

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. November 2023** ▪
Vegetarische Küche mit Robin Pietsch



Alexander Makris

Šaltibarščiai: Kalte Rote-Bete-Suppe mit Dill, heißen Kartoffeln und Ei

Zutaten für zwei Personen

Für die gekochten Eier:
2 Eier

Die Eier in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser sprudelnd kocht, die Hitze leicht herunterstellen und die Eier 10 Minuten kochen lassen. Anschließend abschrecken, pellen und in Hälften schneiden. Eier beiseitestellen und zum Anrichten am Ende auf die Suppe geben.

Für die Kartoffeln:
6 mittelgroße festkochende Kartoffeln
Butterschmalz, zum Braten
1 Bund Dill
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Kochtopf mit gut gesalzenem Wasser (bitte abschmecken, es muss salzig wie Meerwasser sein) zum Kochen bringen, bis sie weich sind (ca. 25 Minuten). Anschließend abgießen, kurz ausdampfen lassen und in Butterschmalz schwenken. Kleingehackten Dill dazugeben und heiß zur kalten Suppe servieren.

Für die kalte Rote Bete-Suppe:
1 kleines Glas eingelegte Rote Bete in Essig, ca. 220 g Abtropfgewicht
1 Salatgurke
2 Schalotten
1 Zitrone, Saft
400 ml eiskalte Buttermilch
200 g eiskalte saure Sahne
1 Bund Dill
2 TL Balsamico Bianco
Butterschmalz, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein würfeln und in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen. Gurke schälen und auf einer Vierkantreibe grob raspeln. Rote Bete aus dem Glas abgießen und zusammen mit der Buttermilch und der sauren Sahne sowie dem abgezupften Dill und der Gurke fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz, Zucker, Pfeffer und evtl. noch etwas Balsamico Bianco abschmecken.

Für die Garnitur:
1 vorgegarte Rote Bete
1 Bund Frühlingszwiebeln

Von den Frühlingszwiebeln den grünen Teil in feine Ringe schneiden. Die Rote Bete in kleine Würfelchen schneiden und als Einlage für die Suppe verwenden.

Das Gericht in Suppenschüsseln anrichten, mit Frühlingszwiebeln und Rote Bete Würfelchen garnieren, Kartoffeln daneben drapieren und servieren.



Ulla Meyer

Rahmschwammerl mit Brezenknödel

Zutaten für zwei Personen

Für die Pilze:

100 g Pfifferlinge
100 g Egerlinge
100 g Steinpilze
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Sauerrahm
200 ml Sahne
1 EL Butter

½ Bund Petersilie

½ Bund Schnittlauch

Rapsöl, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Pilze vorsichtig mit einem kleinen Messer, einer weichen Bürste oder einem Tuch putzen und nach Belieben kleinschneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln in Öl anschwitzen. Pilze und Knoblauch dazu geben und anschwitzen. Sahne und Sauerrahm dazu geben und kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter darin zergehen lassen und langsam unterrühren. Petersilie und Schnittlauch dazu geben.

Für die Knödel:

5 altbackene Brezen

1 kleine Zwiebel

150 ml Milch + Milch zum Einweichen

2 Eier

2 EL Butterschmalz

1 Bund glatte Petersilie

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brezen in ca. 2 cm große Stücke schneiden und ca. 30 Minuten vorher in Milch einweichen. Zwiebel abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anschwitzen und abkühlen lassen. Eier, Milch, einer Prise Muskatnussabrieb, Pfeffer und Salz verquirlen und über die Brezenstücke geben. Petersilie und Zwiebeln unterheben und die Masse 30 Minuten ziehen lassen. Ab und zu vorsichtig mit einem großen Löffel durchmischen (Knödelteig nicht kneten).

Wasser in einem ausreichend großen Topf aufkochen. Aus der Knödelmasse zwei Rollen formen. Erst in Frischhaltefolie eindrehen, dann die Knödelrollen nochmals in Alufolie wickeln. Ca. 20 Minuten im siedenden Wasser garen.

Knödelrollen aus dem Wasser nehmen und kurz ruhen lassen, auswickeln und den Knödel in Scheiben schneiden.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

2 Halme Schnittlauch

Petersilie feinschneiden und zusammen mit Schnittlauch als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dieter Schmidt

Dreierlei Ravioli: Käsefüllung & Pilzfüllung & Tomatenfüllung mit Salbeibutter und Rucolasalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
200 g griffiges Mehl,
Rosenmehl/Spätzlemehl
Salz, aus der Mühle

Das Mehl, 100 ml Wasser und Salz in der Küchenmaschine kneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Diesen in Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Salzwasser im großen Topf zum Kochen bringen.

Für die Blauschimmel-Käsefüllung:
1 Schalotte
40 g Ricotta
30 g Gorgonzola
10 g Parmesan

Käse reiben. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Alle Zutaten gut vermengen.

Für die Pilzfüllung:
120 g braune Champignons
1 Schalotte
10 g Parmesan
75 ml Sahne
50 g Crème fraîche
4 zweige glatte Petersilie
2 EL Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und kleinwürfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zuerst die Schalotten in Olivenöl anschwitzen. Dann die Pilze dazugeben. Bei nicht zu starker Hitze mitdünsten. Sollte Flüssigkeit austreten, diese wieder komplett wegreduzieren lassen. Dann Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer dazugeben und die Sahne angießen. Hitze reduzieren und die Crème fraîche einrühren. Dann die Masse in ein hohes Gefäß umfüllen und mit dem Pürierstab pürieren. Parmesan reiben und Petersilie feinhacken. Petersilie und den Parmesan unterheben und evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomatenfüllung:
15 g getrocknete Tomaten in Öl
50 g Mascarpone
25 g Parmesan

Parmesan reiben. Getrockneten Tomaten kleinschneiden oder hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Für die Salbeibutter:
100 g Butter
1 Zweig Salbei
Parmesan, zum Bestreuen

Butter in einem Topf zerlassen, vom Herd nehmen und zwei Esslöffel gehackten Salbei einrühren. 5 Minuten erhitzen, auf die Seite stellen und warm halten. Zum Servieren mit Parmesan bestreuen.

Für die Ravioli:
Mehl, für die Arbeitsfläche
Salz, aus der Mühle

Teig mit der Nudelmaschine dünn auswalzen und ausstechen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die eine Ravioli Hälfte ca. einen Teelöffel Füllung geben. Die Ränder mit wenig Wasser bestreichen und die Füllung zudecken. Damit sich die Ravioli nicht öffnen, einfach mit der Gabel die Ränder etwas festdrücken. Ravioli ca. 3 Minuten im Salzwasser kochen, anschließend in der Salbeibutter schwenken und damit anrichten.

Für den Salat: Rucola Salat mit kaltem Wasser waschen und auf Küchenpapier trocknen. Anschließend in eine Salatschüssel geben. Mit Olivenöl und Balsamico Essig vermengen. Pinienkerne in eine heiße Pfanne geben, goldbraun rösten und in die Salatschüssel dazugeben. Frisch geriebenen Parmesankäse oben drauf. Jetzt nochmal alles mit einander kurz mischen.

125 g Rucola
50 g Pinienkerne
50 g Parmesan
1 EL Balsamico
2 EL Olivenöl
Parmesan, zum Bestreuen

Für die Garnitur: Basilikumblätter abzupfen und als Garnitur verwenden. Parmesan reiben und über den Ravioli verteilen.

1 Zweig Basilikum
Parmesan, zum Reiben

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eli John

Sellerie-Risotto mit Rotwein-Birne und Sellerie-Stroh

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis
100 g Knollensellerie
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
40 g Butterschmalz
40 g Parmesan
300 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein
3 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Parmesan fein hobeln, etwas Käse für die Garnitur beiseitestellen. Sellerie putzen, schälen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Hälfte des Butterschmalzes in einem Topf zerlassen. Schalotten, Knoblauch und Risottoreis darin glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen, bis der Wein fast vollständig aufgesogen ist. Fond angießen, Selleriewürfel dazugeben und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel bei mittlerer Hitze ca. 18 Minuten garen, sodass der Reis am Ende noch Biss hat. Restliche Butter und Parmesan unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Risotto mit Petersilie und Parmesan garnieren.

Für die Rotwein-Birne:

2 reife Birnen
300 ml trockener Rotwein
2 Nelken
1 Prise Zimt

Birnen schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Rotwein in einem hohen Topf zum Kochen bringen. Birnen, Nelken und Zimt hineingeben und bei geringer Hitze ca. 12 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Birnen aus dem Topf nehmen und in Spalten schneiden. Ein paar Spalten in feinen Würfel schneiden.

Für das Selleriestroh:

50 g Knollensellerie
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Sellerie putzen, schälen und in hauchdünne Streifen schneiden. Sellerie blanchieren, abgießen und trockentupfen. Öl in einer Fritteuse erhitzen und Sellerie darin knusprig und goldgelb frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salz würzen.

Das Risotto auf einem Teller in einem Servierring anrichten und die Birnen an den Rand des Tellers legen. Auf dem Risotto die kleinen Birnenwürfelchen und das Selleriestroh anrichten und servieren.