

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 8. April 2021 ▪  
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Adeline Gold

**Gnocchi mit Bergkäsesauce und mariniertem Babyspinat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Gnocchi:**

175 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Ei  
1 EL Butter  
100 g Mehl  
1 EL Grieß  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Die weichen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Mehl, Eigelb und Grieß mit Kartoffeln vermengen. Falls der Teig zu weich ist, noch etwas Grieß untermischen. Teig mit Salz und Muskatnuss würzen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und diesen zu einem ca. 1,5 cm dicken Strang formen. Anschließend ca. 1 cm lange Stücke abschneiden und mit einer Gabel Rillen in den Teig drücken.

Gnocchi in Salzwasser kochen bis sie oben schwimmen. Gut abtropfen lassen und vor dem Anrichten in einer Pfanne mit Butter schwenken.

**Für die Sauce:**

1 Knoblauchzehe  
100 g Bergkäse  
150 g Crème fraîche  
1 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, pressen und in eine Pfanne mit Öl geben.

Knoblauch darin anbraten. 5 EL Wasser und Crème fraîche dazugeben. Bergkäse reiben, untermengen und mit Pfeffer und Salz würzen.

**Für den Spinat:**

75 g Babyspinat  
100 g Basilikum  
100 ml Olivenöl  
1 EL Weißweinessig

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Aus Basilikum und Öl eine Paste herstellen. Danach Essig dazugeben und alles abschmecken.

Babyspinat darin einlegen und zur Bergkäsesauce geben.

**Für die Garnitur:**

10 g Pinienkerne  
20 g Parmesan

Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Parmesan reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen und Parmesan garnieren und servieren.



**Guido Reiter**

## **Limetten-Risotto mit mariniertem Mini-Spargel und Feta-Schnee**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Risotto:**

150 g Risotto-Reis, Arborio  
 ½ Zwiebel  
 1,5 Limetten  
 1 L Gemüsefond  
 100 ml Chardonnay  
 50 g Parmesan  
 100 g Butter  
 1 EL Olivenöl

Den Fond erhitzen. Zwiebel abziehen und fein hacken. 80 g Butter und Olivenöl bei mittlerer Hitze in einem schweren Topf erhitzen und die fein gehackte Zwiebel darin anschwitzen. Sobald die Zwiebeln glasig sind, den Risotto-Reis hinzugeben und andünsten. Mit Chardonnay ablöschen und einreduzieren lassen. Immer wieder Fond angießen und einreduzieren lassen.

Limettenschale abreiben und eine Limette filetieren. Die Filets in Stücke schneiden. Parmesan fein reiben.

Wenn der Reis gar und noch bissfest ist, den Parmesan, die übrige Butter, Limettenabrieb und die Limettenfiletstücke unterrühren.

### **Für den marinierten Mini-Spargel:**

100 g grüner Minispargel  
 1 TL Mirin  
 1 TL helle Sojasauce  
 1 TL geröstetes Sesamöl  
 1 TL Reisessig  
 Eiswasser

Spargel kurz in siedendem Wasser blanchieren. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Mit Mirin, heller Sojasauce, geröstetem Sesamöl und Reisessig marinieren.

### **Für den Feta-Schnee:**

100 g gefrorener Feta

Gefrorenen Feta fein reiben und über dem Risotto verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tanja Ghebrezghiher

## Wareniki mit Kartoffelfüllung, Dill-Schmand und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

### Für den Teig:

300 g Mehl  
2 Eier  
1 EL neutrales Öl  
1 TL Salz

Das Mehl mit Eier, Öl und Salz gut vermengen bis ein schöner Teig entsteht.

### Für die Füllung:

300 g Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
500 ml Gemüsefond  
2 Lorbeerblätter  
2 TL Butter  
1 TL Salz

Kartoffeln schälen, klein schneiden und im Gemüsefond mit den Lorbeerblättern zusammen garkochen.

Eine Zwiebel abziehen, klein schneiden und in 1 TL Butter dünsten.

Sobald die Kartoffeln gar sind, abgießen und mit den Zwiebeln und dem Salz verfeinern und stampfen.

Nun den hergestellten Teig dünn ausrollen und mit einer Form runde Kreise ausstechen. Die Teigkreise mit der Füllung belegen und zuklappen. Die Enden gut verschließen. Wareniki in Salzwasser garen.

Die andere Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und im Rest der Butter schwenken.

### Für den Dill-Schmand:

200 g Schmand  
1 Bund Dill  
1 Zitrone  
Salz, aus der Mühle

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Schmand mit Dill und Zitronenabrieb vermengen und mit Salz abschmecken.

### Für den Gurkensalat:

1 halbe Salatgurke  
1 Zweig Dill  
1 EL Honig  
1 TL mittelscharfer Senf  
100 ml Olivenöl  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen und hobeln. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurke mit Dill mischen.

Aus dem Salz, Olivenöl, Honig, Senf, Pfeffer und Paprikapulver ein Dressing erstellen und über die Gurken geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 8. April 2021 ▪  
Zusatzgericht von Mario Kotaska



### Blumenkohl-Curry mit Kapern-Ei-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

**Für das Curry:**

½ Blumenkohl  
½ Aubergine  
½ Zucchini  
1 Karotte  
1 Paprika  
2 rote Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
100 ml Kokosnussmilch  
1 EL rote Currypaste  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Ansatz rote Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden und in Olivenöl hellbraun anbraten. Knoblauch abziehen, in Streifen schneiden und hinzugeben.

Karotte schälen und die Paprika entkernen. Mit Zucchini und Blumenkohl in walnussgroße Stücke schneiden. Alles zu den Zwiebeln geben und anrösten.

Aubergine separat in einer Pfanne anrösten, damit sie nicht schwammig wird und ihr Röstaroma beibehält. Danach zu dem restlichen Gemüse geben.

Hitze in der Gemüsepfanne reduzieren und zusammen mit roter Currypaste und Kokosnussmilch zu einem sämigen Curry einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Vinaigrette:**

4 hartgekochte Eier, z.B.  
übriggebliebene Ostereier  
100 ml Kapernfrüchte in ihrem Saft  
6 Zweige Koriander  
100 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gekochte Eier schälen, mit dem Messer hacken und zusammen mit den abpassierten Kapern nochmals durchhacken. Zusammen mit Olivenöl, Kapernwasser, Salz, Pfeffer und grob gehacktem Koriander zu einer Vinaigrette verrühren.

Etwas Koriander und Kapernfrüchte zum Garnieren aufbewahren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.