

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juli 2023** ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



**Marcel Malcherowitz**

**Zweierlei Ricotta-Ravioli in Zitronen-Nussbutter**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ravioli:**  
 300 g Semola  
 3 Eier  
 1 Prise Salz

Ein Ei trennen. Eiweiß zum Bestreichen beiseitestellen. Semola mit Salz, Eigelb und zwei Volleiern zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank etwa 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend durch die Nudelmaschine dünn ausrollen.

**Für die Rucola-Ricotta-Füllung:**  
 150 g Rucola  
 100 g Ricotta  
 10 g Parmesan  
 50 g Walnüsse  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Rucola waschen und trockenschleudern. Walnüsse grob hacken. Parmesan reiben. Rucola, Walnüsse, Parmesan, Ricotta und Olivenöl in einen Multizerkleinerer geben und zu einer Creme mixen. Mit Salz abschmecken.

**Für die Feigen-Ricotta-Füllung:**  
 80 g Ricotta  
 4 Feigen  
 1 Prise Salz

Feigen waschen und vierteln. Zusammen mit Ricotta in einen Multizerkleinerer geben und aufmixen. Masse mit Salz würzen.

**Für die Fertigstellung:**  
 10 g Salz

Eine Nudelbahn auf die Arbeitsfläche legen und abwechselnd ca. 1 Teelöffel Füllung mittig und mit Abstand zueinander auf die Bahn geben. Mit Eiweiß einpinseln, dann mit einer zweiten Teigbahn bedecken und Ravioli ausstechen. Die Ränder ggf. mit einer Gabel andrücken. Einen Liter Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Ravioli dann in siedendem Salzwasser al dente garen.



Die „Pastaformel“ lautet wie folgt: 100 g Pasta, 1 Liter Wasser und 10 g Salz

**Für die Zitronen-Nussbutter:**  
 1 Zitrone, davon Saft & Abrieb  
 50 ml Weißwein  
 200 g Butter  
 4 Zweige Oregano  
 ½ TL Ahornsirup  
 Salz, aus der Mühle

Butter in einen Topf geben und leicht bräunen bzw. eine Nussbutter herstellen.  
 Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Saft auspressen. Zitronensaft und Weißwein in eine Pfanne geben und etwas einköcheln lassen.  
 Nussbutter durch ein Sieb mit in die Pfanne geben, sodass die Molke im Topf zurückbleibt. Oregano und Zitronenabrieb mit in die Pfanne geben und mit Ahornsirup abschmecken. Ravioli kurz vor dem Servieren in Butter schenken.

**Für die Garnitur:**  
 10 g Parmesan  
 Rucola, zum Garnieren  
 ½ Zitrone, davon Abrieb

Parmesan reiben, Rucola fein schneiden. Beides über die Ravioli geben. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Über das Gericht streuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Riccardo Lakotta

## Kartoffelsuppe mit Petersilien-Pesto und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

### Für die Suppe:

6 vorwiegend festkochende Kartoffeln  
 1 Bund Suppengrün  
 1 Pastinake  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 50 g Crème fraîche  
 20 g Parmesan mit Rinde  
 1 L Gemüsefond + Gemüsefond zum  
 Nacharbeiten  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gemüse schälen und klein schneiden bzw. in einem Multizerkleinerer zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und ebenfalls in den Multizerkleinerer geben. Zwei kleine Portionen Gemüse in eine Pfanne geben und in etwas Öl langsam braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und als Einlage beiseitestellen.

Restliches Gemüse in einem Topf in etwas Öl anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen. Parmesankäse von der Rinde schneiden und die Rinde zum Gemüse geben. Das Ganze ca. 20 Minuten kochen lassen.

Sobald das Gemüse weich ist, die Parmesanrinde herausnehmen und alles pürieren. Ggf. mehr Gemüsefond hinzufügen, sollte die Suppe zu dick sein. Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Anders als zum Beispiel bei einem Gouda ist die Rinde des Parmesan nicht gewachst und damit grundsätzlich essbar. Lässt man die Rinde in Suppen, Saucen oder Fonds mitkochen, verleiht sie ihnen einen ganz besonderen Geschmack.

### Für das Pesto:

1 Bund glatte Petersilie  
 50 g Sonnenblumenkernen  
 ½ Knoblauchzehe  
 1 Zitrone, davon Abrieb & Saft  
 20 g Parmesan  
 Olivenöl, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie fein hacken. Sonnenblumenkerne kurz anrösten. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Knoblauch abziehen und pressen. Parmesan reiben.

Petersilie, Sonnenblumenkerne, Knoblauch, Zitronenabrieb und Parmesan mörsern oder in einem Multizerkleinerer mixen. Anschließend mit Olivenöl und Zitronensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Kartoffelstroh:

1 große festkochende Kartoffel  
 Paprikapulver, zum Würzen  
 Knoblauchpulver, zum Würzen  
 500 ml Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel begradigen und dann mit einem Sparschäler in hauchdünne Scheiben schälen. Diese weiter in kleine Fäden schneiden. Anschließend die Fäden für ca. 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Kartoffelstroh aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Danach mit den Gewürzen bestäuben. Als „Haufen“ auf die Suppe legen.

### Für die Garnitur:

8 TL Crème fraîche

Suppe mit Crème fraîche garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Sabine Waltner**

## **Zitronen-Fregola-sarda mit grünem Spargel und Heidelbeersauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Zitronen-Fregola sarda**

125 g Fregola sarda  
 1 Zitrone, davon Abrieb & Saft  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 100 ml Weißwein  
 500 ml Gemüsefond  
 30 g Parmesan  
 50 g Butter  
 Ahornsirup, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer tiefen Pfanne mit der Hälfte der Butter anschwitzen. Fregola sarda kurz mitrösten und mit Wein ablöschen. Komplett einkochen lassen und dann nach und nach mit heißem Fond auffüllen und dabei immer wieder rühren, bis die Fregola gar ist, aber innen noch leichten Biss hat. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft einer Hälfte auspressen. Abrieb und Saft in die Fregola geben und kurz ziehen lassen. Parmesan reiben. Fregola vom Herd nehmen, restliche Butter und Parmesan einrühren und mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Heidelbeersauce:**

150 g Waldheidelbeeren, aus dem Glas,  
 mit Saft  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 50 ml Rotwein  
 100 ml Gemüsefond  
 1 TL Zucker  
 1 EL Stärke zum Binden  
 2 EL neutrales Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf mit Öl anschwitzen. Heidelbeeren abtropfen lassen und dazugeben. Saft auffangen. Mit Rotwein ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen und mit Saft und Fond auffüllen. Wieder einkochen lassen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit Stärke abbinden. Die Sauce sollte eine sirupartige Konsistenz haben.

### **Für den grünen Spargel:**

300 g grüner Spargel  
 1 Knoblauchzehe  
 30 g Haselnusskerne  
 Zucker, zum Karamellisieren  
 2 EL Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Holzigen Enden vom Spargel abschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Spargel dazugeben und mit Zucker bestreuen. Ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden, zugeben und weitere 2 Minuten braten, bis Spargel bissfest ist und Röstaromen bekommen hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit Zucker bestreuen. Karamellisieren. Später zum Spargel geben.

### **Für die Garnitur:**

Zitrone, davon Abrieb  
 1 Handvoll Heidelbeeren

Gericht mit Zitronenabrieb und Heidelbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gerd Towara

## Asiatischer Milchreis mit pikantem Gurken-Fenchel-Salat

Zutaten für zwei Personen

### Für den Milchreis:

40 g Milchreis, Rundkornreis, z.B. Arborio  
 ½ mittelharte Mango  
 40 g Ingwer  
 2 Stangen Zitronengras  
 ¼ Chilischote  
 100-150 ml Kokosmilch  
 2-3 EL Reissirup  
 2-3 Zweige Thai-Basilikum

Das äußere, harte Blatt vom Zitronengras entfernen. Kokosmilch mit Zitronengras, Ingwer (ungeschält am Stück), Chilischote und Reissirup aufkochen. Milchreis dazu geben. Nochmals aufkochen und 20 Minuten gar ziehen lassen. Dabei immer wieder umrühren.

Mango schälen, Kern entfernen und in kleine Würfel teilen. Thai-Basilikum in feine Streifen schneiden, Mangostücke darin wälzen. Sobald der Milchreis gar ist, Zitronengras und Ingwer entfernen und mit den Mangowürfeln bestreut servieren.

### Für Gurkensalat:

1 Gurke  
 1 junge Knolle Fenchel  
 1 Bund Frühlingszwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 3 cm Ingwer  
 1 rote Chilischote  
 1 Limette, davon Saft  
 1 TL vegane Fischsauce  
 1-2 TL Reissirup  
 1 TL Honig  
 ½ EL Rohrzucker  
 2 Blätter Thai-Basilikum  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen, in feine Ringe hobeln und in eine Schüssel geben. Salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann gut abspülen. Fenchel putzen und in feine Julienne schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen, Ingwer schälen. Beides in dünne Ringe bzw. Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen. Knoblauch und Chilischote sehr klein schneiden und in die Schüssel zu den Gurken geben. Limette halbieren und etwa 1 EL Saft auspressen. Salat mit Limettensaft, Reissirup, Honig, veganer Fischsauce, Rohrzucker, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Mit Thai-Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.