

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Januar 2025** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Robert Osterwalder

Pizokel mit dekonstruiertem Ratatouille, Oliven-Tapenade, Chili-Salsa und selbstgebackenen Grissini

Zutaten für zwei Personen

Für die Pizokel:

2 Eier
 50 g Parmesan
 25 ml Milch
 50 g Butter
 25 ml Mineralwasser
 100 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 1 TL Kurkuma
 Muskatnuss, zum Reiben
 Meersalz, zum Abschmecken

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Backpulver, Kurkuma und geriebene Muskatnuss in einer Schüssel vermengen. Eier, Milch und Mineralwasser vermischen und hinzugeben. Mit einem Schneebesen gut verrühren, bis sich eine zähflüssige Konsistenz ergibt. Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Teig in ca. 4 cm lange Streifen von Hand mit einem Schaber in das kochende Wasser geben. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle entnehmen. Wasser abgießen, Pizokel gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und Pizokel in der Butter wenden. Parmesan reiben und darüberstreuen.

Für das dekonstruierte Ratatouille:

1 kleine Aubergine, Sorte Prosperosa
 1 Zucchini
 2 Roma-Tomaten
 1 kleine rote Zwiebel
 20 g Butter
 120 ml Rotweinessig
 2 EL weißer Balsamico
 1 EL gerebelter Thymian
 1 EL gerebelter Oregano
 2 EL Alfalfasprossen
 150 ml Olivenöl
 Meersalz, zum Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen. Die Hälfte der Zwiebel in dünne Streifen schneiden und mit 100 ml Rotweinessig und 1 TL Salz zum Kochen bringen. Zwiebel und Essig in ein Einmachglas geben und 30 Minuten ziehen lassen.

Aubergine schälen, in kleine Würfel schneiden und mit 3 EL Olivenöl anbraten. Balsamico, 1 EL Thymian und Salz nach Belieben hinzugeben. Aubergine anschließend in eine Schale geben, mit 1 TL Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Zucchini in kleine Würfel schneiden. Die restliche Hälfte der Zwiebel hacken. Gehackte Zwiebel in 1 EL Olivenöl und Butter 1-2 Minuten glasig braten. Zucchini hinzugeben. Salzen und 1 TL Rotweinessig, sowie 1 EL Oregano hinzugeben und ca. 3 Minuten dünsten. Zucchini in eine Schale geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomate entkernen, in kleine Würfel schneiden, mit Salz würzen und in einem Sieb entsaften lassen. Tomatenfleisch in eine Schüssel geben und mit 3 EL Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Für die Oliven-Tapenade:

150 g Kalamata Oliven, entsteint
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Rotweinessig
 75 ml Olivenöl

Knoblauch abziehen. Oliven ohne Saft mit der Knoblauchzehe, Essig und Olivenöl in einem Mixer zu einem Püree verarbeiten.

Für die Chili-Salsa: Knoblauch abziehen und pressen. Kerne und Trennhäute der Jalapeños entfernen und Jalapeños hacken. Schalotte abziehen und hacken. In einer Schüssel Chilischoten, Knoblauch, Rotweinessig und ½ EL Zwiebeln, sowie Olivenöl und Fleur de Sel verrühren.

- 2 rote Jalapeños
- 1 Schalotte
- ½ Knoblauchzehe
- 1 TL Rotweinessig
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL Fleur de Sel

Für die Grissini: Mehl, Backpulver, Oregano, Paprikapulver, Knoblauchpulver und 1 EL Pfeffer in einer Schüssel mischen. Ei und Olivenöl hinzugeben und einrühren. Salzen. Teig einige Minuten kneten und anschließend 10 Minuten ruhen lassen. Teig leicht mit Mehl bestreuen und auf die gewünschte Dicke ausrollen. In Grissini-Form schneiden und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

- 1 Ei
- 1 TL gerebelter Oregano
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 100 g Mehl, Type 00
- 1 TL Backpulver
- 20 ml Olivenöl
- Meersalz, zum Abschmecken
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Benjamin Neukirchen

Ravioli mit Pilzfüllung, Basilikumpesto, Parmesansahne und Ofentomaten

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier
200 g Weizenmehl, Type 00
½ TL Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Ein Topf mit Salzwasser für die Nudeln aufsetzen und zum Kochen bringen. Mehl, Eier und Salz vermengen und zu einem Nudelteig kneten. Nudelteig in Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

100 g Champignons
2 Kräuterseitlinge
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 g Ricotta
50 g Parmesan
Butter, zum Braten
1 Bund Petersilie
2 EL Walnüsse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Parmesan reiben. Petersilie hacken. Pilze putzen und fein hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln, daraufhin zusammen mit den Pilzen in etwas Butter für ca. 5 Minuten anschwitzen. Etwas von der Petersilie dazugeben und dann abkühlen lassen. Nüsse hacken und Parmesan reiben. Ricotta, Nüsse und etwas Parmesan zu den Pilzen geben und mit Salz und mit Pfeffer abschmecken.

Zur Fertigstellung:

Butter, zum Anbraten

Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und runde Teigstücke ausstechen. Auf jedes Teigstück etwas von der Pilzfüllung geben. Daraufhin mit einem zweiten Teigstück verschließen. Ravioli in das kochende Salzwasser geben und kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren und die Ravioli wenige Minuten ziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
50 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in der Pfanne anrösten, sodass sie eine leichte Bräunung erhalten. Einige Pinienkerne für die Garnitur zur Seite legen. Anschließend alle Zutaten in einem hohen Gefäß pürieren.

Für die Parmesansahne:

50 g Parmesan
200 g Schlagsahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Etwas Muskatnuss reiben. Sahne erhitzen und nach und nach 5 EL Parmesan hinzufügen, sodass sich der Parmesan komplett auflöst. Sahne-Parmesan-Mischung mit der geriebenen Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Ofentomaten: Tomaten in eine Auflaufform geben und mit dem Olivenöl beträufeln,
2 Sträucher Mini-Cherry-Rispen Tomaten Thymian und Knoblauchzehe dazu geben. Tomaten für ca. 15-20
1 Knoblauchzehe Minuten im Backofen rösten.
2 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Beth Steger

Vegetarisches "Fried Chicken" mit Waffeln, Harissa-Dip, Käse-Polenta und Coleslaw

Zutaten für zwei Personen

Für das „Fried Chicken“:

150 g Austernpilze
1 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
1 ½ TL Knoblauchpulver
1 TL Kurkuma
¼ TL Cayennepfeffer
400 g Weizenmehl
Öl, zum Frittieren
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze mit feuchtem Küchenpapier putzen und kurz trocknen lassen.

Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Weizenmehl mit allen Gewürzen bis auf den Pfeffer vermengen. 1/3 Tasse entnehmen und mit ¾ Tasse Wasser mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Pilze erst in den flüssigen Teig tauchen, danach in die Weizenmehl-Mischung geben. Vorgang zweimal pro Pilz durchführen.

Dann die Pilze in die Fritteuse geben und goldgelb ausbacken.

Anschließend auf einem Gitter abtropfen lassen. Salzen und pfeffern. Bei Bedarf ebenfalls im Backofen warmhalten.

Für die Waffeln:

2 Eier, Größe L
500 ml Buttermilch
113 g Butter
250 ml Distelöl
250 g Weizenmehl
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
Salz, aus der Mühle

Eier mit Buttermilch und Butter mit einem Schneebesen vermengen. In einer Schüssel Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermengen.

Flüssige Zutaten unterheben.

Waffeleisen vorheizen und mit etwas Öl bepinseln. Ca. 250 ml Teig in das Waffeleisen geben und 8-10 Minuten backen. So lang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Waffeln bei 100 Grad im Backofen warmhalten.

Für die Polenta:

100 g weißer Maisgrieß, alternativ
Polenta, schnellkochend
75 g Cheddar
Butter, zum Abschmecken
600 ml Gemüsefond
1 Msp. Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond aufkochen und Maisgrieß hineinrieseln lassen. Unter häufigem Rühren ca. 30 Minuten garen, bis ein dicker Brei entstanden ist. Anschließend den Käse hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Für den Coleslaw:

½ Rotkohl
½ Weißkohl
2 Karotten
2 Frühlingszwiebeln
1 Zitrone, Abrieb
200 g griechischer Joghurt
2 EL Dijonsenf
2 EL Weißweinessig
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weiß- und Rotkohl waschen und in dünne Streifen schneiden. Karotten schälen und in dünne Stifte schneiden. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Gemüse in eine große Rührschüssel geben. Joghurt mit den restlichen Zutaten bis auf Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und vorsichtig über den Salat geben. Salzen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Danach wieder umrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Zitronenschale abreiben und ebenfalls untermengen.

Für den Dip: Schmand mit Harissa vermengen und kaltstellen. In einem separaten Schälchen als Dip anrichten.
200 ml Schmand
2 TL Harissa

Für die Garnitur: Gesalzene Butter in einen Topf geben und schmelzen. Butter und Ahornsirup à Part als „Dip“ anrichten.
2 EL gesalzene Butter
1-2 EL Ahornsirup

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.