

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. September 2024 ▪  
**Vegetarische Küche mit Mario Kotaska**



Robin Lursky

**Steinpilz-Tortellini mit halbtrockneten Tomaten in  
 Weißwein-Parmesansauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Nudelteig:**

4 Eier  
 300 g Mehl, Type 00  
 30 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Zwei Eigelbe, zwei Volleier, Mehl, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten. Dann zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingeschlagen. Kurz ruhen lassen, dann ausrollen.

**Für die Steinpilz-Füllung:**

50 g Steinpilze  
 50 g getrocknete Steinpilze  
 1 Zwiebel  
 100 g Ricotta  
 100 g Mascarpone  
 50 g Parmesan  
 2 Eier  
 2 EL Butter  
 1 Bund Petersilie  
 1 Prise Rauchsalz  
 3 EL Semmelbrösel  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Steinpilze mit etwas heißem Wasser aufquellen lassen.

Frische Steinpilze putzen und klein schneiden. Petersilie hacken. Parmesan reiben. Getrocknete Pilze abgießen und mit den anderen Pilzen in einer Pfanne mit Butter scharf anbraten. Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und hinzufügen. Ricotta, Mascarpone und Petersilie unterrühren. Mit einem Ei, Rauchsalz und Parmesan zu einer glatten Masse verarbeiten. Zur Bindung ggf. Semmelbrösel hinzufügen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen. Nudelteig in kleine Quadrate schneiden, die Füllung mittig platzieren, Enden mit Ei bestreichen und zu einem Dreieck falten. In kochendem Salzwasser al dente garen.

**Für die halbtrockneten Tomaten:**

200 g Cocktailtomaten  
 30 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten halbieren und mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Auf einem Backblech verteilen und etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

**Für die Sauce:**

3 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone, Abrieb  
 70 g Parmesan  
 200 ml Sahne  
 200 ml Weißwein  
 1 Bund Basilikum  
 Olivenöl, zum Braten

Schalotten und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und dann Sahne angießen. Flüssigkeit durch ein Sieb zurück in einen Topf oder eine größere Pfanne tropfen lassen. Zitronenzesten abreiben und zusammen mit gehacktem Basilikum hinzugeben. Zum Schluss mit geriebenem Parmesan verfeinern und die fertigen Tortellini darin schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Waltraud Schumann**

## **Tagliatelle mit Pilzrahmsauce und Kirschtomaten**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Bandnudeln:**

2 Eier  
250 g Mehl, Type 00  
2 EL Olivenöl  
½ TL Salz  
Salz, aus der Mühle

Die Eier, Mehl, Öl und Salz zu einem Teig verkneten. Anschließend zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einschlagen. Einen mit heißem Wasser ausgespülten Topf über den Teig stülpen, sodass er leicht warm wird. Etwa 15 Minuten ruhen lassen. Dann dünn ausrollen und in Tagliatelle schneiden. Pasta in siedendem Salzwasser al dente garen.

### **Für die Pilzrahmsauce:**

2 Kräuterseitlinge  
50 g braune Champions  
4 Austernpilze  
2 Shiitake  
3 rote Kirschtomaten  
3 gelbe Kirschtomaten  
1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
200 ml Sahne  
100 ml Weißwein  
Butter, zum Braten  
1 Zweig Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
½ Bund glatte Petersilie  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Schalotte in einer Pfanne mit Butter und Öl anschwitzen. Pilze putzen. Kräuterseitlinge und Champignons kleinschneiden und mit in die Pfanne geben. Knoblauch unterrühren. Shiitake und Austernpilze in Stücke schneiden und mit dazugeben und anbraten. Thymian und Rosmarin klein hacken und über Pilzpfanne streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen und dann Sahne angießen. Bei mittlerer Hitze nochmals einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren halbierte Kirschtomaten unterrühren und fein gehackte Petersilie dazugeben.

### **Für die Garnitur:**

20 g Parmesan

Parmesan über die fertigen Nudeln reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Jake Nguyen**

## **Zweierlei Tofu (pikant-süß & würzig) mit Jasminreis und gebratenem Wasserspinat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Reis:**  
200 g Jasminreis

Den Jasminreis waschen, bis das Wasser nicht mehr trüb ist. In einem Topf 400 ml Wasser aufkochen. Reis hineingeben und 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen, bis das Wasser nicht mehr zu sehen ist. Den Herd ausschalten und den Reis 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

**Für den würzigen Tofu:**  
200 g weicher Tofu  
3 rote Chilischoten  
4 Knoblauchzehen  
5 cm Ingwer  
1 Stange Zitronengras  
1 EL gemahlener Kurkuma  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tofu in Rechtecke schneiden und die Oberfläche rautenförmig leicht einritzen, um die Aufnahme der Marinade zu erleichtern. Zitronengras grob zerkleinern, Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und Grün von Chili entfernen. Alles zusammen in einem Mixer zerkleinern und mit Kurkuma vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tofu mit der Mischung auf der eingeschnittenen Seite bestreichen und in der Mischung etwa 10 Minuten marinieren lassen. Anschließend im heißen Öl anbraten, bis er goldbraun ist.

**Für die Sauce:**  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine Zwiebel  
3 EL Sojasauce  
1 EL Sriracha  
1 Stange Zitronengras  
2 EL Zucker  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Aus 1 EL Wasser, Sojasauce, Zucker und Sriracha eine Sauce anmischen. Mit Salz würzen. Zitronengras fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Alles in einer Pfanne mit Öl kurz andünsten. Sauce dazugeben und kurz aufkochen lassen bis die Sauce anfängt zu karamellisieren. Dann von der Hitze nehmen.

**Für den pikant-süßen Tofu:**  
200 g weicher Tofu  
Maisstärke, zum Mehlieren  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Den gut abgetropften Tofu in kleine Dreiecke schneiden und in Maisstärke mehlieren. Anschließend in einer Pfanne mit Öl braten, bis eine knusprige Kruste entsteht. Tofu herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Tofu in die Sauce geben und darin wenden.

**Für das Topping:**  
1 Frühlingszwiebel  
3 Zweige Koriander  
2 TL weißer Sesam

Frühlingszwiebel putzen und in Röllchen schneiden, Koriander hacken. Gericht mit Frühlingszwiebel, Koriander und Sesam toppen, restliche Sauce über den Reis geben.

**Für den Wasserspinat:** Wasserspinat waschen und in 5-10 cm lange Stücke schneiden und zur Seite legen. Knoblauch abziehen, zerdrücken und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Wasserspinat dazu geben und mit 2 EL Wasser aufgießen. Mit Sojasauce sowie Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 1 Bund Wasserspinat
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Sojasauce
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Gericht mit Sesam bestreuen.

- Weißer Sesam, zum Bestreuen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Jenny Palme**

## **Kohlrabi-Schnitzel mit Kartoffel-Kohlrabi-Stampf und asiatischem Gurkensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Kartoffel-Kohlrabi-Stampf:**

400 g Kohlrabi  
350 g mehligkochende Kartoffeln  
30 g Butter  
100 ml Milch, 1,5 % Fett  
1 Bund Petersilie  
Muskatnuss, zum Reiben  
1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer  
Salz, aus der Mühle

Den Kohlrabi und die Kartoffeln waschen, putzen und schälen. Beides in gleichmäßig große, grobe Würfel schneiden. Kohlrabi und Kartoffeln mit 400 ml leicht gesalzenem Wasser aufkochen und 15-20 Minuten weich köcheln. Abgießen. Dann Milch und Butter dazugeben und Gemüse mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Petersilie fein hacken und unter Stampf mischen. Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

### **Für das Kohlrabi-Schnitzel:**

1 Kohlrabi  
2 Eier  
2 EL Schlagsahne  
100 g Mehl  
100 g Panko  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlrabi schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. Gut abtropfen lassen. Eier, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen. Kohlrabischeiben erst in Mehl, dann im Ei und zum Schluss in Panko panieren. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Kohlrabi darin portionsweise pro Seite etwa 3 Minuten braten. Gut abtropfen lassen.

### **Für den asiatischen Gurkensalat:**

½ Salatgurke  
½ Knoblauchzehe  
½ rote Chilischote  
½ Limette, Saft  
½ EL Sojasauce  
½ EL heller Sesam  
½ EL schwarzer Sesam  
½ EL brauner Zucker  
1-2 EL neutrales Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sesam in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Chilischote längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Mit Chili, Limettensaft, Sojasauce, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing vermischen. Gurke waschen und längs in Scheiben hobeln. Mit dem Dressing und der Hälfte des Sesams mischen. Restlichen Sesam als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.