

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Februar 2021 ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Kathrin Deininger

Spinat-Käse-Knödel mit Schmortomaten, Nussbutter und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

- Für die Spinat-Käse-Knödel:** Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen. Milch erwärmen. Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauch und Schalotte abziehen und sehr fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Schalotte darin anschwitzen. Spinat dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sobald der Spinat zusammengefallen ist, aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. Spinat anschließend sehr fein hacken. Knödelbrot in eine Schüssel geben, mit der warmen Milch begießen, die Eier dazu schlagen, den Spinat dazu geben und alles vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Chilisalz und Muskat abschmecken. Den geriebenen Käse untermischen. Mit feuchten Händen Knödel formen. Knödel in kochendes Salzwasser geben und anschließend darin für ca. 7 Minuten sieden lassen.
- 200 g Knödelbrot
 - 250 g frischer Spinat
 - 1 Schalotte
 - ½ Knoblauchzehe
 - 100 ml Vollmilch
 - 2 Eier
 - 50 g geriebener Bergkäse
 - 50 g geriebener Emmentaler
 - 40 g Mehl
 - 1 TL Butter
 - Chilisalz
 - Muskatnuss, zum Reiben
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Nussbutter:** Butter in einem Topf schmelzen und kochen lassen, bis das Wasser verdampft, sich die Molke absetzt und diese Bräune annimmt. Die Butter sollte eine goldene Farbe bekommen und angenehm nussig riechen. Die fertige Nussbutter zuletzt durch ein Küchentrepp filtern, um die Molkereste abzufangen.
- Für die Schmortomaten:** Tomaten in eine ofenfeste Form geben, mit Olivenöl beträufeln, salzen und für ca. 30 Minuten in den Ofen geben.
- 1 Rispe Kirschtomaten
 - Olivenöl, zum Beträufeln
 - Salz, aus der Mühle
- Für den Feldsalat:** Feldsalat gut waschen und trockenschleudern. Ein Dressing aus dem Himbeeressig, Holunderessig, Balsamico, Kürbiskernöl, Olivenöl, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer herstellen. Den Feldsalat damit anmachen.
- 200 g Feldsalat
 - 1 EL Himbeeressig
 - 1 EL Holunderessig
 - 1 EL dunkler Balsamico
 - 1 EL Kürbiskernöl
 - 1 EL Olivenöl
 - 1 TL Agavendicksaft
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Parmesan reiben. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.
50 g Parmesan Knödel mit der Nussbutter übergießen und zuletzt den Parmesan und die
2 EL Kürbiskerne Kürbiskerne darüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gerhard Nüßlein

Vegetarische Champignon-Röstlinge mit Bratkartoffeln, Apfel-Zwiebel-Chutney und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Röstlinge:

250 g braune Champignons
1 Zwiebel
2 Zweige krause Petersilie
1 EL Mehl
ca. 90 g feine Semmelbrösel
1 Ei, Größe M
Butterschmalz, zum Braten
½ TL getrockneter Majoran
½ TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

Die Champignons putzen und die Stilanätze knapp abschneiden. Zwiebel abziehen. Champignons und Zwiebeln grob zerteilen, sodass sie in den Einfüllkanal vom Fleischwolf passen. Petersilie grob zerpfücken. Eine Schüssel unter den Fleischwolf stellen und Pilze, Zwiebeln und Petersilie durch das mittlere Messer drehen.

Champignon-Masse mit Mehl, 75 g Semmelbröseln, Ei und den Gewürzen sorgfältig verkneten. Die Masse 5 Minuten durchziehen lassen.

Eine Lage der restlichen Semmelbrösel auf einen flachen Teller geben. Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Butterschmalz darin schmelzen. Mit leicht angefeuchteten Händen aus einem Drittel der weichen Champignonmasse eine flache Frikadelle formen, diese in die Semmelbrösel auf den Teller legen und damit bedecken. Panade leicht andrücken, dann überschüssige Brösel abklopfen und die Frikadelle mit den Händen ausformen. In die heiße Pfanne legen. Dann die weiteren Champignon-Frikadellen formen.

Die pflanzlichen Frikadellen ohne Wenden ca. 6-8 Minuten braten lassen, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat. Noch etwas Butterschmalz in die Pfanne geben und die Frikadellen wenden. Weiteren 6-8 Minuten braten, bis sie auf beiden Seiten eine Kruste haben. Bratlinge aus Pfanne nehmen und warmstellen.

Für die Bratkartoffeln:

400 g festkochende Kartoffeln
½ Zwiebel
40 g Butterschmalz
1 EL Butter
Ganzer Kümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln kochen (nicht zu weich!) bis sie gar sind. Kartoffeln abkühlen lassen und schälen. In gleichmäßige ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Scheiben schneiden.

In Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Kartoffelscheiben auf erster Seite 3-4 Minuten braten bis die Unterseite braun anbrät. Dann wenden, Zwiebeln und Butter dazugeben. Salzen und pfeffern und Kümmel dazugeben. Braten, bis zweite Seite auch gebräunt ist.

Für das Apfel-Zwiebel-Chutney:

250 g Zwiebeln
2 säuerliche Äpfel
1 kleines Stück Ingwer
1 rote Chilischote
50 ml Apfelessig
1 TL Zitronensaft
1 EL Olivenöl
½ Lorbeerblatt
80-100 g Zucker
1 Msp. Curry
1 Msp. Zimt

Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden.

Äpfel kleinwürfeln. Zwiebeln in dem Olivenöl andünsten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Kräftig rühren.

Alle restlichen Zutaten bis auf das Meersalz hinzugeben und alles mindestens 15 Minuten lang köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen und Chutney abschmecken.

Salz, aus der Mühle

Für den Salat:

1 Salatgurke
1 Schalotte
100 ml Sahne
2 EL Crème fraîche
2 EL Weißweinessig
2 Zweige Dill
2 Zweige krause Petersilie
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen, in dünne Scheiben hobeln, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 5 Minuten ziehen lassen. Sud abgießen. Schalotte abziehen, würfen, Dill und Petersilie hacken, restliche Zutaten zu Gurken geben und gut vermischen.

Für den Pfannenansatz:

3 EL Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Pfannen-Ansatz der Röstlinge mit etwas Sahne ablöschen, kurz einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

8 Cherrytomaten, am Strunk
2 Chicorée-Blätter
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen und in einer Pfanne in geschäumter Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Chutney auf den Chicorée-Blättern anrichten, Bratlinge daneben setzen und dazu die Bratkartoffeln geben. Sauce dazu geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Beatrice Blank

Auberginen-Piccata mit Polenta, Spinat und Tomatensauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Piccata:

1 sehr große Aubergine
2 Eier
50 g Parmesan
50 g Mehl
130 ml Sahne
100 ml Pflanzenöl, zum Braten

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Aubergine quer in 1,5-cm-dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten salzen und auf einen Teller legen. Mit einem zweiten Teller beschweren und 20 Minuten ziehen lassen. Danach kurz abspülen und trocken tupfen. Eier in einer Schale mit Sahne verquirlen. Parmesan reiben. Mit Parmesan und Mehl verrühren.

Auberginenscheiben durch die Eiemischung ziehen und in heißem Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Ofentomaten:

400 g kleine Strauchtomaten
½ Knoblauchknolle
4 EL Olivenöl
1-2 TL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Knoblauchknolle zerteilen und dazwischen legen. Olivenöl darüber träufeln. Mit Zucker bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen 10 Minuten backen.

Für die Polenta:

100 g Instant Polenta
1 Schalotte
250 ml Sahne
200 ml Milch
1 EL Parmesan
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf zerlassen und Schalotte darin glasig dünsten. Sahne, Milch und 1 Prise Salz zugeben. Aufkochen lassen. Von der Platte nehmen und Polenta einrühren. Parmesan reiben und unterrühren.

Polenta etwa 2 cm dick auf ein Blech mit Backpapier streichen und kaltstellen. Kreise ausstechen. Vor dem Servieren in der übrigen Butter goldbraun anbraten.

Für den Spinat:

200 g Babyspinat
½ Knoblauchzehe
60 ml Weißwein
2 TL gehackte Haselnüsse

Spinat waschen und trockenschleudern. Spinat in einer heißen Pfanne zusammenfallen lassen. Wein angießen. Knoblauch abziehen, fein hacken und dazu geben. Etwas köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Haselnüsse unterheben.

Für die Tomatensauce:

200 g Tomaten, aus der Dose
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 TL getrocknete Chiliflocken
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und Knoblauch darin kurz braten. Die restlichen Zutaten dazugeben und unter Rühren aufkochen. So lange wie möglich bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Durch ein Sieb passieren.

Für die Garnitur:

1 Zweig Rosmarin

Etwas Tomatensauce auf die Teller geben.

Eine Polenta-Scheibe platzieren, darauf etwas Tomatensauce geben, eine Auberginenscheibe darauflegen und dann eine Schicht Spinat. Eine weitere Polenta-Scheibe mit Tomatensauce darauflegen und mit einer Auberginenscheibe abschließen. Mit Rosmarin garnieren und Ofentomaten daneben legen und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Februar 2021 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Kraut-Schupfnudeln mit Zwiebel-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Schupfnudeln:

200 g Schupfnudeln
50 g Butter
Salz, aus der Mühle

Die Schupfnudeln in Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Eine Nussbutter in einem kleinen Topf herstellen. Schupfnudeln in eine Pfanne geben und mit der Nussbutter übergießen. Pfanne schwenken und Schupfnudeln knusprig anbraten.

Für den Spitzkohl:

½ Spitzkohl
1 rote Zwiebel
50 g Bergkäse
4 Zweige Majoran
1 Zitrone
1 Schuss Weißweinessig
1 Flocke Butter
Olivenöl, zum Braten
1 TL Kümmel
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Bergkäse reiben. Kümmel in einer Pfanne anrösten. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Zwiebelwürfel zum Kümmel geben und etwas Olivenöl dazugeben. Feinst geschnittenen Spitzkohl, Zucker und Salz dazugeben und für ca. 5 Minuten garen. Majoran hacken, zugeben und mit Weißweinessig ablöschen. Unter Schwenken den Spitzkohl knackig garen und zum Schluss mit Butter und Bergkäse abschmelzen. Mit Zitronenabrieb verfeinern, mit in die Pfanne zu den Schupfnudeln geben und vermengen.

Für den Dip:

2 Stangen Frühlingslauch
100 g Crème fraîche
1 Zitrone
50 g Röstzwiebeln
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frühlingslauch in kleine, feine Scheiben schneiden. Crème fraîche mit Zitronenschale, -Saft und Salz verrühren. Mit Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit feinst geschnittenem Frühlingslauch und Röstzwiebeln verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.