

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Februar 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Robin Pietsch



Sabrina Brüning

**Maultaschen mit Ziegenfrischkäse-Spinat-Füllung,
Tomatensauce und Feldsalat mit Himbeer-Dressing**

Zutaten für zwei Personen

Für den Maultaschenteig:

3 Eier
 370 g Mehl
 3 EL Salz

Das Mehl, Eier, 3 EL Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten. 5 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend mit Hilfe einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz sehr dünn ausrollen.

Für die Füllung:

370 g Blattspinat
 1 Bund Frühlingszwiebel
 150 g Ziegenfrischkäse
 2 Eier
 1 EL Butter
 200 ml Milch
 2 EL Gemüsefond
 1 Bund glatte Petersilie
 1 TL gerebelten Bärlauch
 100 g Paniermehl
 4 EL Olivenöl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paniermehl und Milch miteinander verrühren. Spinat in einem Topf kurz in Butter erhitzen, wieder herausnehmen, fein hacken und in eine Schüssel geben. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Paniermehl-Milch hinzufügen. Petersilie fein schneiden und mit anbraten. Bärlauch zufügen. Je nach Saison kann auch frischer Bärlauch genutzt werden. Alles mit zum Spinat geben und mit dem Blattspinat vermengen. Ziegenfrischkäse grob zerbröseln und untermischen, zuletzt die Eier zugeben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Gemüsefond abschmecken.

Für die Fertigstellung:

1 Ei
 Salz, aus der Mühle

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ei trennen. Füllung auf den Nudelteig streichen. Den Teig aufrollen, Teigrand eventuell mit etwas Eigelb einstreichen und in gleichmäßige Quadrate schneiden. Die Maultaschen ca. 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

Für die Tomatensauce:

2 große Tomaten
 1 EL Butter
 2 EL Crème fraîche
 1 EL Gemüsefond
 2 EL Tomatenmark
 ¼ Bund Basilikum
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten klein schneiden und mit Butter und Tomatenmark in einem Topf erhitzen. Zucker, Gemüsefond, Salz und Pfeffer dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Basilikumblätter zupfen und mit Crème fraîche unterrühren. Sauce mit einem Pürierstab pürieren.

Für den Salat: Salat in mundgerechte Stücke zupfen
150 g Feldsalat Zitrone halbieren und auspressen. Himbeeren mit Zucker, Himbeeressig,
30 g TK-Himbeeren etwas Zitronensaft, 5 EL Wasser und Sonnenblumenöl vermengen und
1 Zitrone, Saft über den Salat geben. Walnüsse hacken und als Garnitur verwenden.
2 Walnüsse
5 EL Himbeeressig
10 EL Sonnenblumenöl
1 EL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Schreiner

Bergkäse-Süppchen mit Liebstöckel-Öl, Kartoffelpüree, Kartoffelstroh und pochiertem Ei

Zutaten für zwei Personen

Für das Bergkäsesüppchen:

100 g Bergkäse, 4 Monate gereift
 100 g Bergkäse, 9 Monate gereift
 70 g Emmentaler
 1 kleine Zwiebel
 40 g Butter
 180 ml Milch
 100 ml Weißwein
 1 L Gemüsefond
 20 g Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem Topf in Butter anschwitzen. Das Mehl einsieben. Mit Wein auffüllen und reduzieren. Fond und Milch hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Käse reiben, hinzugeben und rührend schmelzen. Danach alles durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 40 ml Schlagsahne
 1 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Abgießen, stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Sahne und Butter unterheben.

Für das Kartoffelstroh:

2 festkochende Kartoffeln
 Maiskeimöl, zum Frittieren

Kartoffeln schälen, reiben, abtropfen lassen und in einem Topf frittieren.

Für das Liebstöckel-Öl:

1 Bund Liebstöckel
 50 ml Rapsöl

Liebstöckel in einem Mörser fein mörsern und Öl hinzugeben. Durchmischen und durch ein Sieb seihen.

Für das pochierte Ei:

1 Ei
 1 Schuss Essig

Wasser aufkochen und auf mittlerer Hitze Essig hinzugeben. Danach Wasser in eine Strudelbewegung bringen und Ei vorsichtig in das Wasser schlagen und pochieren.

Zum Verfeinern:

1 Beet Erbsenkresse

Kresse zupfen.

Püree in Suppenteller mittig dressieren und pochiertes Ei daraufsetzen. Suppe aufgießen und mit Kartoffelstroh garnieren. Mit einigen Tropfen Liebstöckel-Öl und dem Erbsenkresse verfeinert servieren.



Ben Rödel

„Gỏi cuốn“: Vietnamesische Sommerrollen mit zweierlei Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die pikante Sauce:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 4-5 cm Ingwerwurzel
- 1 Limette, Saft & Abrieb
- 8 EL Sojasauce
- 1 EL Mirin
- 2 EL Sweet Chili Sauce
- 4 EL Sesamöl
- 1 TL brauner Zucker
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1/3 Bund Koriander

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Ingwer und Knoblauch schälen bzw. abziehen, fein reiben und in eine Schüssel geben. Limettenschale abreiben, in die Schüssel geben und die Limette halbieren. Limettensaft in die Schüssel ausdrücken. Petersilie, Koriander und die Chilischote fein hacken und ebenfalls in die Schüssel geben. Sojasauce, Sesamöl, Mirin, Sweet Chili Sauce und braunen Zucker hinzugeben und gut verrühren.

Für das Gemüse:

- 1 rote Spitzpaprika
- ½ kleiner Spitzkohl
- 1 Porree
- 1-2 Karotten, je nach Größe
- ½ Gurke
- 1 EL neutrales Öl

Spitzpaprika entkernen, Spitzkohl vierteln, Porree putzen und anschließend in feine Streifen schneiden. Karotte schälen und mit dem Sparschäler in feine Streifen hobeln. Gurke halbieren, mit einem Löffel entkernen und in feine Streifen schneiden. Karottenrest, also das „innere, holzige Teil“ der Karotte, ebenfalls in feine Streifen schneiden. Das Gemüse, bis auf die Gurke, in einer Pfanne in Öl kurz scharf anbraten und mit einem Teil der hergestellten pikanten Sauce ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

Für den Erdnussdip:

- 1 Knoblauchzehe
- 3 cm Ingwer
- 1 Limette, Saft
- 2 EL feine Erdnussbutter
- 30 ml Kokosmilch
- 4 EL Mirin
- 1 TL Honig
- 3-4 EL Sojasauce
- 5 ml Srirachasauce
- 1 EL Sesamöl

Ingwer und Knoblauch schälen bzw. abziehen und fein reiben. Limette halbieren und auspressen. Sojasauce, Mirin, Sesamöl mit Knoblauch und Ingwer sowie Saft einer halben Limette in einem Topf erwärmen. Erdnussbutter darin schmelzen lassen und mit Srirachasauce, Honig und Kokosmilch nach Geschmack verfeinern.

Für die Fertigstellung:

- 50 g Glasnudeln
- 4 Blatt Reispapier
- 50 g geröstete, gesalzene Erdnüsse aus der Dose
- 1 Ei
- 30 ml Milch
- ½ Bund Minze
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gesalzenes Wasser in einem Topf mit Deckel aufkochen lassen, vom Herd ziehen und die Glasnudeln darin für 5 Minuten gar ziehen lassen. Das Wasser darf nicht mehr kochen. Glasnudeln abtropfen lassen.

Ei mit Milch verquirlen und mit Alufolie abgedeckt im Backofen ca. 15 Minuten garen. Reispapier auf einem Teller für 10-15 Sekunden in lauwarmen Wasser einweichen. Wasser abgießen. Reispapier wie folgt befüllen: Eine Rolle mit Minze, Glasnudeln, Gurke, Möhre und Ei füllen und die zweite Rolle mit Glasnudeln, dem gedünsteten Gemüse und den Erdnüssen füllen. Gericht auf Tellern anrichten und servieren.