

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. April 2024 ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Maren Höfle

Ricotta-Küchlein mit pikanter Tomatensauce und Zucchini-Salat mit Minze

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:

400 g passierte Tomaten
4 Sardellenfilets
8 schwarze, entsteinte Oliven
1 getrocknete Chilischote
1 Knoblauchzehe
25 g getrocknete Steinpilze
½ Bund Basilikum
Chiliflocken, zum Würzen
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze in einem Becher mit kochendem Wasser bedecken.

Öl in einen Schmortopf geben. Sardellen hinzugeben. Knoblauch abziehen, pressen und zusammen mit der Chili hineingeben. Steinpilze aus dem Wasser nehmen, abtropfen und fein hacken. Wasser auffangen. Steinpilze zusammen mit etwas von dem Einweichwasser in den Topf geben. Passierte Tomaten hinzugeben und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze zum Kochen bringen. Oliven halbieren. Basilikum waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Beides zur Sauce geben. Alles etwas einkochen lassen und abschließend nochmals mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Ricotta-Küchlein:

1 Zitrone, Schale
400 g Ricotta
40 g Parmesan
1 Ei, Größe L
1 EL Mehl
50 ml dunkler Balsamicoessig
Muskatnuss, zum Reiben
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei und Ricotta in eine Rührschüssel geben und vermengen. Zitrone heiß abspülen, Schale reiben und auffangen. Parmesan reiben. Ricotta-Ei-Mischung mit Zitronenschale und Muskat abschmecken. Parmesan und Mehl unterheben und kräftig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Mit Hilfe eines Eszlöffels acht Portionen in die Pfanne geben und goldbraun braten.

Für den Zucchinisalat:

1 feste, kleine grüne Zucchini
1 feste, kleine gelbe Zucchini
1 rote Chilischote
1 Zitrone, Saft
½ Bund Minze
1 EL natives Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen, trockentupfen und über eine feine Reibe raspeln. Zucchini anschließend mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft abschmecken. Minze waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Chili waschen, trockentupfen, Kerngehäuse entfernen und fein hacken. Beides mit den angemachten Zucchini vermengen.

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum

Basilikum waschen, trockenwedeln und zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.