

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Oktober 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Zora Klipp**



**Beate Latzka**

**Rote-Bete-Gnocchi mit Gorgonzola-Füllung, Rote-Bete-Sauce, Kürbiscrème, karamellisierten Walnüssen und Blattsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die gefüllten Gnocchi:**

300 g mehlig kochende Kartoffeln  
 75 g vorgekochte Rote Bete  
 1 Ei  
 50 g Hartkäse  
 50 g Gorgonzola  
 1 EL Butter  
 60 Weizenmehl  
 20 g Hartweizengrieß  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und würfeln. In reichlich Salzwasser weichkochen, durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen.

Rote Bete pürieren.

Eine Mulde in die Kartoffelmasse drücken, die pürierte Rote Bete hineingeben und gut vermengen. Hartkäse reiben. Ei trennen. Geriebenen Hartkäse, Eigelb, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben und kneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zu einer Rolle formen, ca. 4 cm Stücke abschneiden, zu Kreisen formen und in die Mitte ein Stück Gorgonzola geben. Dann zu einer kleinen Kugel formen.

**Für die Rote-Bete-Sauce:**

75 ml Rote-Bete-Saft  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote-Bete-Saft in einer Pfanne zum Kochen bringen, mit Salz und Pfeffer würzen und einreduzieren lassen.

**Zur Fertigstellung:**

Butter, zum Montieren  
 75 ml Rote-Bete-Saft  
 Salz, aus der Mühle

Gnocchi in einem Topf mit gesalzenem Wasser und Rote-Bete-Saft kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle direkt in die reduzierte Rote-Bete-Sauce geben und mit Butter montieren.

**Für die Kürbiscrème:**

¼ Hokkaido-Kürbis  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 50 ml Sahne  
 100 ml Gemüsefond  
 Currypulver, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Beides in Butter kurz anbraten. Mit Gemüsefond aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken. Nach ca. 10 Minuten die Sahne hinzugeben und pürieren.

**Für den Blattsalat:**

70 g Lollo rosso  
70 g Lollo bianco  
1 gelbe Cocktailtomate  
1 rote Cocktailtomate  
1 EL weißen Balsamicoessig  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Salat waschen. Cocktailtomaten halbieren. Olivenöl, Essig und Salz vermengen und die Salatblätter durch das Dressing ziehen.

**Für die karamellisierten Walnüsse:**

35 g Walnüsse  
2 EL Zucker

Walnüsse in einer Pfanne mit Zucker anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Adam Haugsted

## "Steak" vom Igel-Stachelbart mit Sauce béarnaise, gegrillten Schalotten und Caprese-Salat mit Avocado

Zutaten für zwei Personen

### Für den Pilz:

500 g Igel-Stachelbartpilz  
2 Knoblauchzehen  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
Butter, zum Anbraten

Den Igel-Stachelbartpilz ggf. putzen und in Butter anbraten. Knoblauch und die Kräuter hinzufügen und zum Aromatisieren mitbraten.

### Für die Sauce béarnaise:

2 Schalotten  
1 Zitrone, Saft  
4 Eier  
250 g Butter  
4 EL Weißweinessig  
½ Bund Estragon  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einen Topf geben, kräftig aufkochen lassen und in ein anderes Gefäß umgießen. Die Molke setzt sich beim Abkühlen nach unten ab, das reine Butterfett schwimmt oben.

Schalotten abziehen und fein hacken.

100 ml Wasser, Essig, Schalotten, Salz und Pfeffer in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen und einkochen lassen. Sud abseihen und in einen sauberen Topf geben und bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelbe in einen Topf geben und mit einem Schneebesen schlagen, bis es schaumig wird und anfängt einzudicken. Wenn das Eigelb eindickt, die Hitze runterstellen und ca. 10 EL der flüssigen Butter (s.o.) mit dem Schneebesen einrühren. Restliche Butter langsam nach und nach einrühren.

Estragonblätter von den Stielen abzupfen und fein hacken. Zitrone halbieren und ca. 1 EL Saft auspressen. Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken.

### Für die Schalotten:

4 Schalotten

Schalotten abziehen und in einer Pfanne grillen.

### Für den Caprese-Salat:

2 Avocados  
3 rote Tomaten  
4 kleine gelbe Cherrytomaten  
1 Büffelmozzarella  
20 g Parmesan  
Weißweinessig, zum Abschmecken  
½ Bund Basilikum  
Olivenöl, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocados schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit einer Bratpfanne etwas flacher drücken. In eine runde Form geben und drei Avocadostücke formen.

Tomaten halbieren und in einer Pfanne mit Olivenöl und Salz anbraten. Auf die Avocados legen. Gelbe Cherrytomaten halbieren und in eine Schüssel geben. Mit Mozzarella, Olivenöl, Essig, Basilikum, Salz und Pfeffer vermischen. Auf die anderen Tomaten legen. Parmesan hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ebru Yildirim

## Kısır mit Käse-Börek

Zutaten für zwei Personen

**Für den Bulgur:**  
200 g feiner Bulgur

Den Bulgur in eine Schüssel geben und mit 100 ml heißem Wasser übergießen. Gut vermischen, dann abdecken und 5 Minuten quellen lassen.

**Für die Marinade:**

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Zitrone, Saft  
1 EL Paprikamark  
1 TL Tomatenmark  
1 EL Granatapfelsirup  
2 TL Paprikaflocken/Pul Biber  
1 TL Isot Biber  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
2 TL edelsüßes Paprikapulver  
1 TL getrocknete Minze  
½ TL gemahlener Kardamom  
½ TL gemahlener Zimt  
½ TL gemahlener Piment  
Muskatnuss, zum Reiben  
4 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und Saft auspressen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In Olivenöl anbraten. Paprika- und Tomatenmark hinzufügen und weitere 2 Minuten braten. Mit Zitronensaft, Pul Biber, Isot Biber Kreuzkümmel, Paprikapulver, Minze, Kardamom, Zimt, Piment, eine Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen und wieder gut vermengen.

Die Zwiebel-Gewürz-Mischung zu dem Bulgur geben, dann Granatapfelsirup und Olivenöl zugeben und alles gut vermischen.

**Für das Gemüse:**

3 Blätter Kopfsalat  
1 kleine Gurke  
5 Cherrytomaten  
1 grüne Spitzpaprika  
3 Frühlingszwiebeln  
1-2 Zweige Petersilie

Salat waschen, abtropfen lassen und fein schneiden. Gurke und Tomaten klein schneiden. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Petersilie hacken. Alles vorsichtig unter den Bulgur heben.

**Für die Börek:**

4 Blätter dreieckiger Yufkateig  
1 Ei  
1 Pck. Schafskäse  
20 g Gouda  
½ Bund Petersilie  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gouda reiben und mit Schafskäse mischen. Petersilie hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse auf den Yufkateig geben, einrollen und mit Eiweiß verkleben. In einer Pfanne in Öl knusprig braten.

**Für die Garnitur:**

1 Romanasalat  
Granatapfelsirup, zum Beträufeln

Bulgur auf Salatblättern anrichten und mit Granatapfelsirup beträufeln. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Hannes Brandacher**

## **Zillertaler Holzknechtkrapfen mit Nussbutter und Sommersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Krapfenteig:**

3 Eier  
300 ml Vollmilch  
Butter, zum Braten  
50 ml Mineralwasser  
200 g glattes Weizenmehl  
Rapsöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

### **Für die Füllung:**

300 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
150 g Zillertaler Graukäse  
50 g Zillertaler Zigerkäse  
50 g Bergkäse  
50 g Gorgonzola pikant  
200 g Butter  
150 g Speisetopfen  
½ Bund Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswasser

### **Für den Salat:**

400 g Wildkräutermischung, z.B. Giersch, Vogelmiere, Löwenzahn, Sauerampfer, Bärlauch, Gänseblümchen, Rotklee-Blüten, Ringelblumenblüten  
Essbare Blüten wie Kapuzinerkresse, Ringelblume, Gänseblümchen  
1 Salatherz  
1 Bund Radieschen  
50 g kleine Himbeeren  
30 ml Himbeeressig  
20 g mittelscharfer Senf  
Zucker, zum Abschmecken  
50 ml Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und in einer Pfanne (ø 20 cm Durchmesser) in Butter und Öl zu Palatschinke herausbacken.

Kartoffel schälen, sehr klein schneiden und in Salzwasser garen.

Abgießen und in Eiswasser abkühlen lassen.

Zwiebel abziehen, sehr fein hacken und leicht anschwitzen. Kartoffeln fein reiben. Schnittlauch fein hacken. Die verschiedenen Käsesorten ebenfalls sehr fein reiben. Dann alle Zutaten, bis auf die Butter, vermengen und zu einer glatten, zähen Masse verarbeiten. Wenn notwendig mit etwas Wasser verlängern. Nach Geschmack mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

Anschließend die Fülle in die vorbereiteten Palatschinken einstreichen, einschlagen und in geschäumter Butter schwenken. Dann im Backofen bei 90 Grad warmstellen.

Butter in der Pfanne zu brauner Butter weiterverarbeiten. Vor dem Anrichten Palatschinken damit übergießen und mit Schnittlauch garnieren.

Wildkräuter und Salatherz abbrausen und gut abtropfen lassen.

Wildkräuter und Salatherz in mundgerechte Stücke zupfen. Radieschen waschen, in Scheiben schneiden und unter die anderen Zutaten mischen. Ebenfalls die Himbeeren hinzugeben.

Himbeeressig, Senf, Rapsöl, Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing verrühren und den vorbereiteten Salat damit marinieren.

Salat in einer separaten Schüssel anrichten und mit Kapuzinerkresse, Gänseblümchen, Rotkleeblüten und Ringelblume dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.