

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. September 2024 ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Matthias Kalthoff

Blumenkohlsuppe mit gebackenen Blumenkohlröschen und Gremolata

Zutaten für zwei Personen

Für die Gremolata:

- 1 geh. EL eingelegte Kapern
- 1 rote Zwiebel
- ½ Zitrone, Abrieb
- 1 TL Honig
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 geh. EL Semmelbrösel
- 2 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kapern fein hacken. Die Schale der Zitrone abreiben. Petersilie fein hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anrösten. Die Kapern und danach die Semmelbrösel unterrühren, alles etwas anrösten. Petersilie unterheben. Mit Zitronenschale, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blumenkohlsuppe:

- 1 kleiner Blumenkohl
- 20 g Knollensellerie
- 1 mehligkochende Kartoffel
- ½ Zitrone, Saft
- 1 Zwiebel
- 10 ml Sahne
- 850 ml Gemüsefond
- 3 TL Honig
- 2 EL neutrales Öl
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen. Zwiebel abziehen. Kartoffel waschen und schälen. Alles separat in Würfel schneiden und beiseitestellen. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. Vier Röschen beiseitelegen.

Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen, Sellerie und Blumenkohl ein paar Minuten mit anbraten. Die Kartoffel untermischen und mit Fond ablöschen. Das Gemüse etwa 15-20 Minuten weich köcheln.

Zitrone auspressen und 1 EL Saft und Honig untermischen. Das Gemüse im Topf mit dem Stabmixer oder im Hochleistungsmixer cremig pürieren. Die Suppe mit Muskatnuss, Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blumenkohlröschen:

- 5 Röschen vom Blumenkohl
- Olivenöl, zum Marinieren
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vier Röschen vom Blumenkohl mit etwas Öl marinieren und 20 Minuten in den Ofen geben. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein Röschen in Scheiben schneiden und in Öl in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.

Gremolata in tiefe Teller geben und Röschen aus dem Ofen und Scheiben aus der Pfanne darauf verteilen. Suppe (beim Gast) angießen und servieren.



Dennis Aseev

Ratatouille-Türmchen mit Gemüsesauce und Kräuter-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:

2 rote Paprikaschoten
2 Tomaten
2 kleine Karotten
2 kleine Zwiebeln
1 Knoblauchknolle
3 Zweige Basilikum
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
Rapsöl, zum Anbraten

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprika, Tomaten und Knoblauchknolle auf einem Backblech im Ofen schwarz grillen. Aus dem Ofen holen und in einer Schüssel abdecken. Karotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in Rapsöl glasig braten. Zwiebeln abziehen, würfeln und hinzufügen. Tomaten schälen, grob hacken und hinzufügen. Kräuter zupfen und hinzufügen. Paprika schälen und hinzufügen. Knoblauchknolle ausdrücken alles zusammen pürieren.

Für das Kräuter-Öl:

1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und hacken. Rosmarin und Thymian zupfen und 2 Esslöffel fein hacken. Mit Olivenöl vermengen und leicht salzen. Pürieren und Öl durch ein Sieb passieren.

Für die Fertigstellung:

1 Aubergine
1 Tomaten
1 grüne Zucchini
1 gelbe Zucchini
½ Bund Schnittlauch
Olivenöl, zum Einölen

Zucchini, Tomate und Aubergine in dünne Scheiben schneiden.

Ausstechform in eine Pfanne stellen und mit etwas Olivenöl einölen. Sauce etwa 1 cm hoch eingießen. Gemüsescheiben in die Ausstechform stapeln und abdecken. Herd auf mittlere Stufe schalten und köcheln lassen. Kräuter-Ölivenöl auf das Gemüse tröpfeln. Schnittlauch schneiden und als Garnitur verwenden.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan
1 Zwei Rosmarin

Parmesan reiben. Rosmarin zupfen, fein hacken und mit Parmesan vermengen. Auf einem Backblech verteilen, Backofen auf 180 Grad herunterstellen und für 8-10 Minuten in den Backofen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Manuela Geske

Dreierlei Caprese: Soft frittierte Burrata mit frittiertem Salbei & Hasselback-Kartoffel & Blätterteig-Focaccia

Zutaten für zwei Personen

Für das Pesto:

- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan
- 100 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl in der Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Petersilie, Basilikum und Parmesan grob schneiden. Knoblauch abziehen. Alles zusammen mit den Pinienkernen und dem Olivenöl in einen Multizerkleinerer geben und zu einem Pesto aufmixen. Bei Bedarf mit Salz würzen. Pesto für Burrata, Kartoffeln und ggf. als Garnitur nutzen.

Für die Burrata:

- 2 kleine Burrata
- 1 sehr große Oxsherztomate
- 200 g Tempuramehl + Tempuramehl zum Mehlieren
- 100 g Pankomehl
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige glatte Petersilie
- ½ Bund Salbei
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Tempuramehl mit dem Schneebesen und ca. 220 ml eiskaltem Wasser und Salz glatrühren. Der Teig soll leicht zähflüssig sein.

Burrata trocken tupfen und kurz in das Gefrierfach legen. Rosmarin und Petersilie fein hacken und mit Panko mischen.

Burrata auf dem Gefrierfach herausnehmen und erst in Tempuramehl wälzen, dann in angerührtem Tempura-Teig tauchen und frittieren. Kurz ruhen lassen und nochmals in Tempuramehl wälzen, durch Tempura-Teig ziehen, im Kräuter-Pankomehl wälzen und erneut frittieren.

Salbeiblätter zupfen, im Tempura-Teig wälzen, kurz frittieren und salzen. Tomate in Scheiben schneiden. Mit Pesto bestreichen und Burrata drauflegen.

Für die Hasselback-Kartoffeln:

- 2 große vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 mittelgroße Tomate
- 1 Kugel Mozzarella
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit Salzwasser kurz vorgaren. Jeweils einen langen Holzspieß links und rechts an die lange Seite der Kartoffeln legen und mit einem Messer fächerförmig einschneiden. Durch die Holzspieße werden die Kartoffeln nicht durchgetrennt. Mozzarella in Scheiben schneiden. Tomate in Scheiben schneiden. Kartoffeln mit Pesto, Tomate und Mozzarella füllen und im Backofen ca. 10 Minuten überbacken.

Für das Focaccia:

- 2 Lagen rechteckiger Blätterteig
- 10 kleine Kirschtomaten
- 10 entsteinte grüne Oliven
- 4 eingelegte Peperoni
- 1 Kugel Mozzarella
- 1 EL gerebelter Kerbel
- 1 EL gerebelter Basilikum
- 4 Zweige Rosmarin
- Olivenöl, zum Bestreichen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Peperoni in Scheiben schneiden. Mozzarella klein schneiden. Blätterteig mit Olivenöl oben und unten einstreichen, eine Hälfte mit Oliven und Mozzarella belegen, mit Kerbel, Basilikum und Salz und Pfeffer bestreuen, überklappen und 10 Minuten im Backofen anbacken. Ofen öffnen, Focaccia nochmals mit Olivenöl einstreichen und mit einem Holzstäbchen kleine Löcher einstechen. Mit Kirschtomaten und Rosmarinnadeln, Salz und Pfeffer bestreuen und ca. 10 Minuten knusprig zu Ende backen.

Für die Garnitur: Basilikumblätter zupfen. Rucola mit etwas Pesto marinieren und auf
½ Bund Basilikum Teller geben.
1 Bund Rucola

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.