

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Dezember 2023** ▪
Tagesmotto „Vegetarisches Wintergericht“ mit Alexander Kumptner



Jaqueline Paasche

**Geschmorter Chicorée mit Trüffeljus, Pilzpüree,
gepickelten roten Zwiebeln und Kartoffelchips**

Zutaten für zwei Personen

Für den Chicorée:

2 Chicorée
 1 Zitrone, davon Abrieb
 1 EL Butter
 150 ml Gemüsefond
 1 TL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Chicorée waschen, längs halbieren und den Strunk herausschneiden. Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und leicht salzen und zuckern. Chicorée-Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf mittlerer Hitze etwa 3 Minuten goldbraun darin rösten. Dann umdrehen und mit Fond aufgießen, etwa 5 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren lassen. Zitrone heiß abwaschen. Chicorée gegen Ende mit etwas Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken.

Für die Trüffeljus:

1 große Karotte
 ¼ Sellerie
 2 Schalotten
 400 ml Gemüsefond
 150 ml roter Portwein
 1 EL Sojasauce
 1 EL Ponzusauce
 1 EL braune Miso-Paste
 1 EL Tomatenmark
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 ½ TL Piment d'Espelette
 ½ TL Rauchsalz
 1 TL Steinpilzpulver
 3 EL Trüffelbutter
 1 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Trüffelbutter grob würfeln und in den Gefrierschrank stellen. Schalotten mit Schale grob hacken. Karotte und Sellerie mit Schale in grobe Stücke schneiden. In einem Topf Butterschmalz erhitzen und Gemüse sehr scharf darin anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Portwein aufgießen und köcheln lassen, bis der Alkohol verkocht ist. Thymian und Rosmarin dazugeben und mit Gemüsefond aufgießen. Mit Rauchsalz, Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, Steinpilzpulver und etwas Zitronenabrieb (s.o.) würzen. Soja- und Ponzusauce sowie die Miso-Paste zugeben. Mindestens 25 Minuten köcheln und reduzieren lassen. Zum Schluss durch ein feines Sieb passieren, zurück in den Topf geben und kalte Trüffelbutter mit einem Schneebesen einrühren.

Für das Pilzpüree:

350 g braune Champignons
 1 Schalotte
 150 ml Sahne
 1 EL Crème fraîche
 1 EL Butterschmalz
 50 ml Gemüsefond
 50 ml Cognac
 50 ml Weißwein
 50 ml franz. Wermut
 2 EL Sojasauce

Schalotte abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Champignons auf hoher Hitze einige Minuten scharf anbraten. Schalotte hinzufügen und glasig dünsten. Mit Cognac, Weißwein und Wermut ablöschen und kurz köcheln lassen, bis Alkohol verdampft ist. Sahne und Gemüsefond hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Sojasauce und etwas Abrieb der Zitrone (s.o.) hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie fein hacken und zum Schluss dazugeben. Pilzmischung in einen Mixer geben und mit Crème fraîche zu einem glatten Püree verarbeiten. Wenn nötig, kann zusätzliche Sahne

¼ Bund krause Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die gepickelten Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln
100 ml Apfelessig
1 EL Senfkörner
1 Lorbeerblatt
2 EL brauner Zucker
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

oder Gemüsefond hinzugefügt werden, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Zwiebeln abziehen und achteln. Essig, 100 ml Wasser, Zucker, Senfkörner und Lorbeer aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln für etwa 5 Minuten in den Sud geben und mitköcheln lassen. Danach bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen und wieder kalt werden lassen.

Für die Kartoffelchips:

2 kleine, festkochende Kartoffeln
½ TL brauner Zucker
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale mit einem Gemüsehobel in ca. 1 mm dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel mit Wasser geben. Anschließend gut abtrocknen und in heißem Öl goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Mit Salz und einer Prise braunem Zucker würzen.

Für die Garnitur:

1 schwarzer Wintertrüffel
2 braune Champignons

Trüffel und Champignons fein hobeln und roh auf dem Gericht anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sascha Parlow

Tagliatelle alla chitarra im Parmesansud mit Blattspinat, frittierten Kräutern und Trüffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

250 g Semola
150 g Mehl
4 Eier
1 Prise Salz

Das Semola und Mehl in einer Schüssel miteinander vermengen. Eier und Salz dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend ausrollen und durch Nudelgitarre streichen.

Für den Parmesansud:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne
100 g Parmesan
2 EL Butter
100 ml Weißwein
50 ml Wermut
500 ml Gemüsefond
1 EL Risotto
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Zweig Salbei
2 Tropfen Trüffelöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf aufschäumen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Risotto, Rosmarin, Thymian und Salbei zufügen, kurz anschwitzen und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Alkohol komplett einkochen lassen. Fond dazugeben und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen. Kräuterzweige entnehmen, Sahne angießen, nochmals aufkochen lassen. Parmesan fein reiben. Topf vom Herd ziehen und geriebenen Parmesan in Sud einrühren, genauso wie Trüffelöl. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles durch ein Sieb passieren.

Für den Spinat:

200 g junger Blattspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in einer Pfanne mit Butter glasig andünsten. Gewaschenen Spinat dazugeben und bis er zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die frittierten Kräuter:

3 Zweig Rosmarin
3 Zweig Thymian
3 Zweig Salbei
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Kräuter kurz in einer Pfanne mit dem heißen Öl knusprig ausbacken und auf einem Küchenpapier trockentupfen.

Für die Garnitur:

½ Trüffel

Trüffel hobeln.

Tagliatelle in den Sud geben und miteinander vermengen. Mit einer Pinzette und Suppenkelle aufrollen und auf einem Teller drapieren. Spinat dazu geben, Trüffel darübergeben, Kräuter mittig anlegen.



Carla Weissbacher

Kürbisravioli mit Parmesanbutter, Salbei-Schaum und Rote-Bete-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

175 g Semola
75 g Mehl, Type 00
5 Eier
100 ml Mineralwasser
1 Prise Kurkuma
1 Prise Salz

In einem kleinen Topf Öl auf 160 Grad erhitzen.

Semola und Mehl vermengen. Eier, Salz und Kurkuma dazugeben und zu einem glatten Teig kneten, bei Bedarf etwas Mineralwasser hinzufügen. Nudelteig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen. Anschließend in Bahnen ausrollen.

Für die Füllung:

250 g Hokkaido-Kürbis
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
3 cm Ingwer
1 Zitrone, Saft
125 g Ricotta
10 Kürbiskerne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis waschen, entkernen und in Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser kochen bis er weich ist. Knoblauch und Schalotte abziehen, Ingwer schälen. Alles zusammen mit dem Kürbis in einen Multizerkleinerer geben und pürieren. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, klein hacken und zur Masse hinzufügen. Mit Ricotta, Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und etwa 1 EL ausgepresstem Zitronensaft abschmecken. Füllung portionsweise auf Nudelteigbahnen geben und mit einer weiteren Bahn bedecken. Mit einem Raviolistempel ausstechen. Ravioli in siedendem Salzwasser al dente garen.

Für die Parmesanbutter:

80 g Butter
100 g Parmesan
150 ml Gemüsefond

Parmesan reiben. Gemüsefond in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Butter dazugeben und sämig einkochen lassen. Dann den Parmesan unterrühren.

Für die Rote-Bete-Chips:

1 vorgekochte rote Bete
200 ml neutrales Pflanzenöl
1 Prise Salz

Rote Bete mit der Mandoline in dünne Scheiben schneiden. Scheiben in vorgeheiztem Öl knusprig frittieren und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Leicht salzen.

Für den Salbei-Schaum:

1 Bund Salbei
3 g Lecithin

240 ml Wasser mit Salbeiblättern und Lecithin in einer Schüssel mithilfe eines Pürierstabs fein pürieren bis sich Schaum bildet. Dabei den Pürierstab kurz unter der Oberfläche und leicht schräg halten. Schaum abnehmen, auf die Ravioli geben und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Binder

Grünkohl-Malfatti mit Maronensauce, warmem Radicchio und Grünkohl-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Grünkohl-Malfatti:

½ Grünkohl
1 Zitrone, Abrieb
1 Orange, Abrieb
2 Eier
250 g Ricotta
100 g Parmesan
100 g Mehl, Typ 405
2 EL Weizengrieß
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Grünkohl waschen und Blätter von den Stielen schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Grünkohl darin bei starker Hitze etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. In einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen. Sehr gut ausdrücken und fein hacken. Ricotta mit Eiern, geriebenem Parmesan, Mehl und Weizengrieß gründlich verrühren, Grünkohl untermischen und alles mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und etwas Zitronen- und Orangenabrieb abschmecken. Wasser aufsetzen. Malfatti-Masse mit zwei Esslöffeln in Nocken abstechen und ins leicht siedende Salzwasser gleiten lassen. Bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben.

Für die Maronensauce:

250 g vorgegarte, geschälte Maronen
1 Schalotte
100 ml Sahne
1 EL kalte Butter
100 ml trockener Weißwein
100 ml weißer Portwein
200 ml Gemüsefond
1 Msp. Zimt
1 Lorbeerblatt
Muskatnuss, zum Reiben
Stärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in Olivenöl glasig anschwitzen, Maronen und Lorbeerblatt dazugeben und mit anbraten. Mit Weißwein und Portwein ablöschen, köcheln lassen bis der Alkohol verdampft ist. Mit Gemüsefond aufgießen. Lorbeerblatt entfernen. Dann alles miteinander pürieren, Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Orangenabrieb (s.o.) abschmecken. Mit Butter aufmontieren.

Für den Radicchio:

2 längliche Radicchio
250 ml roter Traubensaft
50 g Pinienkerne
50 g Rosinen
1-2 EL Honig
1 Prise Zimt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, herausnehmen und zur Seite stellen. Dann einen Schuss Olivenöl in die Pfanne geben und Rosinen darin anbraten bis diese sich „aufblähen“. Radicchio waschen und in Streifen schneiden. Mit in die Pfanne geben, anbraten und mit Traubensaft ablöschen. Mit Honig, Zimt, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Grünkohlchip:

5 Blätter Grünkohl
½ TL grobes Meersalz
3 EL Olivenöl

Grünkohl waschen und gut abtrocknen. In mundgerechte Stücke zupfen. Mit Olivenöl einpinseln und mit Meersalz würzen. Auf einem Backblech für etwa 20 Minuten in den Ofen geben bis sie knusprig sind. (Nicht aus den Augen lassen!)

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ulrike Dengler

Vegetarische Spitzkohlroulade mit Kartoffelstampf und Zwiebelsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die vegetarische Spitzkohlroulade:

- 200 g vegetarisches Hackfleisch
- 1 Spitzkohl
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 4 EL Butterschmalz
- ½ Bund Petersilie
- 1 Prise weißer Pfeffer
- 1 Prise Piment d'Espelette
- 1 Prise gemahlener Kümmel
- Salz, aus der Mühle

Einen großen Topf mit Salzwasser aufstellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie hacken. Brötchen in etwas Wasser einweichen und danach ausdrücken. Vegetarisches Hack mit Ei, Zwiebeln, Knoblauch, eingeweichem Brötchen und Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Piment und Kümmel abschmecken. Spitzkohl waschen und ein paar Blätter vorsichtig abtrennen. Fein hacken und unter Hackmasse rühren.

Restlichen Kohl vom Strunk und äußeren Blättern befreien und in den Topf mit siedendem Wasser legen, bis die Blätter sich gut lösen. Herausnehmen, Strunkteile aus den Blättern V-förmig ausschneiden. Jeweils 3 Blätter übereinanderlegen und Hackmasse darauf verteilen, dann zusammenrollen und mit einem Bindfaden fixieren. Roulade in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz kräftig anbraten. Mit 1-2 Kellen Kohlkochwasser ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Etwa 15 Minuten garen.

Für den Kartoffelstampf:

- 200 g mittelgroße, mehligkochende Kartoffeln
- 50 ml Sahne
- 130 g kalte Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser garen und anschließend abgießen. Zu den warmen Kartoffeln, Sahne, 3 EL Butter, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss geben und stampfen. Restliche Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen bis sie braun wird. Braune Butter beim Anrichten über den Stampf geben.

Für die Zwiebelsauce:

- 3 Zwiebeln
- 3 EL Butter
- 500 ml Gemüfefond
- 2 TL Sojasauce
- 4 EL trockenen Rotwein
- 1 TL dunklen Balsamico
- 2 TL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 1 Zweig Majoran
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten bis sie glasig sind. Mit Tomatenmark tomatisieren, dann mit Mehl bestäuben und einrühren. Mit Fond ablöschen und aufkochen lassen. Sojasauce, Rotwein und Balsamico angießen und alles langsam köcheln lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und gezupftem Majoran abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maximilian Hensel

Sautierte Schwarzwurzeln mit Karotten-Espuma, Kaspressknödel und winterlichem Apfel

Zutaten für zwei Personen

Für die Schwarzwurzeln:

4 Stangen Schwarzwurzel
1 Zitrone, Saft & Abrieb
125 g Butter
100 ml Weißweinessig
50 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und anschließend gleich in ein Essig-Wasserbad geben. Stangen in gleichgroße Stücke schneiden und in Salzwasser 8 Minuten bissfest garen. Butter und Öl in einer Pfanne schmelzen lassen und Schwarzwurzeln darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Zitronensaft und Abrieb aromatisieren.

Für den winterlichen Apfel:

1 grüner Apfel
50 g gehackte Mandeln
100 ml Apfelessig
4 Kapseln Kardamom
3 Nelken
1 TL Zimt
1 Sternanis
50 g Zucker

Apfel waschen und in gleichgroße Spalten schneiden. Entkernen. Spalten zusammen mit Zimt, Kardamom, Apfelessig, Nelken, Anis und Wasser aufkochen lassen. Hitze reduzieren und den Apfel ziehen lassen. Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und Mandeln hinzugeben. Alles karamellisieren lassen und die Apfelspalten mit hinzugeben. Gut miteinander vermengen und anschließend Apfelspalten einzeln auf Backpapier auskühlen lassen.

Für die Kaspressknödel:

4 altbackene Weizenbrötchen
1 weiße Zwiebel
3 Eier
250 ml Milch
125 g milden Gouda
100 g Butter
50 g Mehl
100 g Semmelbrösel
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Brötchen in feine Würfel schneiden und mit der heißen Milch übergießen und ziehen lassen. Zwiebel abziehen, Schnittlauch und Petersilie fein hacken und alles in der Butter anschwitzen. Masse zusammen mit Eiern und geriebenem Gouda zu den Brötchen geben und alles gut kneten bis ein Teig entsteht. Anschließend gleichgroße Knödel formen und in einer Pfanne mit Butter knusprig ausbacken.

Für das Karotten-Espuma:

4 gelbe Karotten
1 Vanilleschote
125 g Butter
250 ml Sahne
100 ml Karottensaft
1 Prise Weißer Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne schmelzen und bräunen lassen. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend mit Sahne und Karottensaft weichkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karotten zusammen mit der Flüssigkeit und brauner Butter fein pürieren. Mark der Vanilleschote auskratzen und mit zur Karottenmasse geben. Nochmals aufmixen. Alles durch ein feines Sieb passieren und in einen Sahneseiphon umfüllen. Bis zum Servieren warmhalten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.