

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Mai 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Moritz Geschke

Knusprige Rosmarinkartoffeln mit Basilikumpesto und Gemüsechips auf Joghurt-Spiegel

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

400 g Drillinge
 2 Knoblauchzehen
 2 Zweige Rosmarin
 2 EL Olivenöl
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln gründlich waschen, trockentupfen und halbieren. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Aus Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl, Fleur de Sel und Pfeffer eine Marinade herstellen. Kartoffeln mit der Marinade vermengen und auf einen mit Backpapier belegtes Rost legen. Kartoffeln für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, dann die Backofentemperatur auf 250 Grad erhöhen und die Kartoffeln weitere 5 Minuten im Ofen bräunen.

Für das Pesto:

40 g Basilikum
 40 g Pinienkerne
 1 Zitrone
 40 g Parmesan
 80 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan in einem Multizerkleinerer „reiben“. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Pinienkerne, Basilikum und Olivenöl zum Parmesan geben und aller fein mixen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Pesto mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gemüsechips:

50 g Zucchini
 50 g Süßkartoffel
 50 g vorgegarte Rote Bete
 1 Möhre
 Pflanzenfett, zum Frittieren
 Fleur de Sel, zum Würzen

Zucchini und Süßkartoffel gründlich waschen und trockentupfen.

Zucchini, Süßkartoffel, Rote Bete und Möhre in dünne Chips hobeln. Fett in der Fritteuse erhitzen und die Gemüsechips darin knusprig frittieren. Auf Küchenpapier geben und mit Fleur de Sel würzen.

Für die Garnitur:

200 g griechischer Joghurt
 50 g Feta
 1 rote Zwiebel
 1 Frühlingszwiebel
 50 g Rucola
 1 Zweig Minze
 1 Zweig Koriander
 Fleur de Sel, zum Würzen

Joghurt glattrühren und als eine Art Spiegel gleichmäßig auf dem Teller verteilen. Mit Fleur de Sel bestreuen.

Rucola abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebel ebenfalls in Ringe schneiden und beides als Garnitur verwenden. Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Über das Gericht geben und am Schluss mit Feta garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Silvio Orro

Risotto „Wald & Wiese“ mit Frankfurter Grie Soß, Rote-Bete-Heidelbeer-Creme, Wildkräutern, Pilzen und Petersilienwurzel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risotto-Reis (Carnaroli)
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
60 g Parmesan
30 g Butter
225 ml Pilzfond
250 ml Gemüsefond
70 ml trockener Weißwein (Riesling)
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Pilzfond in einem Topf erwärmen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit ca. 1 Teelöffel Butter anbraten. Reis dazugeben und mit heißem Pilzfond aufgießen. Alles zusammen aufkochen lassen, dann Weißwein hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten köcheln lassen. Gegenlicht schwenken, aber nicht rühren. Bei Bedarf etwas Wasser oder mehr Fond zugeben. Parmesan reiben. Wenn der Reis gar und die Flüssigkeit verkocht ist von der Flamme nehmen und Parmesan und restliche Butter hinzugeben. Risotto abgedeckt für ca. 2 Minuten ziehen lassen und dann vorsichtig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das Risotto nicht konstant rühren, damit der Reis nicht an Stärke verliert und das Korn Zeit hat durchzuziehen.

Für die Frankfurter Grie Soß:

150 g Grüne-Sauce-Kräuter (Pimpinelle, Petersilie, Kerbel, Kresse, Schnittlauch, Sauerampfer, Boretsch)
50 ml Gemüsefond
½ TL Natron

Fond in einem Topf erwärmen. Alle Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit Natron und warmen Fond in einen Mixer geben und anschließend unter das fertige Risotto rühren.

Für die Rote-Bete-Heidelbeer-Creme:

1 kleine vorgegarte Rote Bete
125 g Heidelbeeren
1 EL Rote-Bete-Pulver

Heidelbeeren abbrausen und trockentupfen. Einige Heidelbeeren für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Beeren, Rote Bete und Rote-Bete-Pulver cremig pürieren.

Für die Wildkräuter:

25 g Wildkräutermischung mit Kresse und essbaren Blüten
1 Zitrone
5 g Pinienkerne
1 TL Olivenöl

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten. Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Wildkräuter mit 1 Teelöffel Zitronensaft und Olivenöl vermengen und als Garnitur verwenden.

Für die Pilze:

40 g Samthauben, alternativ Buchenpilze
20 g Goldkämpchen, alternativ andere kleine Pilze
10 g Zitronensaitlinge, alternativ andere kleine Pilze
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Goldkämpchen und Samthauben ggf. putzen und in etwas Butter anbraten. Mit Salz würzen. Zitronensaitlinge ggf. putzen und roh als Garnitur verwenden.

Für die Petersilienwurzel-Chips:

2 Petersilienwurzeln
Neutrales Öl, zum Frittieren
Feines Salz, zum Würzen

Petersilienwurzel schälen und mit dem Gemüseschäler in feine Streifen schneiden. Auf ein Küchenpapier legen. Fett in der Fritteuse erhitzen und die Petersilienwurzelstreifen goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und direkt salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Darius Kühner

Haselnuss-Polenta mit gebratenen Champignons und Salbei-Gremolata

Zutaten für zwei Personen

Für die Polenta:
 80 g Polenta-Maisgrieß
 50 g Haselnüsse
 40 g Parmesan
 50 g Butter
 100 ml Vollmilch
 40 ml Haselnussöl
 1 Lorbeerblatt
 ½ TL gemahlener Zimt
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

400 ml Wasser in einem Topf mit dem Lorbeerblatt und 1 Teelöffel Salz aufkochen lassen. Langsam und unter ständigem Rühren den Maisgrieß einrieseln lassen. Dann die Polenta bei schwacher Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen bis sie sämig wird. Parmesan reiben. Milch in einem separaten Topf erwärmen und gegen Ende der Garzeit mit dem Parmesan zur Polenta geben und gut verrühren. Polenta fertig garen. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken, Butter dazugeben und schließlich die Haselnüsse darüber reiben. Vor dem Anrichten das Lorbeerblatt entfernen und mit Haselnussöl beträufeln. Sofort warm servieren.

Für die Pilze:
 150 g braune Champignons
 50 g Butter
 40 ml Amontillado-Sherrywein
 40 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, fein schneiden und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl braten. Sobald die Pilze braun sind mit dem Sherrywein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten dünsten, dann ein Stück Butter einrühren.

Für die Gremolata:
 ½ Bund glatte Petersilie
 8 Salbeiblätter
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone

Petersilie und Salbei abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Petersilie, Salbei, Knoblauch und Zitronenabrieb vermengen und mit Zitronensaft beträufeln. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur:
 1 Zweig Thymian

Thymian als Garnitur verwenden und auf die Polenta geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Mai 2021 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



**Spargel-Tarte-Tatin mit Salzpistazien und
Wildkräutersalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Spargel-Tarte-Tatin:
10-12 Stangen weißer Spargel
300 g Blätterteig, rund
125 g Wildkräutersalat
1 Zitrone
50 g Salzpistazien
50 g Parmesan
75 g Butter
1 EL Puderzucker
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit hitzebeständigem Griff oder Tarte-Tatin-Form auf mittlerer Stufe erhitzen. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und dritteln. Spargel, 30 g Butter und Puderzucker in die Pfanne geben und den Spargel etwa 5 Minuten von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. Spargelstücke dicht nebeneinander in der Pfanne ausrichten. Salzpistazien grob hacken und über den Spargel streuen. Blätterteig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Butter in kleinen Flöckchen auf und zwischen den Spargelstangen verteilen und den Blätterteigboden darauflegen. Pfanne auf den Boden des heißen Ofens stellen, Tarte darin in etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Wildkräutersalat waschen, trockenschleudern und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl marinieren.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen und einen großen Teller auf die Pfanne legen. Diese in einer schnellen Bewegung wenden und vorsichtig abheben. Parmesan hobeln. Schließlich Wildkräutersalat und Parmesan auf der Tarte anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Vewenden Sie nicht zu viel Salz beim Würzen des Spargels, sonst zieht er zu viel Wasser und der Blätterteig wird nicht knusprig.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.