

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2021** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alfons Schuhbeck**



**Antje Tietz**

**Acquacotta: Italienischer Gemüse-Eintopf mit  
pochiertem Ei und selbstgebackenen Olivenöl-Crackern**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

- 1 vorwiegend festkochende Kartoffel
- 3 Stangen Staudensellerie, mit Blattgrün
- 200 g Hokkaido-Kürbis
- 200 g Mangold
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 400 g Kirschtomaten, aus der Dose
- 1 Zwiebel
- ½ Ciabatta, vom Vortag
- 600 ml Gemüsefond
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 EL Olivenöl
- Salz, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Sellerie putzen, Blattgrün vom Sellerie entfernen und für die Garnitur zur Seite legen. Kürbis putzen und vom Kerngehäuse befreien. Zwiebel abziehen und Kartoffel schälen. Sellerie, Kürbis, Kartoffel und Zwiebel in ca. 1 cm große Stücke schneiden. In einem großen Topf 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin für 10 Minuten anschwitzen bis es weich ist. Ab und zu umrühren.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Steinpilze und Rosmarin sowie 500 ml Wasser und Fond in den Topf geben und mit einer ordentlichen Prise Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze aufkochen. Tomaten aus der Dose mit den Fingern zerdrücken und ebenfalls in den Topf geben. Alles 10 Minuten köcheln lassen.

Mangold putzen, harte Stiele vom Mangold entfernen. Blätter in feine Streifen schneiden. Rosmarin aus dem Topf nehmen. Mangold unterrühren und 5 Minuten mitgaren.

Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 Esslöffel Olivenöl anrösten. Danach in den Suppenteller legen.



Kochen Sie den Mangold separat und geben Sie ihn à la minute zur Suppe. So laufen Sie keine Gefahr, dass die Suppe durch das Gemüse zu bitter wird.

**Für das pochierte Ei:**

- 2 große Eier
- 50 ml Weißweinessig

Eier in kochendem Wasser mit einem Spritzer Essig 4 Minuten pochieren.

**Für die Olivenöl-Cracker:**

- 1 Knoblauchzehe
- 20 g mittelalter Pecorino
- 50 g Sahne
- 1 Zweig Rosmarin
- 125 g Mehl, Type 550
- 25 g Olivenöl
- ¼ TL feines Meersalz
- Salt Flakes, zum Würzen

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln, die Nadeln abstreifen und fein hacken. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Käse fein reiben.

Rosmarin, Knoblauch, Käse, Mehl, feines Salz und Olivenöl in den Multizerkleinerer geben und mit der mehrfach kurz betätigten Pulse-Funktion zu einer lockeren, krümeligen Konsistenz vermengen. Sahne angießen und für ca. 10-20 Sekunden mixen bis sich eine Teigkugel bildet. Falls der Teig zu trocken ist, einen Esslöffel Sahne hinzugeben. Den Teig mit den Händen flach drücken, zwischen zwei Bögen Backpapier legen und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Auf ein Backblech legen, den oberen Backpapierbogen abziehen. Den Teig mit einem gewellten Teigrädchen in mundgerechte, eckige Cracker teilen. Mit Salt Flakes bestreuen, in den Ofen auf mittlerer Schiene schieben und 13-15 Minuten backen. Da die am Rand liegenden Cracker ein wenig

schneller bräunen als die in der Mitte, diese mit einem Pfannenwender früher entnehmen.

**Für die Garnitur:** Pecorino reiben. Die Suppe und je ein Ei auf das Ciabatta im Suppenteller schöpfen, mit geriebenem Pecorino und einem kleinen Schuss Olivenöl beträufeln und mit Selleriegrün garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Niels Tobaben

## Zweierlei vegetarischer Taco mit Blumenkohl, Paprika-Chili-Sauce und Ananas-Topping

Zutaten für zwei Personen

- Für den Tacoteig:** Das Maismehl mit 350 ml Wasser und 1-2 Prisen Salz mischen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem weichen Teig kneten. Kleine, runde Kugeln formen und anschließend in die Tacopresse geben, um 1 cm dicke Tortillas zu pressen. Die Tacos bei geringer Hitze ca. 15 Sekunden von jeder Seite in einer heißen Pfanne ausbacken.
- 250 g Maismehl  
Weizenmehl, für die Arbeitsfläche  
Salz, aus der Mühle
- Für die Paprika-Chilisauce:** Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Paprika waschen, halbieren und entkernen. Cherrytomaten waschen und halbieren. Chilischote dritteln. Orangen halbieren und den Saft auspressen.
- ½ rote Paprikaschote  
8 Cherrytomaten  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 getrocknete Chili  
2 Orangen  
½ EL Tomatenmark  
100 ml Cola  
1 EL Apfelessig  
Brauner Zucker, zum Abschmecken  
Chiliflocken, aus der Mühle  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Paprika in Öl scharf anbraten, Zwiebeln hinzugeben und dann die Chilischote, Knoblauch und Cherrytomaten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomatenmark unterrühren und anschließend mit Cola, Orangensaft und Apfelessig ablöschen. Je nach Geschmack mit braunem Zucker, Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce etwas einkochen lassen, anschließend in den Mixer geben und pürieren. Sauce zurück in die Pfanne geben.
- Für den Blumenkohl:** Blumenkohl putzen und in kleine Stücke schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Blumenkohl darin kurz blanchieren. Blumenkohl zerbröseln und in die Sauce geben. Alles aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 400 g Blumenkohl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Ananas-Topping:** Ananas schälen, Zwiebel abziehen, beides in kleine Würfel schneiden und vermengen.
- ½ Ananas  
1 Zwiebel
- Für die Fertigstellung:** Koriander abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Einen Taco mit der Blumenkohl-Chilisauce füllen und das Ananas-Topping obendrauf geben. Mit Koriander garnieren.
- 2 Cherrytomaten  
½ Zwiebel  
200 g Cheddar  
3-4 Zweige Koriander  
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
- Den zweiten Taco in eine Pfanne mit Öl zum Frittieren legen, dann mit der Blumenkohl-Chilisauce füllen. Cheddar reiben, auf die Füllung geben und den Taco schließen. Von beiden Seiten gut knusprig und goldbraun frittieren. Tomaten waschen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Frittierten Taco mit Tomaten und Zwiebel garnieren.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Annika Boden**

## **Pistazien-Ricotta-Knödel mit Eigelb-Füllung, grünem Gemüse, Parmesansauce und Birnen-Chutney**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Knödel:**

250 g Ricotta  
50 g geschälte Pistazien  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
2 Eier  
4-5 EL Mehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pistazien hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Knoblauch abziehen und hacken. Ricotta, Zitronenabrieb, Mehl, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. Abschmecken. Einen großen Knödel formen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eine Mulde in die Kugel drücken und das Eigelb hineinfüllen. Die Kugel verschließen und für 5 Minuten in kochendes Wasser geben, sodass das Eigelb flüssig bleibt.

### **Für das Gemüse:**

100 g TK-Erbsen  
100 g Zuckerschoten  
25 g Babyspinat  
25 g junger Grünkohl  
1 Zitrone  
1 TL flüssig Honig  
25 g roter Sauerampfer  
1 Beet Sango-Rettich-Kresse  
1 Zweig Minze  
2-3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Erbsen und Zuckerschoten kurz blanchieren und sofort abschrecken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Ein Dressing aus Zitronensaft, Honig, Öl und Salz anrühren. Erbsen und Zuckerschoten damit marinieren und einige auf dem Teller anrichten. Grünkohl und Spinat putzen. Sauerampfer, Kresse und Minze abbrausen und trockenwedeln. Zwischen den Erbsen und Zuckerschoten einige Blätter des Grünkohls und Spinats sowie die Kräuter platzieren und ebenfalls mit etwas Dressing beträufeln.

### **Für das Chutney:**

1 Birne  
1 kleine Zwiebel  
3 cm Ingwer  
3 EL Weißweinessig  
1-2 TL Zucker  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Birne putzen, von Kernen und Scheidewänden befreien, fein würfeln und mit der Zwiebel in etwas Öl anbraten. Ingwer waschen, trockentupfen, fein hacken und hinzufügen. Mit Essig ablöschen und kurz einköcheln. Zucker und Salz hinzufügen und ggf. kurz pürieren.

### **Für die Sauce:**

1 kleine Zwiebel  
30 g Parmesan  
100 ml Sahne  
150 ml Weißwein  
100 ml Gemüsefond  
1 TL Stärke  
Neutrales Öl, zum Anbraten

Zwiebel abziehen, fein würfeln und kurz in Öl anschwitzen. Weißwein und Fond hinzufügen und einige Minuten einreduzieren. Zum Schluss Sahne hinzufügen. Parmesan würfeln und hineinschmelzen. Etwas mit dem Mixstab aufschäumen. Ggf. mit Stärke abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christian Gruner

## Variation vom Kürbis: Kürbis-Kokos-Suppe mit Kürbis-Sesam-Spieß & Spaghetti-Kürbis mit Paprikasauce & Gefüllter Kürbis mit Barbecue-Sauce

Zutaten für zwei Personen

### Für die Kürbissuppe:

2 sehr kleine Hokkaido-Kürbisse  
 1 normalgroßer Hokkaido-Kürbis  
 1 Knoblauchzehe  
 3 cm Ingwer  
 200 ml Kokosmilch  
 200 ml Gemüfefond  
 1 EL helle Sojasauce  
 1 TL rote Currypaste  
 1 Zweig Koriander  
 3 TL Thai-Currypulver  
 2 EL schwarzen Sesam  
 2 EL weißen Sesam  
 Geröstetes Sesamöl, zum Beträufeln  
 Erdnussöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kürbisse waschen und trockentupfen. Jeweils den „Deckel“ der zwei kleinen Hokkaido-Kürbisse abschneiden, dann aushöhlen und innen mit Salz und ca. 1 Teelöffel Currypulver würzen. In den vorgeheizten Ofen schieben. Diese Kürbisse bilden später die „Suppenschüsseln“.

Ingwer schälen und würfeln. Knoblauch abziehen. Erdnussöl, 1 Teelöffel Currypulver, Currypaste, Ingwer und Knoblauch in einen heißen Topf geben und ordentlich anrösten. Bevor es zu dunkel wird mit Gemüfefond ablöschen. Den übrigen Hokkaido-Kürbis halbieren, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Einige Würfel für die spätere Verarbeitung zurückbehalten, den Rest in den Topf geben und weichkochen. Dann alles mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Suppe zurück in den Topf geben, Kokosmilch angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzen und weißen Sesam vermengen. Übrige Kürbiswürfel mit restlichem Currypulver, Salz und Sojasauce würzen, in gemischtem Sesam wälzen und sanft in einer Pfanne in etwas Erdnussöl anbraten. Die Würfel auf einem Holzspieß aufspießen und als Garnitur auf die Suppe legen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen. Blättchen über die Suppe streuen und mit etwas Sesamöl beträufeln.

### Für den Spaghetti-Kürbis:

1 Spaghetti-Kürbis  
 2 rote Spitzpaprika  
 1 rote Chilischote  
 1 Knoblauchzehe  
 200 ml Gemüfefond  
 1 EL Ajvar  
 ½ TL Kräuter der Provence  
 1-2 Zweige Basilikum  
 Olivenöl, zum Beträufeln  
 Salz, aus der Mühle

Spaghetti-Kürbis halbieren, mit Salz, Kräuter der Provence und reichlich Olivenöl würzen und zu den Hokkaido-Kürbissen für 25 Minuten in den Ofen geben.

Paprika abbrausen, trockentupfen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Grob schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Chilischote abbrausen, trockenwedeln und hacken. Paprika, Knoblauch und Gemüfefond in einen Topf geben, Gemüse weichkochen und schließlich mit dem Pürierstab zerkleinern. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Sauce mit Chili, Ajvar, Salz und Basilikum abschmecken.

Nach der Backzeit des Spaghetti-Kürbis, den Kürbis aus dem Ofen nehmen und die „Spaghetti“ herauskratzen. Zusammen mit der Paprikasauce anrichten.

### Für den Butternuss-Kürbis:

1 möglichst langer Butternuss-Kürbis  
 200 g weiße Bohnen, aus der Dose  
 1 milde rote Chilischote  
 200 ml Gemüfefond  
 1 geh. EL Tomatenmark  
 2 EL Dijon-Senf  
 2 EL Zuckerrübensirup  
 2 EL dunklen Balsamico-Essig

Butternuss-Kürbis schälen und den oberen, länglichen und Kerngehäuse freien Teil in vier ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben jeweils von einer Seite aushöhlen. Die nicht ausgehöhlte Seite mit Öl bepinseln und diese Seite in einer Grillpfanne anbraten. Zu den anderen Kürbissen in den Ofen geben.

Bohnen waschen, abtropfen lassen und mit Gemüfefond, Tomatenmark, Chilipulver und 1 Teelöffel Paprikapulver erhitzen.

Aus restlichem geräuchertem Paprikapulver, Senf, Zuckerrübensirup, und Balsamicoessig eine Sauce mischen, in einen Topf geben und noch etwas

½ TL Chilipulver einkochen. Zwei gegrillte Kürbisscheiben auf einen Teller legen. Diese mit  
2 TL geräuchertes Paprikapulver der Bohnen-Masse füllen und mit den restlichen Scheiben bedecken,  
Neutrales Öl, zum Braten sodass das Grillmuster oben liegt. Etwas Barbecue-Sauce darüber geben  
und mit einer milden Chili dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2021 ▪  
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



### Maronensuppe mit Portwein und Schokolade

Zutaten für zwei Personen

**Für die Suppe:**

175 g gegarte Maronen (Esskastanien)  
1 Orange  
100 g Sahne  
400 ml Gemüsefond  
¼-½ TL Zartbitterkuvertüre  
½ TL Marzipanrohmasse  
2 cm Vanilleschote  
Mildes Chilisalز, zum Würzen

Die Maronen in kleine Würfel schneiden, einige Maronenwürfel zur Seite legen. Fond mit den Maronen in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Vanilleschote und Sahne hinzufügen, in der Suppe 1 bis 2 Minuten ziehen lassen und die Vanilleschote wieder entfernen. Marzipan hineinbröseln und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

Kuvertüre hacken und hineingeben. Wichtig ist, dass die Suppe nun nicht mehr aufkocht, sonst flockt die Schokolade aus.

Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und ca. 1 Messerspitze Schale abreiben. Orangenabrieb und etwas Chilisalز zur Suppe geben.

**Für die Garnitur:**

4 Rosenkohlröschen  
2 TL geröstete Mandelsplitter  
50 ml roter Portwein  
Salz, aus der Mühle

Vom Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen. Die einzelnen Blätter ablösen und in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Rosenkohlblätter, Mandelsplitter und Portwein als Suppen-Garnitur verwenden.

Die übrigen Maronenwürfel in warmen Suppentellern verteilen, die Suppe daraufgeben und mit Rosenkohlblättchen, Kuvertüre, Mandelsplitter und Portwein garnieren.