

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



**Jens Scheffler**

**Rote-Bete-Risoni mit Gorgonzola und gepickelter Birne**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Rote-Bete-Risoni:**

200 g Risoni  
 2 Knollen rohe Rote Bete  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 100 g Gorgonzola dolce  
 20 g Parmesan  
 200 ml Sahne  
 1 EL Butter + Butter, zum Braten  
 150 ml Weißwein  
 150 ml Rote-Bete-Saft  
 200 ml Gemüsefond  
 2 EL Kreuzkümmelsamen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Kreuzkümmel in einer Pfanne erhitzen und anschließend im Mörser zermahlen. Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. In etwas Butter anschwitzen, dann Risoni und Rote Bete hinzugeben und kurz andünsten. Gemörserten Kreuzkümmel zugeben. Mit Weißwein ablöschen. Etwas Fond angießen und köcheln lassen. Immer wieder Fond, Rote-Bete-Saft und Sahne nachgießen und einkochen lassen, bis die Risoni gar ist. Gorgonzola in Stückchen hinzugeben, bis die gewünschte Würze erreicht ist. Parmesan reiben und zusammen mit 1 Esslöffel Butter unter die Risoni rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die gepickelten Birnen:**

2 Birnen  
 200 ml heller Balsamico  
 50 ml Holunderblütensirup  
 50 ml Lemon Squash  
 200 g Zucker  
 1 Zimtstange  
 1-2 Nelken  
 1 TL Pimentkörner  
 1-2 TL Hibiskuspulver

Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. 200 ml Wasser mit Balsamico, Holunderblütensirup, Lemon Squash und Zucker aufkochen. Zimtstange, Nelken, Piment, Hibiskuspulver und Birnenwürfel dazugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Hitze reduzieren und bis zum Servieren ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

150 g Cashewkerne  
 Einige essbare Blüten

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Grob hacken und über das Gericht streuen. Genauso wie die Blüten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Marcel Kramer**

## **Okonomiyaki mit Miso-Mayonnaise und japanischem Spitzkohlsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Okonomiyaki:**

½ Spitzkohl  
 250 g braune Champignons  
 1 kleine Zucchini  
 1 rote Paprikaschote  
 1 Ei  
 100 g Reismehl  
 1 Bund glatte Petersilie  
 5 g Kombu-Algenpulver  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 ½ TL Salz

Das Kombu-Algenpulver in 150 ml kochendem Wasser auflösen, dann mit Reismehl und Salz verrühren. Erst dann das Ei dazugeben und zu einem klebrig-zähen Teig verrühren.

Spitzkohl halbieren, Strunk entfernen und halben Kohl in feine Streifen schneiden. Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und genauso wie Zucchini und Champignons möglichst klein schneiden. Anschließend gesamtes Gemüse in den Teig einrühren. Herd etwa auf Stufe 6-7 einstellen. Eine Pfanne mit ausreichend Öl erhitzen. Eine Kelle Teig in die Pfanne geben und leicht andrücken. Sobald der Teig unten Bläschen bekommt, vorsichtig umdrehen, Deckel auf die Pfanne geben und etwa 1,5 Minuten braten. Anschließend Okonomiyaki herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Petersilie fein hacken und zum Schluss über den fertig angerichteten Okonomiyaki geben.

### **Für die Okonomiyaki-Sauce:**

5 EL Ketchup  
 3 EL vegane Worcestersauce  
 2 EL Sojasauce  
 2 EL zähflüssiger Honig

Ketchup und Worcestersauce miteinander vermengen. Mit Honig süßen und mit Sojasauce bis zur gewünschten Cremigkeit der Sauce verrühren.

### **Für den Spitzkohlsalat:**

½ Spitzkohl  
 1 Zwiebel  
 3 cm Ingwer  
 1 Zitrone, Saft  
 2 EL Mirin  
 1 EL Reissessig  
 1 EL zähflüssiger Honig  
 2 EL Sesamöl  
 2 EL geröstete Sesamkörner  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl ebenfalls vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Etwas Salz dazu geben, Kohl durchkneten und kurz Wasser ziehen lassen. Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und zum Spitzkohl geben. Reissessig, Honig und Mirin hinzufügen und alles vermengen. Ingwer schälen, reiben und zum Salat geben. Salat mit Sesamöl, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit gerösteten Sesamkörnern garnieren.

**Für die Miso-Mayonnaise:** Ei in einen Messbecher geben, Misopaste, Senf sowie Reisessig hinzugeben, mit etwas Öl bedecken und mit dem Pürierstab vorsichtig aufmixen, bis eine erste Emulsion entsteht. Anschließend Sesamöl langsam in Eimasse fließen lassen und mit dem Pürierstab solange pürieren, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer, sowie Zitronensaft abschmecken.

1 Ei  
½ TL Misopaste  
1-2 TL Senf  
1 EL Reisessig  
200 ml Sesamöl  
ggf. 1 EL Mirin, zum Verlängern  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Okonomiyaki auf einem Teller mittig anrichten und mit einer dicken Schicht der Sauce bestreichen. Mayonnaise im Streifenmuster darüber verteilen und mit einem feinen Messer in Form ziehen. Alles mit frischer Petersilie bestreuen. Salat in einem separaten Schälchen anrichten und servieren.



**Nunzio Ippolito**

## **Wirsingroulade mit Nussfüllung, Süßkartoffel-Stampf und Wurzelgemüse**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Wirsingroulade:**

5 Blätter Wirsing  
2 Möhren  
100 g vorgegarte Maronen  
1 Weizenbrötchen  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
30 g Parmesan  
2 EL Ricotta  
1 Ei  
50 ml Sahne  
250 ml Gemüsefond  
1 EL Sojasauce  
1 EL Senf  
50 g Walnüsse  
50 g Mandeln  
4 Zweige glatte Petersilie  
1 Zweig Thymian  
Muskatnuss, zum Reiben  
2 EL Olivenöl  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Wirsingblätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut trockentupfen.

Möhren schälen und fein raspeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln, anschließend in Olivenöl anschwitzen. Maronen fein hacken, und ebenfalls kurz mit Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten. Parmesan grob reiben. Brötchen in Würfeln schneiden. Petersilien- und Thymianblätter fein schneiden. Walnüsse und Mandeln im Multizerkleinerer fein hacken. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Ei, Ricotta, Senf und Sojasauce dazugeben und mit den Händen zu einer homogenen Masse verkneten, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils ein Wirsingblatt auf die Arbeitsfläche legen und rund mit einem Servierring (10-12 cm Durchmesser) ausstechen. Etwa 2-3 EL von der Füllung darauf geben. Blattränder einklappen und vom Stielansatz her aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Öl in eine Pfanne geben, erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten. Gemüsefond angießen und mit geschlossenem Pfannendeckel 25 Minuten schmoren lassen. Dann herausnehmen und restlichen Fond in der Pfanne mit Sahne verrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Flüssigkeit in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab aufmixen.

### **Für den Süßkartoffel-Stampf:**

400 g Süßkartoffeln  
1-2 EL Butter  
50 ml Sahne  
1 Prise Cayennepfeffer  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Wasser abgießen und die noch heißen Süßkartoffeln zusammen mit Butter und Sahne stampfen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskatnuss würzen.

### **Für das Wurzelgemüse:**

200 g kleine Bundmöhren mit Grün  
100 g Knollensellerie  
1 Petersilienwurzel  
1 rote Zwiebel  
2 EL Butter  
1 EL dunkler Balsamico  
1 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel und Zwiebel schälen. An den Möhren 1-2 cm Grün lassen. Sellerie und Petersilienwurzeln grob würfeln. Gemüse in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zwiebel grob würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, mit Balsamico ablöschen und etwa 5 Minuten einköcheln lassen. Rest Butter in einer anderen Pfanne erhitzen. Sellerie- und Petersilienwurzel darin anbraten, Möhren für die letzten 3 Minuten dazugeben. Gemüse in Zwiebelpfanne geben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:** 2-3 Rouladen auf einen Teller mit dem Süßkartoffelstampf und karamellisiertem Wurzelgemüse anrichten. Mit Sauce beträufeln und mit 2 Zweige glatte Petersilie Bunter Pfeffer, aus der Mühle Petersilie und etwas Pfeffer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ingrid Gether

## Pilz-Ravioli mit Erbsen-Minz-Püree, Kohlrabi und Rahmsauce

Zutaten für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

2 kleine Eier  
150 g Mehl, Type 405  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Salz

Das Mehl mit Eiern, Salz und Olivenöl vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Folie einschlagen und zum Ruhen in den Kühlschrank geben.

### Für die Füllung:

75 g braune Champignons  
75 g Austernpilze  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
50 g Ricotta  
25 g Parmesan  
15 g Butter  
2 Zweige glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons und Austernpilze putzen und in feine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Alles in einer Pfanne mit geschmolzener Butter andünsten. Aus der Pfanne nehmen und mit gehackter Petersilie, geriebenem Parmesan und Ricotta vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ravioli mit der Masse füllen.

### Für das Erbsen-Minz-Püree:

125 g TK-Erbesen  
50 ml Sahne  
2 Zweige Minze  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbesen in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Sahne in einem Topf aufkochen, Erbsen und Minzblätter dazu geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi  
15 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser garen. Dann abseihen und mit Salz würzen. Vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter schwenken.

### Für die Rahmsauce:

1 Schalotte  
125 ml Sahne  
1 EL Butter + 50 g kalte Butter  
4 EL trockener Weißwein  
4 EL weißer Wermut  
125 ml Geflügelfond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein hacken und in 1 EL Butter kurz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Wein und Wermut ablöschen und reduzieren lassen. Fond und Sahne angießen und bis auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Abschmecken und mit kalten Butterwürfeln montieren.

### Für die Garnitur:

2 braune Champignons  
1 Zweig Minze

Champignons putzen und in feine Scheiben hobeln. Minzblätter abzupfen. Gericht damit dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.