

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. November 2017 ▪
 Jahresfinale: "Vegetarisch" mit Johann Lafer



Thomas Klose

Gefüllter Ziegenkäsetaler und Ravioli von der Roten Bete mit Rucola-Schaum und Zwetschgen

Zutaten für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

- 1 Ziegenkäserolle à 250 g
- 50 g Kürbiskerne
- 50 ml Kürbiskernöl
- 100 ml Sauerkirschsafft
- 100 g Zwetschgen
- 100 g Zucker
- 40 ml Rum
- 2 TL Stärke

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwetschen halbieren und vom Stein befreien. Zucker in einem Topf zu Karamell schmelzen und mit Kirschsafft ablöschen. Die Flüssigkeit reduzieren.

Die Zwetschgenhälften hinzufügen, mitköcheln lassen und mit Rum abschmecken.

Die Sauce mit etwas Stärke abbinden. Den Ziegenkäse in einem Servierring daumendick auslegen. Eine gegarte Zwetschge daraufgeben und mit einer weiteren Scheibe Ziegenkäse bedecken.

Mit den Kürbiskernen bestreuen im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen.

Für die Ravioli:

- 1 vorgegarte Rote Bete
- ½ Zitrone davon der Saft
- Salz, aus der Mühle

Die Rote Bete mit einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Zitronensaft bepinseln und mit Salz würzen.

Für die Füllung:

- ½ kleiner Hokkaido-Kürbis
- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 Knolle Ingwer à 50 g
- 250 g Butter
- 2 TL Madras-Curry
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Den Kürbis halbieren, von den Kernen befreien und würfeln. Die Kartoffel schälen und würfeln. Beides zusammen in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser etwa 12 Minuten gar kochen. Die Kürbis- und Kartoffelwürfel abgießen, ausdampfen lassen und mit einer Kartoffelpresse zu einem feinen Püree pressen. Apfel und Ingwer fein reiben und hinzu fügen. Mit Curry, Butter, Muskat und Salz abschmecken.

Die Rote Bete mit der Füllung füllen und zusammenklappen.

Für den Schaum:

- 100 g Rucola
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Vollmilch
- 300 ml Ziegenmilch
- 1 Prise feines Salz

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Rucola putzen und mit Knoblauch in einem Mixer zerhacken.

Den Rucola mit Milch und Salz mit einem Handmilchaufschäumer aufschäumen.

Den Ziegenkäse aus dem Ofen nehmen und mittig auf dem Teller anrichten.

Ravioli auf dem Teller verteilen, dazu noch ein paar Punkte des Pürees auf dem Teller verteilen. Schaum über Ravioli und Käse geben. Mit kleinen Würfeln vom Kürbis bestreuen und servieren.



Dolores Gächter-Ritter

Variation vom Steinpilz:

Cappuccino, Aufstrich und Taler mit Petersilien-Sabayon

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinpilz-Cappuccino:

- 200 g Steinpilze
- 30 g getrocknete Steinpilze
- 1 schwarzer Trüffel
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml trockener Weißwein
- 200 ml Gemüsefond
- 100 g Sahne
- 200 ml Milch
- 1 Zitrone, davon ein EL Saft
- 4 Zweige Thymian
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 4 Zweige Liebstöckel
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- 1 EL Butter
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze in 50 ml lauwarmem Wasser quellen lassen. Die frischen Steinpilze mit einer Pilzbürste putzen und grob würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl und Butter im Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch bei geringer Hitze darin andünsten. Die Steinpilze wenige Minuten mitdünsten. Die getrockneten Steinpilze klein schneiden, unterheben und das Steinpilzwasser aufheben. Thymian, Petersilie und Liebstöckel abrausen und trockenwedeln.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen, aufkochen und Fond, Steinpilzwasser und Sahne zufügen. Einige Minuten köcheln lassen und fein pürieren. Mit Kräutern bestreuen. Milch und Zitronensaft aufgießen und dann mit einem Stabmixer aufschäumen.

Den Milchschaum über die Steinpilz-Suppe geben und mit gehobeltem Trüffel bestreuen.

Für den Steinpilztaler:

- 100 g Steinpilze
- 150 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 2 EL griffiges Mehl
- ½ EL Weizengrieß
- 1 Ei
- ¼ Bund glatte Petersilie
- ¼ Bund Thymian
- 2 EL Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Steinpilze mit einer Pilzbürste putzen und klein würfeln. Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butterschmalz andünsten lassen. Pilze zufügen, etwas anbraten und mit Salz, Pfeffer und Thymian und Petersilie würzen.

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf mit reichlich Salzwasser gar kochen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffeln ausdampfen lassen. Grieß und Ei unter die Masse arbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem runden Ausstecher Teigformen ausstechen. Die Pilze darauf verteilen, dann eine Teig Form darauf legen und am Rand andrücken. In einer Pfanne mit Butterschmalz schwimmend backen.

Für den Aufstrich:

¼ Sauerteigbrot
 200 g vorgegarte Maronen
 20 g getrocknete Steinpilze
 30 g Haselnusskerne
 1 Zitrone, davon 2 TL Saft
 4 EL Traubenkernöl
 ¼ Bund Thymian
 ¼ Bund glatte Petersilie
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Pilze mit kochendem Wasser übergießen und beiseite stellen. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Das Brot in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit einem Kreisausstecher ausstechen. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Brote darin von beiden Seiten hellbraun anrösten.

Die Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Steinpilze aus dem Wasser nehmen und das Steinpilzwasser aufheben.

Die Maronen mit einer Moulinette grob zerkleinern, die Nüsse hinzufügen und kurz mit hacken. Pilze, Einweichwasser, Petersilie und das Traubenkernöl hinzufügen und glatt pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken.

Für die Sabayon:

2 Eier, davon das Eigelb
 2 EL Gemüsefond
 150 g Sahne
 ½ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eigelb, Fond und Sahne über einem Wasserbad warmschlagen bis die Sabayon dicklich wird. In die fertige Sauce fein gehackte Petersilie geben und die Sabayon mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Variation vom Steinpilz aus Tellern anrichten und servieren.



Jessica Jungmann

Auberginen-Gnocchi mit gegrillter Zucchini und gelbem Paprika-Gelee

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

3 Auberginen
 6 EL Mehl
 1 Ei
 10 g Parmesan
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Auberginen waschen, halbieren und eingeschnitten in den Ofen geben. Die Auberginen kurz auskühlen lassen und von der Schale befreien. Das Fruchtfleisch in einer Moulinette pürieren. Zu dem Fruchtfleisch alle weiteren Zutaten geben und vermengen.

Einen Topf mit heißem Wasser und Salz aufstellen. Einen Faden über dem Topf spannen und mit Hilfe eines Spritzbeutels die Gnocchi formen. Die Gnocchi etwa 4 Minuten im siedenden Wasser garen.

Für die Tomatensauce:

4 Tomaten
 8 Cocktailtomaten an der Rispe
 1 Zwiebel
 1 Stange Staudensellerie
 ½ Knoblauchzehe
 1 TL Kräuter der Provence
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Stangensellerie putzen und grob schneiden. Die Tomaten halbieren, vom Strunk und Kerngehäuse befreien und vierteln.

Den Knoblauch in einen Topf pressen und mit den Tomaten, Zwiebeln und Stangensellerie anbraten.

Nach ca. 10 Minuten die Sauce mit einem Stabmixer aufmixen, durch ein Sieb drücken und im Topf um ein Viertel reduzieren lassen.

Für das Paprikagelee:

1 gelbe Paprika
 ½ Zwiebel
 3 Blatt Gelatine
 1 Zitrone, davon den Saft
 ¼ TL Kurkuma
 1 Prise Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprika halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. Die Zwiebel abziehen und mit der Paprika entsaften. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. In einem Topf den Saft leicht erhitzen und die Gelatine darin auflösen.

Mit Zitronensaft, Kurkuma, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

In eine kleine Silikon-Schüssel geben, im Gefrierfach etwa 15 Minuten gelieren lassen und in kleine Würfel schneiden.

Für die Zucchini:

1 Zucchini
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, davon den Saft
 ¼ Bund Thymian
 5 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und grob würfeln. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl mit Thymian, Knoblauch, Zwiebel, Zitronensaft und Salz verrühren. Die Zucchini in Scheiben schneiden und mit dem Ölgemisch bestreichen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten.

Die Auberginen-Gnocchi mit gegrillter Zucchini und gelbem Paprika-Gelee auf Tellern anrichten und servieren.



Gottfried Mühling

Mangold-Roulade mit Pilzfüllung, Sellerie-Sauce, glasierten Apfelspalten und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Mangoldroulade:

- 4 Stauden Mangold
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Shiitake-Pilze
- 100 g Kräuterseitlinge
- 50 g kleine Pfifferlinge
- 3 Scheiben Toastbrot
- 3 EL Semmelbrösel
- 2 Eier, davon das Eigelb
- 1 Bund Majoran
- 200 g Butter
- 5 EL Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Mangold waschen, von den äußeren Blättern befreien und die Mangoldblätter in Salzwasser 30 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trocken tupfen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Pilze mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen.

Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten. Abgießen und auf ein Küchentrepp geben.

Zwiebel, Knoblauch und Pilze klein schneiden und in einer sehr heißen Pfanne mit Pflanzenöl scharf anbraten. Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Pilze mit den Semmelwürfeln und Semmelbröseln mischen und 2 Eigelb zugeben. Die Masse darf nicht zu feucht sein. Die Pilzmasse in die Mangoldblätter füllen und zu Rouladen aufrollen. Mit Klarsichtfolie fixieren und 10 Minuten in einem Dampfgarer erhitzen. Restliche Pilzmasse zu kleinen Knödel formen und ebenso in den Dampfgarer geben.

Die Mangoldroulade aus dem Dampfgarer nehmen und mit der Gewürzbutter 1 Minute glasieren. Die Knödel ebenso in der Nussbutter nachbraten. Pfanne mit wenig Öl erhitzen und die Pfifferlinge bei starker Hitze kurz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Pilzroulade anrichten.

Für die Sauce:

- 100 g Knollensellerie
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Zitrone, davon der Saft
- 1 EL Zucker
- 4 EL Weißweinessig
- 100 ml Gemüsefond
- 1 Lorbeerblatt
- 50 g Sahne
- ½ TL Trüffelöl
- 1 Msp. Sojalecithin
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf glasig dünsten. Zucker zugeben und mit dem Essig ablöschen. Reduzieren und mit Gemüsefond und Sahne auffüllen. Sellerie klein schneiden mit Zitronensaft beträufeln und dazugeben. 10 Minuten mit dem Lorbeerblatt einköcheln lassen, das Lorbeerblatt entfernen und aufmixen. Durch einen Sieb streichen.

Mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit einem Stabmixer mit etwas Sojalecithin aufmixen.

Für das Kartoffelpüree:

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 50 ml Milch
- 30 g Sahne
- 30 g Butter
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser ca.

20 Minuten kochen. Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen.

Kartoffeln abgießen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken.

Milch und Sahne unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz und Muskat würzen. Butter erhitzen, bräunen und als Nussbutter in das Püree einrühren.

Für die Apfelspalten: Butter mit Zucker in einer Pfanne erhitzen. Den Apfel in Spalten
1 Apfel schneiden und in die heiße Butter legen. Mit Zitronensaft ablöschen.
½ Zitrone, davon der Saft Wenden und aus der Pfanne nehmen.
1 EL Zucker
50 g Butter

Die Pilzroulade mit dem Kartoffelpüree und den Apfelspalten auf Tellern
anrichten und servieren. Die Selleriesauce daneben anrichten.



Lena Ringwald

Getrüffelte Ravioli mit gebratenen Steinpilzen, Zweierlei vom Kürbis und Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

30 g Mehl
70 g Hartweizengrieß
1 Ei
1 Ei, davon das Eigelb
¾ TL Limettenöl
Mehl, für die Arbeitsfläche
2 g feines Salz

Mehl, Hartweizengrieß, Ei, Eigelb, Limettenöl und Salz gut miteinander kneten und etwa 10 Minuten dann ruhen lassen.

Für die Füllung:

50 g Shiitake-Pilze
30 g Trüffel
1 TL Butter
1 Ei, davon das Eigelb
10 ml Sojasauce
50 g Büffelmozzarella
4 Halme Schnittlauch
Pippali-Pfeffer, aus der Mühle
rosa Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze anbraten und mit etwas Sojasauce ablöschen. Den Trüffel hobeln und mit etwas Butter hinzugeben. Mit Pippali und rosa Pfeffer würzen. Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Den Büffelmozzarella und Schnittlauch zur Masse geben und schmelzen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Eigelb abbinden.

Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Ravioli ausstechen. Etwa 1 TL der Füllung auf den Ravioli verteilen und diese mit Eigelb verschließen.

Die Ravioli in Salzwasser garen, herausnehmen und in "Trüffelnussbutter" schwenken.

Für die Butternusskürbisvelouté:

200 g Butternusskürbis
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Sternanis
¼ TL ganzer Kreuzkümmel
1 Stiel Zitronengras
1 TL Butter
50 ml weißer Portwein
100 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsefond
2 Zweige Thymian
20 g Sahne
1 Prise Kokosblütenzucker
1 TL Misopaste
1 TL steirisches Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Den Kürbis schälen und ein Viertel dünn schneiden. Den Kürbis in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anrösten. Den Sternanis zerstoßen, den Kreuzkümmel mörsern und beides hinzugeben. Das Zitronengras klopfen und ebenfalls in dem Topf geben. Mit Portwein, Weißwein und Gemüsefond ablöschen und mit dem Thymian bei geschlossenem Deckel garen bis der Kürbis weich ist.

Den Sud abgießen. Die Kürbisstücke vom Zitronengras befreien und pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen.

Etwas Püree zum Sud geben sodass der Sud leicht abgebunden ist. Mit Sahne, Nussbutter, Misopaste, Salz, Pfeffer, Kokosblütenzucker und steirischem Kürbiskernöl abschmecken.

Für die süßlich-scharfen Kürbisstifte:

½ Hokkaido-Kürbis
 1 Schalotte
 1 TL Butter
 2 EL weißer Balsamico
 2 EL Agavendicksaft
 1 Prise Piment d'Espelette
 1 Prise Zimtpulver
 Salz, aus der Mühle

Den Kürbis halbieren, entkernen und drei große „Stifte“ vom Kürbis zurechtschneiden. Zusammen mit einer gehackten Schalotte in Butter anbraten. Balsamico und Agavendicksaft hinzugeben und leicht karamellisieren lassen.

Mit Salz, Piment d'Espelette und Zimt abschmecken. In eine kleine Schale geben und im Ofen fertig garen.

Für den Parmesanchip:

50 g Parmesan am Stück
 50 g Kürbiskerne

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben. Kürbiskerne in der Moulinette zerkleinern. Beides vermischen und auf ein Backpapier streuen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten goldgelb backen.

Für die gebratenen Steinpilze:

2 große Steinpilze
 1 TL Butter
 2 Zweige glatte Petersilie
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze mit einer Pilzbürste putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anbraten. Die Steinpilze mit gehackter Petersilie und Pfeffer abschmecken.

Die getrüffelten Ravioli mit gebratenen Steinpilzen, Zweierlei vom Kürbis und Parmesanchip auf Tellern anrichten und servieren.