

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Mai 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



Lena Rath

**Ravioli mit Ricotta-Zitronen-Füllung, Weißweinsauce und Estragon-Öl**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Ravioli-Teig:**

2 Eier  
 200 g Mehl, Type 00  
 1 Prise Salz

Das Mehl und Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier aufschlagen und in die Mulde geben. Teig kneten, bis er geschmeidig ist. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und wenn möglich 30-60 Minuten ruhen lassen.

**Für die Ricotta-Zitronen-Füllung:**

1 Zitrone, Abrieb & Saft  
 1 Ei  
 65 g Montello  
 250 g Ricotta  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Von einer Hälfte der Zitrone den Saft auspressen. Etwas Zitronenabrieb für die Dekoration aufbewahren. Ei trennen und Eiweiß für später beiseitestellen. Zitronensaft und -abrieb mit Ricotta, Eigelb und geriebenem Käse zu einer homogenen Masse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Fertigstellung:**

Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit wenig Eiweiß bestreichen. Je 1 TL Ricottamasse auf den Teig verteilen. Teig umklappen und leicht um die Ricottamasse andrücken. Mit einem Teigroller die Ravioli auseinanderschneiden. Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Ravioli ca. 4-5 Minuten im knapp siedenden Salzwasser kochen lassen.

**Für die Weißweinsauce:**

1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 50 g Montello  
 100 ml Sahne  
 Butter, zum Braten  
 100 ml Gemüsefond  
 100 ml Weißwein  
 ½ Bund Estragon  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, grob schneiden und in Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Gemüsefond und Sahne hinzugeben und aufkochen lassen. Käse fein reiben und in Sauce geben. Estragon fein hacken, in den Topf geben und dann alles mit einem Stabmixer pürieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals aufkochen lassen und kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

**Für das Estragon-Öl:**

1 Bund Estragon  
 150-200 ml neutrales Pflanzenöl

Estragon und Öl zusammen pürieren. In einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Dabei das Estragon-Öl auffangen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Thomas Münkel**

## **Gnocchi mit Gorgonzola-Spinat-Birnen-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Gnocchi:**

400 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 Ei  
25 g Butter  
75 g Mehl, Type 550  
25 g Hartweizengrieß  
4 EL Stärke  
Muskatnuss, zum Reiben  
Olivenöl, zum Beträufeln  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten garen. In einem Sieb abtropfen lassen und kurz zurück in den heißen Topf geben, um die restliche Flüssigkeit verdampfen zu lassen. Dann Kartoffeln durch eine Presse auf Backpapier drücken und vollständig ausdampfen lassen. Ei trennen und Eigelb auffangen.

Kartoffelmasse mit Stärke, Mehl, Eigelb, 1 TL Salz, etwas Muskatnuss, 1 EL Olivenöl und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 2 cm dicken Teigstrang formen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Diese mit einer Gabel in Form bringen und in kochendem Salzwasser garen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit kaltem Wasser abschrecken und mit Olivenöl beträufeln.

### **Für die Gorgonzola-Spinat-Sauce:**

100 g Babyspinat  
1 Birne  
½ Zitrone, Saft  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
150 g Gorgonzola, dolce  
20 g Parmesan  
2 EL Butter  
200 ml Sahne  
100 ml Gemüsefond  
150 ml Weißwein  
1 Zweig Thymian  
20 g Walnüsse  
½ TL Zucker  
Chiliflocken, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birne waschen, halbieren und von Kernen befreien. Eine Hälfte der Birne in 1 cm große Würfel schneiden, andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Gorgonzola in 1 cm große Stücke schneiden. Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten. Gewürfelte Birnen in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten. Aus der Pfanne herausnehmen und Spinat darin kurz dünsten bis er zusammenfällt.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Restliche Butter in einer größeren Pfanne erhitzen und beides darin glasig andünsten. Mit Fond und Weißwein ablöschen und dann bei starker Hitze um die Hälfte reduzieren lassen. Gorgonzola, Thymian, Birnenwürfel, geriebenem Parmesan, Sahne und Zucker dazu geben. Alles miteinander verrühren und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zum Schluss Spinat dazugeben und mit einem Spritzer Zitronensaft, Chiliflocken, Pfeffer und Salz abschmecken. Gnocchi in die Sauce geben und darin schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Birnenscheiben garnieren und servieren.



Lisa Jacobs

## Gemüse-"Lasagne" mit Rote-Bete-Orangen-Spinat-Salat

Zutaten für zwei Personen

### Für die Lasagne:

½ Spitzkohl  
 3 Möhren  
 2 große Kohlrabi  
 1 Stange Staudensellerie  
 1 kleine rote Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 125 ml Kokosmilch  
 1-2 EL Tomatenmark  
 Dattelsirup, zum Abschmecken  
 3 Zweige glatte Petersilie  
 ½ EL mildes Currypulver  
 1 EL Ras el-Hanout  
 1 EL Zataar  
 Chiliflocken, zum Abschmecken  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die äußeren Blätter des Spitzkohls abnehmen und große Spitzkohlblätter kurz in Salzwasser blanchieren. In ein Sieb legen und abtropfen lassen. Möhren und Kohlrabi schälen und in einem Multizerkleinerer fein raspeln. Staudensellerie von Fasern befreien und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Currypulver und Ras el-Hanout hinzugeben und mit anrösten. Das Gemüse, bis auf die Spitzkohlblätter und Sellerie, dazugeben, durchschwenken und anrösten. Dann Staudensellerie zugeben. Tomatenmark einrühren und ebenfalls mitrösten. Kokosmilch angießen und alles 5-10 Minuten köcheln lassen.

Alles mit Dattelsirup, Zataar, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilienblätter abzupfen und dazugeben.

### Für die Pilze:

250 g braune Champignons  
 1 kleine rote Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 Butter, zum Braten  
 Rapsöl, zum Braten

Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Champignons in Rapsöl und Butter mit Zwiebel und Knoblauch anbraten.

### Für die Fertigstellung:

250 g Husumer Deichkäse  
 Butter, zum Einfetten

Käse in feine Scheiben schneiden. Eine kleine Auflaufform fetten und abwechseln Spitzkohlblätter, geraspeltetes Gemüse, Champignons und Käse schichten. Gemüse-Lasagne für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben, bis der Käse schön braun ist.

### Für den Salat:

3 vorgegarte Rote Beten  
 25 g Babyspinat  
 1 kleine rote Zwiebel  
 1 Orange, Filets & Zesten  
 25 g Schmand  
 2 Zweige Dill  
 3 EL sehr milder Brombeeressig  
 3 EL Olivenöl  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete in Scheiben schneiden. Spinat waschen und trocken tupfen. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Orange heiß abspülen, Zesten abreißen, dann schälen und Filets ausschneiden. Dill fein hacken.

Schmand, Brombeeressig und Olivenöl verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote Bete, Spinat, Zwiebel, Orangenfilets und Dill mit dem Dressing vermengen und Salat schließlich mit Orangenzesten garniert servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Steuber

## **Malai Kofta: Frittierte Kartoffel-Paneer-Bällchen mit Curry, Jeera-Basmati, Naan und Mango-Lassi**

Zutaten für zwei Personen

### **Für die Kartoffel-Paneer-Bällchen:**

250 g zerkrümelten Paneer  
250 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 EL Ingwerpaste  
5 Zweige Koriander  
¼ TL gemahlener Kardamom  
2 EL Mehl  
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
1,5 TL Salz

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, kochen dann vollständig auskühlen lassen und zerdrücken. Den zerkrümelten Paneer und die Kartoffeln vermischen. Mehl, Ingwerpaste, Kardamom, Salz und gehackte Korianderblätter dazugeben und alles sanft verkneten, bis ein weicher Teig entsteht. Kleine Bällchen daraus formen und bei mittlerer Hitze frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind.

### **Für das Curry:**

2-3 Tomaten  
1 rote Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
3 cm Ingwer  
1-2 grüne Chilischoten  
50 ml Sahne  
2 TL Mandelmus  
1 Bund Koriander  
1 TL Senfkörner  
4 Kapseln grüner Kardamom  
1 TL Kreuzkümmelsamen  
½ TL Kurkumapulver  
½ TL rotes Kashmiri-Chilipulver  
½ TL Garam Masala  
50 g Bockshornkleebblätter  
1 TL Bockshornkleesamen  
1 EL Ghee  
10 schwarze Pfefferkörner  
Salz, aus der Mühle

Ghee in einem Topf erhitzen.

Kreuzkümmel, Kardamom, Senfkörner und Pfefferkörner darin rösten, bis es duftet. Dann grob geschnittenen Ingwer, Knoblauch und Chilischoten dazugeben und kurz durchschwenken. Zwiebeln abziehen, in Scheiben dazugeben und weich dünsten. Wenn die Zwiebeln an den Ecken sanft braun werden Kurkuma, Chilipulver und Garam Masala einrühren. Etwa 30 Sekunden mitrösten. Dann die in Stücke geschnittenen Tomaten dazugeben und mit Salz würzen. Sobald die Tomaten zusammengefallen sind, etwas Wasser und Mandelmus dazugeben. Einköcheln lassen. Alles in einem Multizerkleinerer zu einer feinen Sauce pürieren und dann erneut zum Köcheln bringen. Bockshornkleebblätter und -samen einrühren und für ca. 15 Minuten simmern lassen, damit sich die Aromen entfalten können. Koriander hacken und später über das Gericht geben. Am Ende mit Sahne abschmecken.

### **Für den Mango Lassi:**

1 Flugmango  
1 Zitrone, Saft  
250 g Naturjoghurt  
150 ml Milch

Mango schälen, entsteinen und Fruchtfleisch würfeln. Zitrone auspressen und Mango mit 2 EL Zitronensaft, Joghurt und Milch in einen Mixer geben und cremig mixen.

- Für das Naan:** Mehl mit Backpulver, Joghurt, Milch, Zucker, Salz und Öl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Diesen nun in sechs Teile teilen und zu Kugeln formen. Jede Kugel zu einem Teigfladen ausrollen. Eine beschichtete Pfanne ohne Öl stark erhitzen. Dann die Teigfladen darin von beiden Seiten je 1–2 Minuten ausbacken.
- 75 g Naturjoghurt
  - 125 ml Milch
  - 250 g Weizenmehl
  - 1 TL Backpulver
  - 1 TL Zucker
  - ½ TL Salz
  - 1 EL neutrales Pflanzenöl
- Für den Jeera-Basmati:** Basmati mit Kümmel und Zimtstange in 200 ml gesalzenem Wasser aufkochen lassen, Hitze reduzieren und weiter köcheln bis Basmati gar ist. Zimtstange vor dem Servieren entfernen.
- 100 g Basmati
  - 1 TL Kümmelsamen
  - 1 Zimtstange

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.