

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Januar 2025** ▪  
**Vegetarische Küche mit Mario Kotaska**



Joshua Vogel

**Gebratene Brezenknödel-Scheiben mit Pilzragout,  
gebratenen Pilzen und Rotkrautsalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Knödelscheiben:**

3 Laugenbrötchen  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 100 ml ungesüßte Sojamilch  
 2 EL vegane Butter  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 4 Zweige Thymian  
 Muskatnuss, zum Würzen  
 2 EL Rapsöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und ebenfalls klein würfeln.

In einem Topf 1 EL vegane Butter schmelzen und die Zwiebelwürfel, sowie den Knoblauch darin anbraten. Mit Sojamilch ablöschen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Laugenbrötchen würfeln, die Petersilie fein hacken und beides mit der Sojamilch-Mischung verkneten. Masse ruhen lassen. Dann die Masse zu einer Rolle formen und erst mit Frischhaltefolie und dann mit Alufolie gut verschließen. In siedendem Wasser für 15-20 Minuten garen, anschließend kalt abschrecken.

Knödel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit der restlichen Butter, Thymian und Rapsöl von beiden Seiten gut anbraten.

**Für das Pilzragout:**

150 g Champignons  
 100 g Kräuterseitlinge  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL dunkle Sojasauce  
 1 EL trockener Rotwein  
 1 TL dunkle Misopaste  
 1 EL Rapsöl  
 1 TL gemahlene Wacholderbeeren  
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und fein würfeln, danach in Rapsöl scharf anbraten.

Zwiebel abziehen und würfeln. Knoblauch ebenfalls abziehen und fein würfeln. Gewürfelte Zwiebel, Knoblauch und Misopaste zu den Pilzen geben. Mit Sojasauce und Rotwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Mit Wasser auffüllen bis die Pilze bedeckt sind, danach würzen und köcheln lassen.

**Für die gebratenen Pilze:**

150 g Champignons  
 100 g Kräuterseitlinge  
 1 EL vegane Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und vierteln.

Pfanne stark erhitzen und die Pilze bei starker Hitze anbraten, danach Butter hinzufügen, Hitze reduzieren und die Pilze darin schwenken und abschmecken.

**Für den Rotkrautsalat:**

1 Rotkohl  
1 Orange, Abrieb & Saft  
2 EL Walnüsse  
2 EL Cranberrys  
1 EL vegane Butter  
4 EL Apfelessig  
2 EL Rapsöl  
2 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl in feine Streifen schneiden.

Walnüsse in einer Pfanne mit Butter, 1 EL Zucker und einer Prise Salz karamellisieren und zur Seite stellen.

Rotkohl mit Salz, Pfeffer, Apfelessig, Rapsöl, 1 EL Zucker und den Cranberrys vermischen und gut durchkneten.

Von der Orange etwas Abrieb zum Salat geben, außerdem einige Orangenfilets herauslösen und bei Seite stellen. Danach die Orange auspressen und den Saft zum Salat geben. Salat separat servieren und mit 4-5 Orangenfilets und den Walnüssen drapieren.

**Für die Garnitur:**

5 Halme Schnittlauch

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Andrea Erber**

## **Sellerieschnitzel mit Sauerrahm-Dip, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Sellerieschnitzel:**

1 Knollensellerie  
2 Zitronen, Saft  
2 Eier  
30 g Parmesan  
100 g Semmelbrösel  
100 g Pankomehl  
Mehl, zum Panieren  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
Chilisalzt, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Sellerieknolle schälen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 10 Minuten lang kochen, dann abkühlen und abtropfen lassen.

Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Panko aufbauen. Parmesan reiben und zu dem Panko geben.

Selleriescheiben zuerst im Mehl, dann im mit Salz und Pfeffer gewürztem und verquirltem Ei und zuletzt in der Panko-Mischung panieren.

Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Sellerieschnitzel von jeder Seite 5 Minuten lang goldbraun braten. Vor dem Servieren mit Chilisalzt und Pfeffer würzen.

### **Für den Dip:**

5 Cornichons, mit Gurkenwasser  
200 g Sauerrahm  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cornichons klein schneiden und zu dem Sauerrahm geben.

Gurkenwasser hinzufügen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Petersilienkartoffeln:**

2 große, festkochende Kartoffeln  
Butter, zum Anbraten  
½ Bund glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit gesalzenem Wasser garen. Petersilie hacken. Butter und Petersilie zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone, Saft  
200 g Sauerrahm  
3 EL Weißweinessig  
2 EL Kürbiskernöl  
3 Zweige Dill  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke in feine Streifen schneiden, salzen und entwässern. Knoblauch abziehen und pressen. Dill hacken. Zitronensaft auspressen.

Zitronensaft, Knoblauch, Sauerrahm, Weißweinessig, Kürbiskernöl und Dill verrühren und über die Gurken geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Garnitur:**

10 g frischer Meerrettich

Meerrettich reiben und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Siegfried Görnitz**

## **Kohlrabi-Kartoffel-Suppe mit Croûtons**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Suppe:**

2 Kohlrabi  
4 Kartoffeln  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Butter  
200 ml Sahne  
750 ml Gemüsefond  
250 ml trockener Weißwein  
2 EL Pflanzenöl  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
1 Bund Kerbel  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kohlrabi schälen und in grobe Würfel schneiden. Kohlrabiblätter fein hacken. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Schnittlauch und Petersilie hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebeln darin anbraten. Knoblauch hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Aufkochen lassen und nach 5 Minuten mit Gemüsefond aufgießen. Zugedeckt und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kohlrabi und die Kartoffeln bissfest sind. Dann alles mit einem Pürierstab pürieren, Sahne hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Bis auf eine Handvoll die Kräuter und die gehackten Kohlrabiblätter dazugeben. Muskatnuss reiben. Suppe mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Croûtons:**

4 Scheiben Sauerteigbrot  
1 Knoblauchzehe  
Butter, zum Anbraten

Brotscheiben in Würfel schneiden. Mit Knoblauch einreiben und in einer Pfanne mit Butter knusprig anbraten.

### **Für die Garnitur:**

30 g Pinienkerne  
3 Zweige Petersilie

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und als Garnitur verwenden. Petersilie hacken und über die Suppe streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.