

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juni 2023** ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



**Niklas Betken**

**BBQ-Käuterseitlinge mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Fenchel-Orangen-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die BBQ-Kräuterseitlinge:**

200 g große Kräuterseitlinge  
 1 Bund Schnittlauch  
 2 EL Cashewkerne  
 2 EL Hoisin-Sauce  
 2 EL Sriracha-Sauce  
 20 g weißen Sesam  
 1 EL Sesamöl  
 1 EL Olivenöl

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kräuterseitlinge putzen, längs in Scheiben schneiden und anschließend rautenförmig leicht einritzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze von beiden Seiten anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen. Sesam in einer zweiten Pfanne ohne Öl anrösten. Hoisin- und Sriracha-Sauce mit dem Sesamöl vermengen. Kräuterseitlinge mit diesem Lack von allen Seiten bestreichen und für 5 Minuten bei 160 Grad im Ofen gar ziehen lassen. Cashewkerne hacken und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kräuterseitlinge zum Schluss mit Cashewkernen, Schnittlauch und geröstetem Sesam bestreuen.

**Für den Salat:**

250 g Fenchel  
 2 Orangen  
 1 EL Pinienkerne  
 1 EL weißer Balsamico  
 1 EL Olivenöl  
 1 TL brauner Zucker  
 ½ TL roter Pfeffer  
 1 Prise Chiliflocken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Orange mit einem Messer gründlich von der Schale befreien und filetieren. Die andere Orange auspressen. Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne anrösten. Fenchelknolle waschen, längs halbieren und in Streifen schneiden. Einige Fenchelscheiben in einer Grillpfanne ohne Öl anrösten. Den übrigen frischen Fenchel mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Für die Marinade Orangensaft in einem Topf kurz einkochen lassen, vom Herd nehmen und mit Öl und Balsamico angießen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und zusammen mixen. Gerösteten und gewürzten Fenchel mit Orangenfilets, Pinienkernen und der Marinade zu einem Salat vermengen und mit Chiliflocken und rotem Pfeffer garnieren.

**Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:**

300 g Knollensellerie  
 150 g festkochende Kartoffeln  
 1 TL Butter  
 2 EL Ghee  
 30 ml Milch  
 1 Prise Kümmel  
 1 Prise Chilipulver  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Salzwasser im Topf erhitzen und Sellerie darin etwa 15 Minuten gar kochen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und ebenfalls in einem zweiten Topf in Salzwasser mit einer Prise Kümmel gar kochen. Milch vorsichtig erhitzen und zusammen mit Sellerie, Kartoffeln, Butter, Ghee, Chilipulver und Muskatnuss vermengen. Mit einem Kartoffelstampfer stampfen und abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Yvonne Hölzel

## Gebackene Champignon-Bällchen mit Kartoffel-Espuma und Rote-Bete-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

### Für die Bällchen:

115 g Champignons  
100 g Baguette  
½ Schalotte  
2 Eier  
1 TL Butter  
25 ml Sahne  
1 Zweig Petersilie  
1 TL Trüffelöl  
60 g + 115 g Panko  
100 g Mehl  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen und sehr fein hacken. Schalotte abziehen und ebenfalls sehr fein schneiden. Champignons und Schalotte in einer Pfanne in Butter anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.  
60 g Panko leicht anrösten. Petersilie klein hacken und das Brot in kleine Stücke schneiden. Champignon-Schalotten-Mischung mit einem Ei, Sahne, Trüffelöl, geröstetem Panko, 1 Teelöffel gehackter Petersilie und Brotstücken von Hand vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einer weichen, aber dichten Kugel vermengen. Bei Bedarf etwas mehr Panko zugeben. Dann kleinere Bällchen, ca. 40 g, aus der Masse formen. Ein Ei in einer Schale verquirlen, außerdem Mehl in eine Schale geben und in eine dritte Schale 115 g Panko füllen. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Panko aufstellen und Bällchen in selber Reihenfolge panieren. Anschließend in einer Fritteuse in Öl bei etwa 175 Grad goldgelb ausbacken.

### Für das Kartoffel-Espuma:

250 g mehligkochende Kartoffeln  
150 ml Milch  
25 g Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in größere Stücke schneiden. In einen mittelgroßen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Etwas stehen lassen. Dann Kartoffeln unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, bis das Wasser sauber und frei von überschüssiger Stärke ist.

Kartoffeln 15-20 Minuten weichkochen. Kartoffeln leicht abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren. Dabei 50 ml Kartoffelkochwasser auffangen.

Milch in einem Topf erhitzen. Kartoffeln mit heißer Milch, Kartoffelwasser und Butter verrühren, mit Muskat und Salz würzen.

Kartoffelmasse in ein Sahnesyphon füllen, verschließen und mit zwei Gaskapseln versetzen. Syphon warmhalten.

### Für die Vinaigrette:

100 g Rote-Bete-Saft  
15 g Apfelessig  
10 g Senf  
50 g Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle

Rote-Bete-Saft und Apfelessig in einem Topf auf 1/3 reduzieren, leicht abkühlen lassen. Senf untermischen. Mit einem Stabmixer langsam das Öl in die Vinaigrette rühren. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Philipp Hahn**

## **Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Brokkoli-Blumenkohl-Spieß im Tempurateig**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Suppe:**

400 g Süßkartoffeln  
 1 Zwiebel  
 1 rote Chilischote  
 2 Limetten, davon Abrieb & Saft  
 200 ml Kokosmilch  
 350 ml Gemüsefond  
 1 Prise Zucker  
 Butter, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Süßkartoffeln schälen, längs vierteln und in etwa 1cm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Chili längs halbieren und fein hacken. Eine Limette schälen. Limettenschalen fein schneiden und hacken. Limetten auspressen und den Saft auffangen.

Butter in einem Topf erhitzen. Süßkartoffel und Zwiebel darin 4 Minuten anbraten, die Hälfte der Chilischote dazugeben, kurz mit anbraten und mit Fond, Kokosmilch und Limettensaft aufgießen. Mit Salz würzen und 20 Minuten garen lassen. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Limettenschalen und restlichen Chilis darauf verteilen.

### **Für den Spieß:**

200 g Blumenkohl  
 200 g Brokkoli  
 ½ TL Backpulver  
 50 g Weizenstärke  
 150 g Mehl  
 450 ml kaltes Mineralwasser  
 Pflanzenöl, zum Frittieren

Mehl, Backpulver und die Weizenstärke in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen trocken vermengen. Dann mit kaltem Mineralwasser nach und nach aufgießen. Der Teig darf noch leicht bröckelig sein. Blumenkohl und den Brokkoli in Röschen schneiden.

Öl in einem hohen Topf oder in der Fritteuse erhitzen. Brokkoli und Blumenkohl in den Tempurateig tauchen, so dass die Stücke komplett mit Teig ummantelt sind. Anschließend die Röschen in das heiße Fett geben und ca. 3-4 Minuten ausbacken. Nach dem Frittieren auf einem Küchentrepp das überschüssige Fett abtropfen lassen. Brokkoli und Blumenkohl auf Spieße aufziehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laura Krafft

## Grüne Pasta-Rose mit Ziegenfrischkäse-Ricotta-Füllung und Spinat-Pesto

Zutaten für zwei Personen

### Für den Teig:

100 g Semola  
150 g frischer Blattspinat  
40 g Spinatpulver  
30 ml Olivenöl  
Mehl, zum Mehlieren  
1 Prise Salz

Den Spinat waschen und in die Salatschleuder geben oder in einem Küchentuch trocknen. Semola mit Spinatpulver, Spinat, Salz und Öl in einem Zerkleinerer durchmischen. Teig herausnehmen, wenn er ein wenig feucht ist. Ein bisschen Mehl einarbeiten und in einer Schale den Teig ruhen lassen.

### Für die Füllung:

1 Zitrone, davon Abrieb  
1 Limette, davon Abrieb  
50 g Ricotta  
100 g Ziegenfrischkäse  
2 EL Honig  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Schale der Limette und Zitrone abreiben und mit Ricotta, Ziegenfrischkäse und Honig vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Füllung in einen Einwegspritzebeutel geben.

### Für die Pasta-Rose:

50 g Butter

Den Teig so dünn es geht mit der Nudelmaschine ausrollen. Teigbahn auf die Arbeitsfläche legen und die Füllung der Länge nach einmal aufspritzen. Teig einklappen und zu einer Rose einrollen und ein wenig andrücken. In einem Topf mit Salzwasser 3-4 Minuten kochen lassen. Vor dem Servieren Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pastarose mit geschmolzener Butter beträufeln.

### Für das Pesto:

50 g Basilikum  
100 g Spinat  
½ Knoblauchzehe  
75 g Parmesan  
50 g Pinienkerne  
30 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Pinienkerne in einer Pfanne vorsichtig rösten. In den Mixer geben und mit Spinat, Basilikum, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl in den Mixer geben. Zu einem Pesto mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

50 g Parmesan  
10 essbare violette und gelbe Blüten

Parmesan hobeln. Gericht mit Parmesan und Blüten garnieren.

Pastarose mit Pesto anrichten und ein paar Tupfen der Füllung aufspritzen. Mit Blüten und gehobeltem Parmesan garnieren und servieren.