

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Stefan Grabler

Selbstgemachte Ravioli mit Eigelb-Spinat-Ricotta-Füllung und Nussbutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Pastateig:

75 g Weizenmehl Typ 00
 25 g Hartweizengrieß
 1 Ei (M)
 1 TL Olivenöl
 1 Prise Salz

Das Weizenmehl, den Hartweizengrieß sowie das Salz gut vermengen. In der Mitte eine Mulde bilden und das Ei und das Olivenöl hinzufügen. Alles gut vermengen und mit der Hand zu einer Kugel formen. Mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung:

150 g gewaschener Spinat
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 20 g Pinienkerne
 6 Eier
 70 g Ricotta
 Muskatnuss, zum Reiben
 Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Spinat in reichlich Salzwasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden, kurz in Rapsöl braten und mit dem Ricotta vermengen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten.

Spinat gut abtropfen, klein hacken und mit der Ricotta-Masse vermengen. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken und beiseitestellen. Die gerösteten Pinienkerne etwas klein hacken und in die Füllung geben. Ca. 10 Pinienkerne zum Garnieren beiseitelegen.

Eier trennen und Eigelbe auffangen.



**PROFI
TIPP**

Ein frisches Ei erkennt man an der Oberflächenwölbung. Ein frisches Ei steht schon fast senkrecht, wenn man es getrennt hat und bei einem etwas älteren Ei ist das Eigelb etwas flacher.

Für die Nussbutter:

100 g Butter

Butter bei niedriger Temperatur zergehen lassen und daraus braune Butter herstellen. Immer wieder mit dem Schneebesen rühren.

Für die Zubereitung:

Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen.

Pastateig dünn ausrollen. Eine Ausstechform (ca. 10 cm Durchmesser) auf den ausgerollten Teig drücken (nicht durchdrücken) und die Spinat-Ricotta-Füllung (von oben) draufgeben. In der Mitte eine kleine Mulde bilden. Die Mulde mit jeweils einem Eigelb (von oben) füllen. Pastateig darüberlegen und Ravioli ausstechen. Mit den Gabelzinken Teig gut verschließen und in reichlich Salzwasser ca. 2-3 Minuten kochen.

Für die Garnitur: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Parmesan reiben und über das Gericht geben.
1 Zweig Petersilie
1 Stück Petersilie

Zwei Ravioli in die Mitte eines tiefen Tellers legen und mit etwas brauner Butter beträufeln. Die gerösteten Pinienkerne (von oben) auf dem Teller verteilen und mit einem Petersilienblatt garnieren. Das Gericht servieren.



Andrea Marmann-Leim

Frankfurter Grüne Sauce mit neuen Kartoffeln und gekochten Eiern

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

6 kleine, neue Kartoffeln
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln ungeschält 15-20 Minuten gar kochen. Danach pellen und halbieren. Mit Salz würzen.

Für die Sauce:

1 Zitrone
100 g griechischer Jogurt
100 g saure Sahne
1 TL Senf
2 TL Pflanzenöl
25 g Pimpinelle
25 g Petersilie
25 g Schnittlauch
25 g Sauerampfer
25 g Kerbel
25 g Kresse
25 g Borretsch

Zitrone halbieren, auspressen und 1 TL Saft auffangen. Alle Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Für die Garnitur einige

Kräuter beiseitelegen. Kräuter mit Jogurt, saurer Sahne, Öl, Zitronensaft und Senf vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Eier:

4 Eier

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Eier darin in neun Minuten hart kochen. Eier anschließend pellen und halbieren oder vierteln.

Kartoffeln und Eier auf einem Teller anrichten und mit Frankfurter Grüne Sauce servieren.



Holger Lagaly

Sellerieschnitzel mit Erbsenpüree, glasierten Möhrchen und Kräuter-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Sellerieschnitzel:
 2 Knollensellerie
 2 Zitronen
 6 Eier
 200 g Mehl
 300 g Paniermehl
 Neutrales Öl, zum Braten
 1 kg Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen, vom Strunk befreien und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen, salzen und die Selleriescheiben ca. 6 Minuten knapp weich garen. Herausnehmen, in ein großes Sieb geben, unter kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Nun drei Suppenteller nehmen: In den ersten Suppenteller das Mehl geben. In einem zweiten Teller das Paniermehl, Salz und Pfeffer gut vermischen. Im dritten Teller die Eier mit einer Prise Salz verquirlen. Zum Panieren die Sellerieschnitzel zuerst im Mehl wenden. Dann das Mehl abklopfen und die Schnitzel durch das Ei ziehen. Zuletzt auf beiden Seiten in das Paniermehl drücken. In einer Bratpfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Schnitzel auf beiden Seiten 5 Minuten goldig braten, bis sie knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Püree:
 450 g TK-Erbesen
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 L kräftiger Gemüfefond
 1 Becher Crème fraîche
 2 Zweige Minze
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen, würfeln und in 1 EL zerlassener Butter 2 Minuten dünsten. Erbsen zugeben und 2 Minuten mitdünsten. 100 ml Fond angießen und Erbsen zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Erbsen grob pürieren, sodass einige Erbsen ganz bleiben. Minze abrausen, trockenwedeln und fein hacken. 2 EL Crème fraîche und Minze unterrühren und das Püree mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einigen Minzblättchen bestreut servieren.

Für die Möhrchen:
 300 g feine Möhrchen
 1 Zwiebel
 3 EL Butter
 2 EL gehackte Gartenkräuter
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Möhren schälen, von Enden befreien und schräg in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einer Prise Salz bestreuen und mit 1 EL Butter in einen weiten Topf oder in eine Pfanne geben. 150 ml Wasser angießen, ca. 10 Minuten offen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist und die Möhren bissfest gegart sind.

Hitze reduzieren, restliche Butter zugeben und Möhren mit Zucker bestreut 2-3 Minuten glänzend karamellisieren lassen. Kräuter unterheben und alles mit Salz würzen.

Für den Dip:
 1 Bund Lauchzwiebeln
 1 Chilischote
 1 Zitrone
 1 Becher Crème fraîche
 1 Becher körniger Frischkäse
 Frische gehackte Gartenkräuter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème fraîche und Frischkäse verrühren. Lauchzwiebeln putzen, vom Strunk befreien und das weiße unter die Frischkäse-Masse heben. Gartenkräuter ebenfalls unterheben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Chili waschen, trockentupfen und hacken. Dip mit Salz, Pfeffer, Chili und Zitrone abschmecken. Dip mit dem gewaschenen Grün der Lauchzwiebeln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2021 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Spargel-Plätzchen mit Schmandgurken

Zutaten für zwei Personen

Für die Plätzchen:
10 Stangen weißer Spargel
1 Ei
Etwas kaltes Mineralwasser,
mit Kohlensäure
4 Zweige Koriander
150 g Kichererbsenmehl
1 TL Backpulver
1 TL Currypulver Madras
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
1 Flocke Butter, zum Mitbraten
Olivenöl, zum Braten
(ca. 50 ml)
Zucker, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Aus Kichererbsenmehl, Backpulver, einem Ei, Curry, Kreuzkümmel, gehackten Koriander und Mineralwasser eine Art Pfannkuchenteig herstellen. Spargel schälen, in fingernagelgroße Stücke schneiden, mit Salz und Zucker marinieren, unter den Teig ziehen und Teig in Öl mit etwas Butter von beiden Seiten goldbraun braten. Vor dem Servieren entfetten.

Für die Gurken:
1 Salatgurke
1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel
1 Bio-Zitrone
1 Packung Schmand
2 Zweige Dill
1 Zweig Koriander
Zucker, zum Abschmecken

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen und reiben. Zwiebel abziehen und würfeln. Dill und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Gurke schälen, entkernen und in dünne Scheiben hobeln. Leicht ansalzen und Wasser ziehen lassen. Anschließend ausdrücken und mit Zitronenabrieb- und saft sowie geriebenem Knoblauch und gehacktem Dill und Koriander würzen. Mit Schmand und Zwiebeln zu einem schlotzigen Ragout verrühren und gekühlt servieren. Mit Zucker abschmecken.



Wenn die Gurke mit Salz und Zucker mariniert wird, verliert sie an Festigkeit und dadurch wird es leichter, sie zu Röllchen zu drehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.