, Basic Textur, Butter, Salz und  
1 Muskatnuss Muskat zusammen erwärmen und auf die passierten Kartoffeln geben.  
1 EL Basic Textur (Bindemittel aus Alles verrühren. In eine 0,5 Liter Espumafflasche geben und mit einer  
Zitronenfasern) Patrone befüllen. Danach warmstellen.  
Salz, aus der Mühle

**Für den Rahmspinat:**

250 g Babyspinat Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte und eine halbe  
1 Schalotte Knoblauchzehe in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Öl  
1 Knoblauchzehe anschwitzen. Babyspinat waschen, trockentupfen und in der Pfanne  
50 ml Sahne anschwitzen. Sahne hinzugeben und zu einer cremigen Konsistenz  
2 EL Olivenöl reduzieren lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Spinat mit  
1 Muskatnuss Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Sauce:**

1 Schalotte Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl  
150 g Mimolette anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen.  
50 ml Sahne Mimolette reiben und zusammen mit der Sahne hinzugeben und 2  
10 g Butter Minuten köcheln lassen. Butter zur Sauce geben und mit dem  
150 ml Gemüsefond Zauberstaub aufschäumen.  
10 ml Weißwein  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Hippe:**

80 g neutrales Öl Mehl, 100 g Wasser, etwas Salz und Öl zu einem homogenen Teig  
10 g Mehl verquirlen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und aus dem Teig eine sehr  
Salz, aus der Mühle dünne Hippe ausbacken.

Rahmspinat in der Mitte des Tellers anrichten und das konfierte Eigelb  
darauf geben. Kartoffel-Espuma auf das Eigelb sprühen, mit der Hippe  
garnieren und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2020 ▪  
Zusatzgericht von Björn Freitag



### Zucchini, Miso und Zartweizen

Zutaten für zwei Personen

**Für den Zartweizen:**  
200 g Zartweizen  
1 Zwiebel  
5 EL geriebener Parmesan  
2 EL Butter  
1 EL Crème fraîche  
300 ml Gemüsefond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und den Zartweizen in sprudelndem Wasser ca. 10 Minuten kochen und anschließend abschütten. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen, mit Fond angießen und etwas einköcheln lassen. Zartweizen dazugeben. Parmesan reiben und dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Crème fraîche abschmecken.

**Für die Zucchini:**  
2 kleine grüne Zucchini  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen, trockentupfen, von Enden befreien, in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl ca. 8-10 Minuten zugedeckt schmoren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann rollen und in den Zartweizen stecken.

**Für die Paste:**  
2 EL Misopaste

Die Paste in etwas Wasser erwärmen und das fertige Gericht damit nappieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.