

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Mai 2022** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Maximilian Drimalski

**Eier-Türmchen mit gebratenen Champignons,
Rosmarinkartoffeln und selbstgemachtem Barbecue-Dip
mit Apfelscheiben**

Zutaten für zwei Personen

Für die Eier:

6 Eier
 1 kleine Zwiebel
 20 g Parmesan
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das erste Spiegelei ein Ei trennen. Das Eiweiß in einer Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Parmesan reiben. Für das Rührei, ein Ei sowie das getrennte Eigelb vom Spiegelei verrühren. Zwiebel in Butter glasig garen. Dann das Rührei und Parmesan hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das zweite Spiegelei, ein Ei in einer kalten Pfanne mit Butter braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rund ausstechen.

Für die Champignons:

400 g braune Champignons
 1-2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 Butter, zum Braten
 2-3 Zweige glatte Petersilie
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In etwas Butter und Olivenöl anschwitzen. Pilze hinzufügen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosmarinkartoffeln:

6 Kartoffeln
 5 Zweige Rosmarin
 Olivenöl, zum Beträufeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln putzen und in kaltes Wasser legen. Dann mitsamt Schale vierteln oder achteln.

Backblech mit Olivenöl bepinseln, Kartoffeln darauflegen und den Rosmarin sowie etwas Olivenöl über die Kartoffeln geben. Für 20-30 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Dip mit Apfelscheiben:

1 Apfel
 3 große Tomaten
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 50 ml Apfelsaft
 1-2 TL Honig
 4 cl Rum
 Chilipulver, zum Abschmecken
 Paprikapulver, zum Abschmecken
 Zucker, zum Abschmecken
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In Olivenöl anschwitzen. Tomaten schälen und Strunk entfernen. Apfel abbrausen, vom Kerngehäuse befreien und mitsamt Schale in Scheiben schneiden. Tomaten zu Zwiebeln und Knoblauch geben und einkochen lassen. Mit Apfelsaft ablöschen. Apfelscheiben hineinlegen. Honig und Rum hinzufügen, dann alles mit Paprika- und Chilipulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Apfelscheiben aus dem Topf nehmen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jürgen Gütling

Gemüse-Tempura mit Sesam-Chili-Dip und Gurken-Avocado-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse-Tempura:

- 6 Stangen grüner Spargel
- 1 Brokkoli
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Möhre
- 10 Zuckerschoten
- 10 Shiitake
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Eier
- 200 g Tempuramehl + Tempuramehl zum Mehlieren
- 100 g Reisflocken
- Neutrales Öl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle
- Eiswasser

Den Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden. Brokkoli in Röschen teilen. Pilze putzen, Stiele entfernen. Möhre schälen. Zuckerschoten putzen. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in Streifen schneiden.

Von den Frühlingszwiebeln das Weiße und Hellgrüne waschen und putzen. Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser je 15 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und sehr gut abtropfen lassen.

Reisflocken im Mörser grob zerkleinern. Tempuramehl mit dem Schneebesen mit 220 ml eiskaltem Wasser und Salz glatt rühren (der Teig soll leicht zähflüssig sein). Teig und Reisflocken in je eine Schüssel füllen.

Öl in der Fritteuse auf ca. 175 Grad erhitzen. Gemüse portionsweise nacheinander im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Gemüse durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen und in den Reisflocken wälzen. Gemüse portionsweise in 2-3 Minuten knusprig frittieren. Mit der Schaumkelle herausnehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dip:

- 1 kleine scharfe Chilischote
- 2 cm Ingwer
- 1 EL Sesam
- 2 EL Sojasauce
- 3 EL Reisessig
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Zucker

Sesam in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Chili fein hacken. Sesam, Ingwer, Chili, Sojasauce, Zucker, Essig und Öl verrühren.

Für den Salat:

- 1 Salatgurke
- 1 Avocado
- 1 Granatapfel
- 1 frische Chilischote
- 1 Limette, davon Saft
- 2 EL helle Misopaste
- 2 EL Reisessig
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- 2 EL Honig
- 3-4 Zweige glatte Petersilie
- 3-4 Zweige Minze
- 1 TL schwarzer Sesam
- 1 TL weißer Sesam
- 1 TL Kokosblütenzucker
- 1 EL Olivenöl

Gurke der Länge nach halbieren und in Halbmonde schneiden. Gurkenscheiben leicht einsalzen und beiseitestellen.

Limette halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft, Misopaste, Reisessig, Sesamöl, Honig, Kokosblütenzucker, Olivenöl und Salz mit einem Stabmixer zu einer sämigen Vinaigrette vermengen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Chili in feine Streifen schneiden. Petersilie und Minze abrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Das abgesetzte Gurkenwasser abgießen und die Gurken mit Kräutern und Chili vermengen. Dann mit dem Miso-Dressing marinieren.

Avocado halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch herauslösen, klein schneiden und zu den Gurken geben. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Salat mit Granatapfelkernen und Sesam garnieren.

½ TL Salz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Fabio Inverso

Birnen-Ziegenkäse-Ravioli mit Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasteteig:
200 g Pastamehl
2 Eier

Aus Pastamehl und Eiern einen Teig herstellen. Sollte dieser zu trocken sein, etwas Wasser einarbeiten. Solange wie möglich ruhen lassen.

Für die Füllung:
1 Abate-Birne
300 g Ziegenfrischkäse
50 g Ziegenhartkäse
½ TL Honig
1 Zweig Rosmarin
1 EL Rosa Pfefferbeeren
1 TL Zucker
2 EL Semmelbrösel
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Birne schälen, vierteln und dann das Kerngehäuse entfernen. Mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Dann in einer Pfanne mit Zucker leicht karamellisieren und abkühlen lassen. Ziegenhartkäse reiben. Dann Ziegenhartkäse und Ziegenfrischkäse zur Birne geben und gut vermengen. Da die Birne noch etwas Saft abgibt, Semmelbrösel dazugeben. So erhält die Füllung eine gute Konsistenz.

Pfefferbeeren in einem Mörser zerkleinern. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Nadeln abzupfen und diese hacken. Pfefferbeeren, Rosmarin und Honig unter die Birnen-Ziegenkäse-Masse rühren. Masse mit Muskat und Salz abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Zwei Teigbahnen ausrollen. 1 EL Füllung im Abstand von ca. 10 cm auf eine Teigbahn geben und mit der zweiten Teigbahn bedecken. Luft aus den Ravioli drücken, dann mit einem Ravioli-Stempel ausstechen. Ravioli ca. 3 Minuten im kochenden Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Für die Salbeibutter:
50 g Butter
6 EL Pastawasser
1 Bund Salbei

Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Einen Topf bei niedriger Temperatur erhitzen. Butter, Salbei und Pastawasser zusammen hineingeben. Alles verrühren, bis die Butter geschmolzen ist und sich aus allen Zutaten eine cremige Emulsion gebildet hat.

Für die Garnitur:
10-20 g Parmesan

Parmesan reiben und vor dem Servieren über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dieter Groß

Gemüsepfanne mit Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Gemüsepfanne:

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
6 Kirschtomaten
3 frische Champignons
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
200 g Sahne
Knoblauchgranulat, zum Abschmecken
Kräuter de Provence, zum Würzen
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprika waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in dünne Streifen schneiden. Zucchini waschen und in der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Tomaten und Pilze putzen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, Knoblauch pressen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinischnitten darin von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Paprika, Tomaten, Pilze, Zwiebeln und Knoblauch darin braten und garen. Mit Knoblauchgranulat, Kräuter de Provence, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Sahne einrühren. Kurz köcheln lassen, dann servieren.

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehlig kochende Kartoffeln
40 g Butter
100 ml Milch
Knoblauchgranulat, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. In Salzwasser 15-20 Minuten garen, dann abgießen.

Butter und Milch zu den Kartoffeln geben und zu einem Stampf verarbeiten. Kartoffelstampf mit Knoblauchgranulat, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.