

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Januar 2023** ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Dietlinde Nagelschmied

Mit Polenta und Kräuterseitlingen gefüllte Zucchini-Schiffchen, Tomatenragout und Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

Für die Polenta:

250 g Maisgrieß
 500 ml Hühnerfond
 150 ml Schlagsahne
 70 g Parmesan
 Butter, zum Anbraten
 3 Blätter Zitronenthymian
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Maisgrieß hinzugeben, kurz durchrühren und die doppelte Menge an Hühnerfond dazugeben. Zwischendurch rühren und mit Salz würzen. Parmesan reiben.

Sobald der Grieß gar ist, Schlagsahne und den geriebenen Parmesan hinzugeben. Mit Muskatnuss abschmecken. Solange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Zitronenthymianblätter abzupfen und als Garnitur verwenden.

Für die Zucchini-Schiffchen:

2 kleine Zucchini
 100 g kleine Kräuterseitlinge
 2 Zweige Petersilie
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen.

Anschließend in einem Topf mit Salzwasser bissfest garen. Danach in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Kräuterseitlinge putzen und ebenfalls in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Einzelne Petersilienblätter als Garnitur kurz im Olivenöl frittieren.

Für das Tomatenragout:

3 Tomaten
 80 g getrocknete Tomaten, in Öl
 1 weiße Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 20 g schwarze, entkernte Oliven
 Balsamico-Essig, zum Ablöschen
 ¾ Bund Basilikum
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Haut von den Tomaten abziehen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten, anschließend Knoblauch, gewürfelte Tomaten hinzugeben. Mit einem Schuss Balsamico-Essig ablöschen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Oliven in Scheiben schneiden und ebenfalls hinzugeben.

Für den Parmesanchip:

50 g Parmesan

Parmesan reiben. Häufchen von einem gestrichenem Teelöffel auf ein Blech mit Backpapier geben. Mit dem Löffel zu Plätzchen drücken. Bei 200 Grad für 5 Minuten in den Ofen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christoph Herrmann

Pilz-Ragout mit Brezenknödel und Gorgonzola-Birne

Zutaten für zwei Personen

Für das Pilz-Ragout:

400 g gemischte Pilze, z.B.
Kräuterseitlinge, Austernpilze,
Champignons
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone
150 ml Sahne
2 EL kalte Butter
100 ml Gemüsefond
2 cl Calvados
Paprikapulver, edelsüß, zum Würzen
2 Zweige Petersilie
¾ Bund Schnittlauch
1 EL Speisestärke
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Pilze mit einem Pinsel säubern und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Schalotten und Knoblauchzehe abziehen, kleinschneiden und in die Pfanne geben. Weiter anschwitzen, bis die Schalotten glasig sind. Paprikapulver dazu geben und mit dem Calvados ablöschen. Nach 2-3 Minuten auch den Gemüsefond, die Sahne und etwas Zitronensaft dazu geben. Das Ganze etwas köcheln lassen. Für eine bessere Bindung etwas Speisestärke und etwas kalte Butter unterrühren.

Petersilie und Schnittlauch hacken und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brezenknödel:

3 Laugenbrezeln vom Vortag
1 mittelgroße Zwiebel
2 Eier
230 ml Milch
40 g Butter
½ Bund Petersilie
Butter, zum Anbraten
Pflanzenöl, zum Anbraten
Muskatnuss, zum Reiben
2 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brezeln vom Vortag in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Zwiebel in etwas Pflanzenöl anschwitzen und die Milch in einem Topf erwärmen. Einen Kochtopf mit Salzwasser aufsetzen. Brezelstücke, Zwiebel, warme Milch, Eier, Butter, ordentlich Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat vermengen. Sollte das Vermengen mit der Hand nicht möglich sein, einen Mixer nutzen. Dabei darauf achten, dass die Masse stückig bleibt. Von Hand 5-6 Knödel rollen und etwa 15 Minuten im siedenden Salzwasser ziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für die Gorgonzola-Birne:

2 kleine Birnen, Sorte Williams
½ Zitrone
80 g Gorgonzola

Birnen schälen, halbieren und aushöhlen. Mit der Zitrone einreiben, sodass sie nicht braun werden. Etwas Gorgonzola hineindrücken und die Hälften im Backofen ca. 15 Minuten bei 180 Grad backen.

Für die Garnitur:

1 EL Preiselbeeren, aus dem Glas

Preiselbeeren als Garnitur für die Birnen verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Annemie Schütt

Fenchel-"Knusperli" mit Remoulade, Kartoffel- Meerrettich-Püree und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Fenchel-Knusperli:

500 g Fenchel
9 TL Nori-Algenpulver
150 g Dinkelmehl
50 g Kichererbsenmehl
3 TL Backpulver
330 ml alkoholfreies Bier
Erdnussöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fenchel in acht Spalten schneiden. Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und 4 TL Nori-Algenpulver dazugeben. Fenchel-Spalten 5 Minuten kochen lassen.

Dinkelmehl, Kichererbsenmehl, Backpulver, 4 TL Nori-Algenpulver, sowie Bier in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erdnussöl in einer Pfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen. Fenchelspalten erst durch den Teig ziehen, dann von beiden Seiten jeweils 3 Minuten goldbraun ausbacken. Anschließend auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen. Fenchel-Knusperli mit restlichem Algenpulver bestäuben.

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
2 EL Mandelmilch
1 EL heller Aceto Balsamico
1 TL Senf
1 TL Kokosblütenzucker
4 EL kaltgepresstes Olivenöl
3 Zweige Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salatgurke mit einem Sparschäler in längliche Streifen schneiden, in ein Sieb geben, mit Salz vermengen und 10 Minuten abtropfen lassen.

Mandelmilch mit den restlichen Zutaten zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Dressing beiseitestellen. Gurken abgießen und mit dem Dressing vermengen.

Für die Remoulade:

100 ml Sojadrink, Zimmertemperatur
1 EL Apfelessig
1 TL Senf
50 g Essiggurken
¼ Bund glatte Petersilie
¼ Bund Dill
100 ml Rapsöl
1 Prise Kala Namak
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sojadrink und Apfelessig in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen. Senf dazugeben und unter ständigem Mixen Rapsöl dazu träufeln. Solange mixen bis eine schöne Emulsion entstanden ist.

Petersilie und Dill fein hacken. 2 EL Gurkensud vom Gurkensalat sowie eine Prise Kala Namak einrühren. Essiggurken, 5 g gehackte Petersilie und 10 g Dill unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Anschluss kühl stellen.

Für das Kartoffel-Meerrettich-Püree:

500 g Kartoffeln
50 g Meerrettich
100 g Butter
250 ml Milch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und im Salzwasser in ca. 20 Minuten weich kochen. Kartoffeln abgießen und mit einer Kartoffelpresse zerkleinern. Milch und Butter hinzufügen und verrühren. Mit Meerrettich, Salz und Pfeffer verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jürrina Führer

Ofen-Spitzkohl mit Haselnuss-Vinaigrette, Pastinakenpüree und Petersilien-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Äußere Blätter vom Kohl entfernen und längs in 6 Stücke schneiden.
Olivenöl mit Salz und Pfeffer mischen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Spitzkohl auf das Backblech legen. Mit der Marinade übergießen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Vinaigrette:

50 g Haselnüsse, ohne Haut
½ TL mittelscharfer Senf
1 EL Haselnussöl
1 EL weißer Balsamico
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Haselnüsse im Backofen bei 175 Grad Umluft für ca. 8 Minuten rösten.

Abkühlen lassen und grob mit dem Mörser zerstoßen. Haselnussöl, Olivenöl, Balsamico, Senf und Salz zu einer cremigen Vinaigrette verarbeiten. Haselnüsse unterrühren und nochmals mit Salz abschmecken.

Für das Pastinakenpüree:

300 g Pastinake
1 Zitrone
100 ml Sahne
100 ml Milch
50 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen, würfeln und in Salzwasser kochen. Kochwasser abgießen und die Pastinaken mit Butter, Sahne und Milch zu einem Püree verarbeiten. Evtl. durch ein Sieb streichen. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft und Abrieb abschmecken.

Für das Petersilien-Öl:

1 Bund Petersilie
100 ml Pflanzenöl
1 Schale Eiswasser

Petersilie grob hacken und zusammen mit dem Öl in einen Topf geben.

Öl auf 60 Grad erwärmen und für 6 min ziehen lassen. Alles mixen, ab sieben und auf Eiswasser abkühlen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Kerbel
5 Haselnüsse

In einem tiefen Teller das Pastinakenpüree anrichten, den Spitzkohl auf das Püree setzen, mit der Haselnuss-Vinaigrette beträufeln und mit den gerösteten und gehackten Haselnusskernen bestreuen. Zum Schluss das Petersilien-Öl angießen und mit Kerbel ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.