

▪ **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.