

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juni 2023** ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Katja Zimny

Zweierlei Ricotta-Ravioli mit frittiertem Zitronenthymian und Nussbutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier
 100 g Mehl, Type 405
 100 g Spätzlemehl
 Mehl, zum Mehlieren
 ½ TL Salz

Die Mehle mit Eiern und Salz zu einem Teig kneten. Zu einer Kugel formen und in Folie einschlagen. Im Kühlschrank kurz ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünne Teigplatten ausrollen und diese gut mit Mehl bestäuben. Mit dem Ravioli-Ausstecher runde Teigplatten ausstechen, die später mit der Füllung bestrichen und dann übereinandergelegt werden, zu Ravioli.

Für die Ricotta-Spinat-Füllung:

200 g aufgetauter TK-Blattspinat
 1 Zitrone, davon Abrieb
 100 g Ricotta
 30 g Parmesan
 1 Ei
 80 g Pinienkerne
 3 Zweige Basilikum
 1 Prise Cayennepfeffer
 Muskatnuss, zum Reiben
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Etwa 2 EL der gerösteten Kerne für die Füllung nutzen, den Rest für die zweite Füllung und Garnitur verwenden. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Spinat zusammen mit Ricotta, Pinienkernen und Eigelb in einen Multizerkleinerer geben und mixen. Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Beides mit in den Mixer geben und pürieren. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Masse mit geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Hälfte des Zitronenabriebs und Cayennepfeffer abschmecken. Restlichen Zitronenabrieb für weitere Füllung verwenden.

Für die Zitronen-Füllung:

100 g Ricotta
 30 g Parmesan
 1 Ei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und Eigelb auffangen. Parmesan reiben und mit Ricotta, Zitronenabrieb, 2 EL Pinienkerne und Eigelb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Nussbutter:

100 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen bis sie braun wird. Salzen.

Für den frittierten Zitronenthymian:

10 Zweige Zitronenthymian
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Zitronenthymian in einer Pfanne mit heißem Fett knusprig frittieren. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Robert Behounek

Austernpilz-"Keule" mit Pilzjus und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Austernpilz-„Keule“:

8 Blätter Reispapier
600 g Austernpilze
1 Knoblauchzehe
6 EL Sojasauce
1 TL Tomatenmark
1 TL gerebelter Beifuß
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
3 EL Speisestärke
4 EL Ahornsirup
8 EL Olivenöl
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Austernpilze putzen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein reiben. Pilze und Knoblauch zusammen in einer Schüssel mit Paprika, Kreuzkümmel, Beifuß, Sojasauce und 4 EL Olivenöl marinieren. Anschließend alles in einer Pfanne mit etwas Butter für etwa 8-10 Minuten anbraten. Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und unter Pilze rühren um die Masse zu binden. Reispapier in lauwarmem Wasser einweichen. Jeweils zwei Lagen nehmen und übereinanderlegen. Austernpilze auf das Reispapier streichen und einen Holzstab in die Mitte legen, sodass er an einer Seite herausschaut. Nun Reispapier mit Masse um das Holzstäbchen formen und gut verschließen, sodass nichts ausläuft.

In einer Schüssel Salz, restliches Olivenöl, Tomatenmark, Ahornsirup und schwarzen Pfeffer zu einer Marinade anmischen. Reispapier mit Austernpilzen damit großzügig bestreichen. In einer Pfanne mit Öl, von allen Seite kross anbraten.

Für den Kartoffelstampf:

300 g festkochende Kartoffeln
200 ml Milch
100 ml Sahne
120 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser weich garen. Wasser abschütten und kurz ausdampfen lassen. Milch, Sahne und Butter dazugeben und alles miteinander zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Pilzjus:

150 g Champignons
100 g getrocknete Pfifferlinge
1 Karotte
1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Butter
300 ml Gemüsefond
70 ml Rotwein
2 EL Sojasauce
2 EL dunkler Balsamico
1 EL Tomatenmark
2 EL süßer Senf
2 EL Dijonsenf
1 TL gerebelter Thymian
2 Blätter Lorbeerblatt
1 EL brauner Zucker
1 EL Mehl
Salz, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Karotte schälen, Champignons putzen und alles grob schneiden. In einer Pfanne mit 1/3 der Butter scharf anbraten. Lorbeer hinzugeben. Mit Tomatenmark tomatisieren und dann mit Rotwein ablöschen. Gemüsefond, Balsamico und Sojasauce angießen und etwas reduzieren lassen. Getrocknete Pfifferlinge, Senf und braunen Zucker hinzugeben und weiter köcheln lassen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren durch ein Sieb abseihen und Flüssigkeit mit restlicher Butter und etwas Mehl binden.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Josefine Hausendorf

Gnocchi mit Salbei-Zitronen-Butter und Tomaten-Avocado-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

200 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Weizenmehl, Type 405
1 Ei
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, abwaschen und in kleine Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser garen. Abgießen und im Topf kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Ei aufschlagen und mit Mehl und Kartoffeln zu einem Teig kneten. Wichtig, nur ganz kurz kneten, nicht länger als 5 Minuten. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Teig zu etwa 2 cm dicken Rollen formen und kleine Gnocchi abstechen. Über eine Gabel rollen, um das typische Muster zu erhalten. Gnocchi in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen, dann mit einem Schaumlöffel herausheben und in Salbei-Zitronen-Butter schwenken.

Für die Salbei-Zitronen-Butter:

3 Zweige Salbei
1 Zitrone, davon Abrieb
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salbei abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Salbei leicht frittieren. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Einen Teil des Abriebs zur Garnitur beiseitestellen und Zitrone für Salat weiternutzen. Restlichen Abrieb zur Butter in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Tomaten-Avocado-Salat:

2 Avocados
150 g Cherrytomaten
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen und vierteln. Avocado halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen. In feine Würfel schneiden. Beides mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl und dem Saft einer halben Zitrone marinieren.

Für die Garnitur:

30 g Parmesan

Parmesan reiben und über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Rune Flohr

Dreierlei vom Blumenkohl: Sous-vidé-gegart & Frittiert & Püriert mit konfiertem Wachteilegelb und Rosinencreme

Zutaten für zwei Personen

Für den sous-vidé-gegarten Blumenkohl:

- 1 mittleren Blumenkohl
- 1 EL Vadouvan
- 1 EL Kurkuma
- 4 EL Olivenöl

Das Sous vide Becken auf 85 Grad vorheizen. Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Blumenkohl waschen und aus der Mitte heraus zwei „Steaks“ schneiden, die am Strunk zusammenhalten. Restliche Blumenkohlröschen für den frittierten Blumenkohl beiseitestellen. Mit den Gewürzen und Olivenöl in einen Vakuumbbeutel geben und im Becken bei 85 Grad für 25 Minuten garen. Anschließend einmal mit einem Flambierbrenner flambieren.

Für das konfierte Wachteilegelb:

- 4 Wachteileier

Neutrales Pflanzenöl, zum Konfieren

Öl in einem kleinen Topf auf 55 Grad erhitzen. Wachteileier trennen und Dotter behutsam in das warme Öl gleiten lassen. Etwa 25 Minuten ziehen lassen.

Für das Blumenkohlpüree:

- 300 g Blumenkohl
- 1 Zitrone, davon Saft
- 200 g Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl waschen, in Röschen trennen und in gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten weichkochen. Blumenkohl abseihen und zurück in den Topf geben. Butter hinzufügen und stampfen. Hälfte der Zitrone auspressen. Püree mit 1 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und durch ein Sieb streichen.

Für den frittierten Blumenkohl:

- 1 Ei
- 6 EL Weizenmehl
- 3 EL Reisstärke
- 1 TL Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle

Blumenkohlröschen (siehe oben) in gesalzenem Wasser blanchieren. Mehl mit Stärke, etwas Salz und Paprikapulver mischen. Ei verquirlen. Blumenkohlröschen durch das Ei ziehen und in der Mehlmischung panieren. In heißem Fett ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Dann erneut in Ei und Mehlmischung panieren und bei erhöhter Hitze (170 Grad) nochmals ausbacken.

Für die Rosinencreme:

- 50 g Rosinen
- 100 ml Portwein

Rosinen und Portwein für 15 Minuten einkochen lassen und dann zu einer Creme pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.