

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2021** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



Jaqueline Paasche

**Ravioli mit Ricotta-Rucola-Füllung, Salbei-Oregano-  
Butter, Schmortomaten und gebratenen Champignons**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Teig:**

100 g Weizenmehl, Type 550  
 100 g Hartweizengrieß  
 2 Eier  
 3 EL Olivenöl  
 ½ TL Salz für den Teig

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Alle Zutaten für die Nudeln in eine Küchenmaschine und mit dem Knetaken mehrere Minuten lang kneten. Teig in Klarsichtfolie einpacken und im Kühlschrank 20 Minuten ruhen lassen.

Topf mit 3 EL gesalzenem Wasser aufstellen.

**Für die Füllung:**

250 g Ricotta  
 100 g Rucola  
 50 g Basilikum  
 25 g Parmesan  
 ½ Zitrone, Abrieb  
 ½ TL Piment d'Espelette  
 1 TL Knoblauchpulver  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Rucola und Basilikum fein in der Küchenmaschine zerkleinern. Ricotta, Rucola, Basilikum und die Hälfte des Parmesans vermengen. Zitronenschale mit einer Zestenreibe hineinreiben. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, Knoblauch und Muskatnuss würzig abschmecken.

**Für die Ravioli:**

Mehl, für die Arbeitsfläche

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Nudelmaschine fein in zwei Bahnen ausrollen. 1 EL Füllung im Abstand von ca. 10 cm auf die Teigbahnen geben und mit der zweiten Teigbahn bedecken. Luft aus den Ravioli drücken, dann mit einem Ravioli-Stempel ausschneiden. Ravioli ca. 3 Minuten im kochenden Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Schmortomaten:**

250 g kleine Cherrytomaten  
 3 Zweige Thymian  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Oregano  
 ½ TL Chiliflocken  
 ½ TL Knoblauchpulver  
 Zucker, zum Abschmecken  
 ¼ TL Rauchsatz  
 4-5 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Tomaten in eine Auflaufform geben.

Thymian, Oregano und Rosmarin fein hacken und zusammen mit Chiliflocken, Salz, Rauchsatz, Knoblauchpulver und Zucker über die Tomaten geben. Das Öl darüber träufeln und die Tomaten schwenken, sodass sie möglichst rundum mit der Gewürz-Öl-Mischung bedeckt sind. Im Ofen für ca. 20 Minuten schmoren.

**Für die Salbei-Oregano-Butter:**

125 g Butter  
10 Blätter Salbei  
2 Zweige Oregano  
1 Knoblauchzehe  
Salz, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne aufschäumen und leicht braun werden lassen, Salbei- und Oreganoblätter sowie angedrückte Knoblauchzehe hinzugeben und etwas salzen. Bei geringer Hitze stehen lassen bis die Ravioli darin geschwenkt werden.

**Für die Champignons:**

350 g braune feste Champignons  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Weißwein  
1 EL Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen, einige beiseite legen und die restlichen in ca. 3 mm dicke Scheiben hobeln. Pfanne aufstellen, Butterschmalz darin schmelzen und sehr heiß werden lassen. Knoblauch abziehen, andrücken und dazu geben. Champignons einlegen und auf großer Hitze braten, bis sie Goldbraun sind. Mit Weißwein ablöschen, dann mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

Restlichen Champignons in 1 mm Dicke über die Ravioli reiben.

**Für die Garnitur:**

25 g Pinienkerne  
25 g Kürbiskerne  
50 g Parmesan  
1 Zweig Basilikum

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis- und Pinienkerne goldbraun in einer Pfanne rösten. Parmesan fein reiben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech machen und 10 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und grob zerbrechen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Ravioli mit Salbei-Oregano-Butter auf Tellern anrichten. Mit Parmesan, Pinien- und Kürbiskernen bestreuen sowie etwas Zitronenabrieb und Basilikum darüber geben.



**Marie Beetz**

## Halloumi-Sticks mit buntem Couscous, lauwarmem Spinat und Limetten-Dip

Zutaten für zwei Personen

### Für die Halloumi-Füllung:

200 g Halloumi  
200 g Panko-Mehl  
2 Eier  
1 TL Sojasauce  
Sonnenblumenöl, zum Braten

Halloumi in gleichmäßige Sticks schneiden.

Die beiden Eier verquirlen und mit Sojasauce mischen.

Halloumi zunächst im Ei und anschließend im Panko-Mehl wenden.

In der Pfanne bei mittlerer Hitze in Öl von allen Seiten anbraten, bis der Halloumi goldbraun ist.

### Für den Couscous-Salat:

100 g Instant-Couscous (mittelgrob)  
50 g Cocktailtomaten  
¼ Salatgurke  
¼ rote Paprika  
½ Karotte  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Granatapfel  
1 Zitrone  
100 ml Gemüsefond  
1 TL Tomatenmark  
2 TL weißen Balsamicoessig  
4 EL Olivenöl  
Kreuzkümmel  
Ras el Hanout  
Cayenne-Pfeffer  
Edelsüßes Paprikapulver  
Zitronen-Pfeffer  
Chiliflocken, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Gemüsefond erhitzen. Couscous mit Gemüsefond und Tomatenmark aufgießen, umrühren und beiseitestellen.

Tomaten, Gurke, Paprika und Karotte schälen, klein schneiden und die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Couscous mit dem Gemüse vermengen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Balsamicoessig, Kreuzkümmel, Salz, Paprikapulver, Ras el Hanout, und Zitronen-Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Mit einem Holzlöffel auf den Granatapfel schlagen, um die Kerne zu lösen. Etwas von dem Granatapfelkernen zu dem Couscous geben.

Couscous zuletzt mit den Granatapfelkernen garnieren.

### Für den Limetten-Dip:

100 griechischer Joghurt  
100 g Crème fraîche  
10 g Honig  
1 Limette  
Zitronenpfeffer  
Salz, aus der Mühle

Joghurt und Crème fraîche miteinander vermengen.

Etwas Schale von der Limette abreiben und den Saft der halben Limette pressen. Joghurtgemisch mit Limette, Salz und Zitronenpfeffer und Honig abschmecken.

### Für den Spinatsalat:

300 g Babyspinat  
1 TL geröstetes Sesamöl  
1 TL Sojasauce  
1 EL weißer Sesam

Spinat waschen, trockenschleudern und Sesamöl in der Pfanne erhitzen.

Dann den Spinat mit der Sojasauce dazugeben und nur kurz anschwitzen, bis er leicht zusammenfällt. Sesam in Pfanne ohne Fett rösten und Spinat damit garnieren.

### Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Björn Rettig**

## **Tomatensuppe mit warmem Cheddar-Brie-Sandwich**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Sandwich:**

- 4 Scheiben weißes, gutes Sandwichbrot
- 100 g gereifter Cheddar-Käse
- 75 g Brie Käse
- 1 Schalotte
- 2 EL trockener Weißwein
- 3 EL weiche Butter
- 1 TL Dijon Senf

Den Ofen auf 230 Grad Heißluft erhitzen.

Vom Brie die Rinde entfernen. Cheddar in Würfel schneiden. Cheddar, Brie, und Wein in der Küchenmaschine ca. 20-30 Sekunden zerkleinern, bis die Mischung eine glatte Paste bildet. Schalotte abziehen, halbieren, hacken, hinzufügen und kurz vermischen.

In einer separaten Schüssel Butter und Senf vermengen.

Butter-Senf-Mischung auf einer Seite der Brotscheiben verteilen. Zwei Scheiben umdrehen und auf der zweiten Seite die Käsemischung verteilen. Mit den restlichen zwei Scheiben Brot abdecken, gebutterte Seiten nach oben.

30 cm-Gusseisenpfanne bei mittlerer Hitze 3 Minuten erhitzen.

Sandwiche in die Pfanne legen, Hitze auf mittel-niedrig reduzieren und braten, bis das Brot leicht gebräunt und knusprig ist, ca. 2 bis 4 Minuten pro Seite.

### **Für die Suppe:**

- 480 g Dose geschälte ganze Tomaten
- 4 große Schalotten
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 250 ml Gemüsefond
- 100 ml Schlagsahne
- 2 EL Cognac
- 4 EL Butter
- 1 EL dunkelbrauner Zucker
- 1 Prise Piment
- Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und hacken. Backblech mit Folie auslegen. Tomaten in einer Schicht auf Folie verteilen und gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen. Backen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und Tomaten beginnen zu färben, etwa 20 Minuten. Tomaten leicht abkühlen lassen, dann von der Folie abziehen, in eine kleine Schüssel geben und beiseitestellen.

Butter bei mittlerer Hitze bis zum Schäumen erhitzen. Schalotten, Tomatenmark und Piment hinzufügen. Hitze auf niedrig reduzieren, bis Schalotten erweicht werden, 7 bis 10 Minuten. Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren ca. 30 Sekunden kochen. Unter ständigem Rühren nach und nach Fond hinzufügen. Tomatensaft aus der Dose und geröstete Tomaten unterrühren. Auf mittlere Hitze erhöhen und zum Kochen bringen, danach bei wenig Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, gelegentlich rühren.

Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Feststoffe vom Sieb mit 250 ml von der Flüssigkeit im Mixer 1 bis 2 Minuten pürieren.

Pürierte Mischung und verbleibende Flüssigkeit in einen Topf geben.

Sahne einrühren und bei geringer Hitze erwärmen. Von der Hitze nehmen und Cognac zufügen. Mit Salz und Cayenne abschmecken und servieren.

### **Für die Garnitur:**

- ½ Bund Oregano

Oregano abbrausen, trocken wedeln und fein hacken.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.



**Christiane Säubert**

## **Serviettenknödel mit Pilz-Sahne-Sauce und Rote-Bete-Apfel-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Serviettenknödel:**

- 4 altbackene Brötchen vom Vortag  
(2 Roggen, 2 Weizenbrötchen)
- 1 Zwiebel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 70 g Butter
- 150 ml Milch
- 3 Eier
- 2 EL Kartoffelmehl
- 100 g Semmelbrösel
- Salz, aus der Mühle

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne in 20 g Butter andünsten. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zu den Zwiebeln geben.

Milch mit restlicher Butter erwärmen, über die Semmelwürfel geben, Zwiebel-Petersilie-Mischung darübergießen und etwas abkühlen lassen.

Eier mit etwas Salz verquirlen, über Semmelmasse geben und verkneten. Bei Bedarf etwas Kartoffelmehl oder Semmelbrösel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frischhaltefolie auslegen, Teigmasse daraufgeben, zu einer Rolle formen und die Enden fest verknoten.

In gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen, das Wasser soll nicht sprudelnd kochen sondern der Knödel soll sich leicht bewegen.

Aus dem Wasser nehmen, Knödel aus der Folie lösen und in dicke Scheiben schneiden.

### **Für die Pilz-Sahne-Sauce:**

- 1 Portobello Pilz
- 8 braune Champignons
- 8 kleine Kräuterseitlinge
- 1 Zwiebel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 EL Butter
- 200 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefond
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Butter in einer Pfanne anschwitzen. Pilze putzen, klein schneiden, zu den Zwiebeln geben und etwas Wasser und Gemüsefond angießen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein schneiden und mit in die Pfanne geben. Aufköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne hinzugeben.

### **Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:**

- 1 kleine Kugel Rote Bete
- ½ Apfel
- 2 EL Kräuteressig
- 2 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete und Apfel fein raspeln und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl vermischen und abschmecken.

### **Für die Garnitur:**

- 2 Rote Bete Blätter
- 1 Handvoll Wildkräutersalat
- Einige Blüten
- Einige Rote-Bete-Sprossen

Serviettenknödel und Sauce auf Tellern anrichten. Rote-Bete-Apfel-Salat auf einigen Rote-Bete-Blättern und Wildkräutern anrichten und mit Blüten garniert servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2021** ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



**Scharfer asiatischer Glasnudelsalat mit Tofu**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Tofu:**  
 150 g Tofu  
 5 EL Sojasauce  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Tofu in Streifen schneiden, von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Mit etwas Sojasauce ablöschen und für ca. 3 Minuten braten, danach zur Seite stellen und abkühlen.

**Für den Salat:**  
 200 g Glasnudeln  
 1 rote Paprika  
 1 Mango  
 100 g Zuckerschoten  
 2-3 Frühlingszwiebeln  
 10 g Ingwer  
 1 frische Chilischote  
 ½ Bund Koriander  
 150 g Cashewkerne  
 2 EL geröstetes Sesamöl  
 2 EL Sojasauce  
 1 Schuss Reissessig  
 1 Schuss Fischsauce  
 1 Limette, 6 EL Saft  
 1-2 EL Honig  
 Etwas hellen Sesam  
 Neutrales Öl, zum Braten

Glasnudeln in eine Schüssel geben, mit kochend heißem Wasser übergießen und für ca. 5 Minuten ziehen lassen.  
 Für das Dressing das Sesamöl, die Sojasauce, den Reissessig, die Fischsauce, den Honig und den Limettenabrieb verrühren. Ingwer schälen, fein reiben und zum Dressing geben und optional kleingehackte Chilis hinzufügen.  
 Paprika, Zuckerschoten und Mango in dünne Streifen sowie die Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden. Cashewkerne hacken und gemeinsam mit dem Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Koriander abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Glasnudeln abseihen und zusammen mit dem Gemüse, dem Koriander sowie den Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben und mit dem Dressing und Limettensaft marinieren. Den Sesam, den Tofu und die Cashewkerne auf den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und lauwarm servieren.