

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Januar 2021** ▪
„Vegetarische Küche“ mit Nelson Müller



Marius Alexander Haeckel

Rote-Bete-Ravioli in Salbeibutter mit Ziegenkäse-Schaum und gerösteten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli-Füllung:
 100 g vorgekochte Rote Bete, vakuumiert
 85 g Ricotta
 20 g Walnüsse
 2 EL Semmelbrösel
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rote Bete zerkleinern und mit Ricotta, Semmelbrösel und Walnüssen in einem Multizerkleinerer mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Ravioli-Teig:
 2 Eier
 200 g Weizenmehl
 500 ml Rote-Bete-Saft
 2 TL Olivenöl
 1 Prise Salz
 Mehl, für die Arbeitsfläche

Für den Teig das Mehl mit den Eiern, einer Prise Salz, Öl und etwas Wasser mischen. Alles gut verkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend mit einer Nudelmaschine in zwei identische Teigplatten ausrollen und auf die bemehlte Arbeitsplatte legen.

Einen gehäuften Teelöffel der Ravioli-Füllung in kleinen Abständen auf der ersten Teigplatte verteilen. Mit etwas Wasser rundherum bestreichen. Die 2. Teigplatte nun auf die 1. Teigplatte auflegen und in den Zwischenräumen andrücken. Die Ravioli rund ausstechen und an den Rändern fest andrücken. Rote Bete Saft in einem Topf aufkochen und die Ravioli für 4 Minuten darin kochen.

Für den Ziegenkäse-Schaum:
 150 g Ziegenfrischkäse
 200 g Sahne
 1 TL Lecithin
 Zucker, zum Abschmecken
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Ziegenfrischkäse mit Sahne und Lecithin in einem Kochtopf leicht erhitzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Zauberstab aufschäumen.

Für die Salbeibutter und Walnüsse:
 3 Zweige Salbei
 1 Zitrone
 30 g Walnuskerne
 1 EL flüssiger Honig
 50 g Butter
 1 TL Rosa Pfefferbeeren

Butter in einer Pfanne auslassen und die Walnuskerne kurz darin rösten. Salbei abrausen, trocknen und die Blätter in die Pfanne geben. Anschließend die fertigen Ravioli hinzufügen und mit etwas Zitronenabrieb verfeinern. Ravioli in der entstandenen Salbeibutter durchschwenken und vor dem Servieren mit Honig beträufeln. Mit Pfefferbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Manfred Rausch

Laugen-Serviettenknödel mit Pilzrahm und Feldsalat mit Senf-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die Laugen-Serviettenknödel:

- 1 Laugenstange mit Sonnenblumenkernen
- 1 Laugenstange mit Kürbiskernen
- 1 Zwiebel
- ½ Bund glatte Petersilie
- 500 ml Milch
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 50 g Semmelbrösel
- 25 g Mehl
- Muskatnuss, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch im Topf erhitzen und die Laugenstangen in Würfel schneiden. Laugenwürfel mit warmer Milch übergießen und ausdrücken.

Zwiebel schälen und kleinschneiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebeln mit einem Teil der Petersilie in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Nachdem die Zwiebeln etwas abgekühlt sind, diese zu den Laugenwürfeln geben. Ein ganzes Ei dazugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwas Mehl und Semmelbrösel hinzufügen.

Die Knödelmasse nun auf Klarsichtfolie geben, eine Rolle formen und beidseitig zudrehen. Die Rolle in leicht kochendes Wasser geben und 15 min. darin ziehen lassen. Danach aus der Folie nehmen und in schöne Scheiben schneiden. Mit restlicher Petersilie garnieren.

Für das Pilzrahm:

- 200 g Kräuterseitlinge
- 1 Schalotte
- 500 ml Gemüsefond
- 250 ml Sahne
- ½ Bund glatte Petersilie
- 20 g Kerbel
- 50 g Butter
- 5 g Rauchsatz
- ½ TL Stärke
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte schälen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Pilze putzen, kleinschneiden und mit den Schalotten anbraten.

Petersilie und Kerbel abrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Die Hälfte der Kräuter zu den Pilzen geben. Alles mit Sahne ablöschen und einreduzieren lassen. Gemüsefond nach und nach dazugeben und mit Rauchsatz und Pfeffer würzen. Eventuell mit Stärke andicken. Vor dem Servieren mit den restlichen Kräutern bestreuen.

Für die Senf-Vinaigrette:

- 5 g scharfer Senf
- 20 ml Verjus (Traubensaft)
- 10 ml Walnussöl
- 20 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Vinaigrette Senf, Verjus, Walnussöl und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Feldsalat:

- 100 g Feldsalat
- 1 Birne
- 20 g Walnusskerne

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Birne entkernen und in feine Scheiben hobeln. Walnüsse hacken.

Feldsalat und Birne mit der Vinaigrette vermengen und den Salat mit Walnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mona Hiermaier

Parmigiana di Melanzane mit Panzanella

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginen:

1 Aubergine
2 Eier
5 EL Mehl
1 TL Salz
Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Aubergine waschen und schälen. Die Schale für die Garnitur aufbewahren.

Geschälte Aubergine in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Teller verteilen, mit Salz bestreuen und 5 min. ziehen lassen. Das ausgetretene Wasser anschließend mit Küchenpapier abtupfen. Eier aufschlagen und verquirlen. Auberginenscheiben durch die Eier ziehen und in Mehl wenden. Danach in einer Fritteuse oder in einer Pfanne in Öl goldbraun frittieren.

Für die Tomatensauce:

400 ml Eiertomaten (San Marzano)
8 Cocktailtomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Basilikum
2 Zweige Thymian
2 Zweige Oregano
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und hinzufügen. Basilikum, Oregano und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kräuter hacken und von jedem jeweils 1 EL in die Pfanne mitgeben. Cocktailtomaten und Eiertomaten halbieren und hinzugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken und mindestens 10 min. einkochen lassen.

Für den Auberginen-Crunch:

Öl, zum Frittieren
2 EL Mehl
Salz, aus der Mühle

Die übrige Schale der Aubergine kleinhacken, in Mehl wenden und in der Pfanne in Öl frittieren. Anschließend mit Salz bestreuen und zum Garnieren verwenden.

Für das Parmigiana di Melanzane:

1 Kugel Mozzarella
4 Scheiben Scamorza
50 g Parmesan
1 Zweig Basilikum

Für den Auberginenaufbau Mozzarella in Scheiben schneiden. In einer Auflaufform die frittierten Auberginenscheiben, die hergestellte Tomatensauce und die Scarmorza- und Mozzarellascheiben im Wechsel zu einem Türmchen schichten. Basilikum abbrausen und die Blätter abzupfen. 1-2 Blätter zwischen die Schichten legen. Zum Schluss das Auberginen-Türmchen mit geriebenem Parmesan bestreuen. Bei 200 Grad im Ofen für 7-8 Minuten backen.

Für den Panzanella-Salat:

100 g Baguette / Ciabatta vom Vortag
250 g bunte Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
100 g Rucola
3 Zweige Basilikum
30 g Parmesan
3 EL Aceto Balsamico

Das Brot in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und etwas zerdrücken. Eine Pfanne erhitzen, 4-5 EL Olivenöl mit Knoblauch hineingeben und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Rucola waschen und trockenschleudern. Die groben Stiele entfernen und den Rucola etwas zerrupfen. Die Kirschtomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Nach Belieben dabei die Stielansätze entfernen. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Die gerösteten

Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
8 EL Olivenöl

Brotscheiben in grobe Stücke brechen und zu den Tomaten in eine Schüssel geben. Beides mit dem Rucola vermengen. Balsamico und das restliche Olivenöl über den Salat geben und alles vorsichtig vermischen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und grob zerkleinern. Basilikum über den Panzanella-Salat streuen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Parmesan zum Schluss darüber hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Januar 2021** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Veggie Voodoo: Laugen-Burger mit Curry-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Tofu-Patties:

- 200 g Räuchertofu
- 1 Bund Suppengemüse (Lauch, Möhre, Sellerie)
- 40 g Austernpilze
- 2 Stängel Koriandergrün
- 2 Eier
- 2 EL Paniermehl
- 1 EL Mehl
- 1 EL Ketjap Manis
- 1 EL Sweet Chilisauce for Chicken
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Fleur de Sel, zum Würzen
- 1 EL Erdnussöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tofu-Patties den Tofu in einem sauberen Küchentuch ausdrücken.

Suppengemüse schälen, Pilze putzen und alles klein schneiden. Das gesamte Gemüse mit dem Tofu im Fleischwolf (alternativ Blitzhacker oder Pürierstab) fein zerkleinern.

Koriander abrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Zerkleinertes Gemüse, Tofu und Koriandergrün in einer Schüssel mit einem ganzen Ei, einem Eigelb, Paniermehl, Mehl, Ketjap Manis, Sweet Chilisauce und gemahlenem Koriander und Kreuzkümmel verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse eventuell in einem Tuch ausdrücken, wenn sie zu feucht ist. Hände leicht anfeuchten und aus der Masse flache Patties formen.

Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Bratlinge bei mittlerer bis starker Hitze von beiden Seiten knusprig und goldbraun anbraten. Mit Fleur de Sel würzen.

Für die Curry-Mayonnaise:

- 100 g Mayonnaise
- 1 TL Mumbai-Currypulver

Mayonnaise und Currypulver miteinander verrühren.

Für den Laugen-Burger:

- 2 Laugenbrötchen
- 1 große Zwiebel
- 1 grüne Tomate
- 1 rote Tomate
- 1 EL Sweet Chilisauce for Chicken
- 2 EL Erdnussöl
- 2 EL Zucker

Laugenbrötchen aufschneiden und beide Hälften rund ausstechen. In der Pfanne leicht anrösten.

Für den Belag die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelstreifen bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren und 10 Minuten goldbraun schmoren. Tomaten ohne Stielansatz in Scheiben schneiden.

Für den Burger nun die Brötchenunterseiten mit Curry-Mayonnaise bestreichen und mit grünen Tomatenscheiben und dem Tofu-Pattie belegen. Rote Tomatenscheiben, Sweet Chilisauce und karamellisierten Zwiebeln darauf geben. Den Brötchendeckel mit Curry-Mayonnaise bestreichen, auflegen und leicht andrücken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit übriger Curry-Mayonnaise servieren.