

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Juli 2022 ▪**  
**Vegetarische Küche mit Mario Kotaska**



**Chris Schabrau**

**Vegetarisches Austernpilz-"Stroganoff" mit Spinat-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Stroganoff:**

300 g Austernpilze  
 1 Paprika  
 1 Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 50 ml pflanzliche Sahne  
 180 ml Gemüsefond  
 50 ml Rotwein  
 1 EL Sojasauce  
 1 Bund Schnittlauch  
 1 Bund Petersilie  
 2 EL brauner Zucker  
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen  
 Chilipulver, zum Würzen  
 ½ EL Tomatenmark  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Austernpilze in dicke Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Paprika waschen, Zwiebel abziehen und in Julienne schneiden.

Knoblauch abziehen und hacken. Beides mit dem Knoblauch in einer Pfanne anrösten mit Öl Tomatenmark und braunen Zucker zugeben, kurz mitrösten und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen.

Paprikapulver, Chili, Salz und Pfeffer hinzugeben. Einreduzieren lassen und mit Gemüsefond, Sojasauce und der pflanzlichen Sahne aufgießen. Austernpilze hinzugeben. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Ebenfalls hinzugeben und für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

**Für den Salat:**

200 g frischer Spinat  
 75 g getrocknete Soft-Aprikosen  
 150 ml Gemüsefond  
 100 ml Orangensaft  
 1 TL Essig  
 2 TL Walnussöl  
 1 Msp. gemahlener Piment  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und trockentupfen. Die Aprikosen in einem Topf mit Gemüsefond und Orangensaft aufkochen lassen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sud abkühlen lassen und anschließend mit Essig, Öl und den Gewürzen zu einem Dressing verrühren. Spinat in einer Schüssel mit dem Dressing vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Astrid Tiedtke**

## **Türmchen aus dreierlei Rösti mit herzhafter Crème fraîche und Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Rösti:**

650 g vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
80 g Karotten  
90 g Zucchini  
1 Zwiebel  
2 Eier  
100 g Ziegenfrischkäse  
2 EL gehackte Haselnüsse  
5 getrocknete Datteln  
3 Zweige Petersilie  
Butterschmalz, zum Braten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Chiliflocken, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Zwiebel abziehen und ebenfalls grob reiben. Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben und alles gut vermengen. Basisteig in drei gleich große Mengen teilen.

Datteln klein schneiden. Einen Teil mit dem Ziegenfrischkäse, Chiliflocken und den klein geschnittenen Datteln vermengen.

Zucchini waschen und grob raspeln. Den anderen Teil mit Haselnüssen und der grob geraspelten Zucchini vermengen.

Karotten schälen und grob raspeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Den letzten Teil des Teigs mit der geraspelten Karotte und der Petersilie vermengen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Rösti darin goldbraun ausbacken.

### **Für die Crème fraîche:**

200 g Crème fraîche  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
2 Zweige Petersilie  
6 Zweige Schnittlauch  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotte abziehen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und gemeinsam mit dem Knoblauch und der Schalotte sowie einem Teil der Crème fraîche in einem Multizerkleinerer mixen.

Anschließend die restliche Crème fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### **Für das Carpaccio:**

200 g Rote Bete  
75 g Rucola  
50 g Feta  
1 TL Honig  
1 TL Senf  
4 EL weißer Balsamico  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen und trockentupfen. Rote Bete in hauchdünne Scheiben hobeln.

Aus Essig, Öl, Senf, Honig sowie Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Rucola auf einen Teller geben. Rote Bete auf den Rucola geben und den Feta darüber krümeln. Anschließend das Dressing über der Roten Bete verteilen. Nach Bedarf mit Pfeffer würzen.

Die dreierlei Rösti aufschichten. Zwischen jede Lage etwas Crème fraîche geben. Türmchen mit einem Holzspieß fixieren. Rote-Bete-Carpaccio dazu anrichten und servieren.



**Paul Schroth**

## **Ravioli mit Waldpilz-Haselnuss-Ricotta-Füllung und Salbeibutter**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Ravioli:**

120 g Mehl, Type 405  
80 g Semola  
2 Eier  
Salz, aus der Mühle

Einen Teller in den Backofen bei 70 Grad Ober-/Unterhitze geben. Einen Topf mit Wasser und Salz erhitzen.

Mehl und Semola in eine Schale geben und eine Mulde in der Mitte bilden. Eier und Salz in die Mulde geben und langsam mit dem Mehl vermengen. Sobald die Feuchtigkeit aufgesogen ist, den Teig mit der Hand glatt kneten. Teig in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen.

### **Für die Füllung:**

200 g Champignons  
200 g Waldpilze, alternative  
Kräuterseitlinge  
100 g getrocknete Waldpilze  
4 Knoblauchzehen  
2 Schalotten  
100 g Haselnüsse  
100 g Pecorino  
100 g Ricotta  
4 EL Weißwein  
200 ml Waldpilzfond  
2 frische Lorbeerblätter  
6 Zweige Thymian  
6 Zeige Rosmarin  
8 Stängel Petersilie  
4 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Pilze putzen, hacken und zu den Schalotten geben. Zwei Pilze für die Garnitur zur Seite legen. Mit Salz abschmecken. Getrocknete Waldpilze in einem Multizerkleinerer zerkleinern und hinzugeben. Knoblauch abziehen und hacken. Ebenfalls hinzugeben. Lorbeerblatt, Thymian und Rosmarin in ein Kochsäckchen geben und ebenfalls hinzugeben. Alles mit Weißwein ablöschen. Pilzfond hinzugeben und einkochen lassen.

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Wenn die Pilzmasse eingekocht ist, die Masse in einem Mixer zu einer Creme verarbeiten und in Eiswasser abkühlen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Pecorino reiben. Haselnüsse kleinhacken und mit der Petersilie, Pecorino und Ricotta zu der abgekühlten Pilzmasse geben.

Übrigen Pilze in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und salzen.

### **Für die Butter:**

80 g gesalzene Butter  
1 Bund Salbei  
1 Knoblauchzehe

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur auslassen. Knoblauch abziehen und hacken. Salbei abbrausen, trockenwedeln und hacken. Beides hinzugeben und Butter langsam braun werden lassen.

### **Zur Fertigstellung:**

15 g Pecorino

Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei gleichgroße Hälften teilen. Beide Hälften mit der Nudelmaschine zu einer dünnen Teigplatte ausrollen. Füllung auf eine Hälfte verteilen. Zweite Hälfte aufsetzen, glattdrücken und mit einem Pastaschneider Raviolis ausschneiden. Pecorino hobeln.

Ravioli in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen. Fertige Raviolis in der Pfanne zu der braunen Butter geben und durchschwenken.

Ravioli auf einem Teller mit der Salbeibutter übergießen und mit den angebratenen Pilzscheiben und Pecorino garnieren und servieren.



**Franziska Braun**

## **Gemüsepflanzerl mit Reiberdatschi und Schnittlauch-Quark**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Gemüsepflanzerl:**

1 festkochende Kartoffel  
 1 rote Paprika  
 2 Möhren  
 150 g Erbsen  
 1 Zucchini  
 2 Zwiebeln  
 1 Chilischote  
 2 Eier  
 100 g Mehl  
 200 ml Öl  
 Kümmel, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Möhren schälen und ebenfalls klein würfeln. Die Möhren dann kurz in einem Topf mit Wasser blanchieren. Zucchini waschen und würfeln. Paprika waschen, die Kerne entfernen und klein würfeln. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Gemüse kurz darin anbraten und anschließend abkühlen lassen. Gemüse mit Ei, Mehl, Chili, Salz, Pfeffer und Kümmel zu kleinen Frikadellen formen. Frikadellen in einer Pfanne mit Öl goldbraun ausbacken.

### **Für das Reiberdatschi:**

200 g Kartoffeln  
 1 Ei  
 50 g Mehl  
 100 g Butterschmalz  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und fein reiben. Anschließend mit Mehl, Ei, Muskatnuss, Salz, Pfeffer vermengen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und zu flachen Fladen ausbacken.

### **Für den Quark:**

200 g Quark  
 50 g Schnittlauch  
 1 Knoblauchzehe  
 50 ml Ouzo  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und klein hacken. Quark mit Salz, Pfeffer und Knoblauch cremig rühren, anschließend vorsichtig den Ouzo untermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden und kurz vor dem servieren in den Quark rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.