

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Januar 2022 ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



Anja Henn

**Rote-Bete-Ravioli mit veganer Käse-Gemüse-Füllung und Süßkartoffelsauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Ravioli-Teig:**

2 Eier  
 200 g Mehl, Typ 00  
 150 ml Rote-Bete-Saft  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Den Rote-Bete-Saft in einer heißen Pfanne stark reduzieren.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit Mehl, einer Prise Salz, Olivenöl und dem reduziertem Rote-Bete-Saft in einer Küchenmaschine zusammen zu einem Nudelteig verarbeiten. Ggf. mit etwas Mehl für eine feste Konsistenz nacharbeiten. Den Nudelteig in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen. Danach mit einer Nudelmaschine zu Teigplatten ausrollen.

**Für die Ravioli-Füllung:**

70 g Camembert aus Cashew (veganer Camembert)  
 50 g rote Paprika  
 50 g gelbe Paprika  
 1 Möhre  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone  
 1 Ei  
 10 ml Sahne  
 2 Zweige Dill  
 2 Zweige Petersilie  
 2 Zweige Koriander  
 1 TL Lavendelblätter  
 1 EL neutrales Öl  
 Mehl, für die Arbeitsfläche  
 Salz, aus der Mühle

Den veganen Camembert in eine Schüssel zupfen.

Paprika entkernen, Möhre schälen und beides in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und zusammen mit Paprika und Möhre in etwas Öl glasig dünsten. Die Kräuter und Lavendelblätter abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zugeben. Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem veganen Camembert und der Sahne zu einer Masse verarbeiten. 2 EL Zitronenschale abreiben und den Abrieb hinzufügen.

Die vorbereiteten Teigplatten nun auf eine bemehlte Arbeitsplatte legen und einzelne Kreise rund ausstechen. Dann die Füllung jeweils häufchenweise auf die Kreise setzen. Ei trennen und den Nudelrand überall mit Eiweiß einstreichen. Danach jeweils mittig zusammenklappen und die Ränder fest andrücken.

Ravioli in einem Topf in sprudelndem Salzwasser ca. 3 Minuten gar kochen.

**Für die Süßkartoffelsauce:**

1 mittelgroße Süßkartoffel  
 300 ml Sahne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Süßkartoffel schälen und grob reiben. Sahne in einem Topf mit der Süßkartoffel aufkochen und dicklich einkochen lassen. Mit einem Pürierstab danach fein mixen. Durch ein Sieb seihen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

2 Flower Sprouts  
 4 Brombeeren  
 4 Essbare Blüten

Die Blätter der Flower Sprouts ablösen und mit den Blüten und Brombeeren zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Benni Zablonki**

## **Kartoffel-Linsen-Curry mit Mango und Pfannenbrot mit Knoblauch-Joghurt**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Kartoffel-Linsen-Curry:**

200 g festkochende Kartoffeln  
150 g getrocknete rote Linsen  
1 Stange Lauch  
1 Karotte  
1 rote Paprika  
2 Knoblauchzehen  
½ Zitrone  
1 Mango  
600 ml Gemüsefond  
7 EL Sojajoghurt  
½ Bund Koriander  
1 EL Kreuzkümmel  
1 TL Curry  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
Neutrales Öl, zum Anbraten

Den Knoblauch abziehen, hacken und in Öl anbraten. Kartoffel und Karotte schälen und würfeln. Paprika entkernen und würfeln. Lauch putzen und klein schneiden. Alles in die heiße Pfanne geben und anbraten. Mit Fond ablöschen. Nach etwa 15 Minuten die roten Linsen dazugeben. Mit Kreuzkümmel, Curry, Salz, und Pfeffer würzen.

Nach etwa 28 Minuten die Temperatur vom Curry runterdrehen. Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft mit 4 EL Joghurt dazugeben. Die Mango schälen, entkernen und würfeln. Koriander abrausen, trockenschütteln und 2 EL hacken. Koriander und Mango in das Curry rühren. Mit übrigem Koriander und Joghurt garnieren.

### **Für das Pfannenbrot:**

300 g Dinkelmehl  
1 TL Backpulver  
160 ml Milch  
50 g Butter  
½ TL Zucker  
2 TL Salz  
1 TL weißer Sesam  
1 TL schwarzer Sesam  
1 EL Speiseöl  
Neutrales Öl, zum Einfetten  
Mehl, für die Arbeitsfläche

Butter in einer Pfanne schmelzen. Dinkelmehl mit Backpulver, Salz, Zucker, Milch, Speiseöl und der flüssigen Butter vermengen und zu einem Teig kneten. Brotteig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen und mit Sesam bestreuen. Mit dem Servierring rund ausstechen.

Die Pfanne auf höchster Stufe erhitzen, mit Öl einfetten und den Brotteig jeweils ca. 2 Minuten von jeder Seite in der Pfanne backen.

### **Für den Knoblauch-Joghurt:**

200 g Soja-Joghurt  
1 Knoblauchzehe  
½ Zitrone  
1 Zweig Koriander  
1 TL Kreuzkümmel  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

Knoblauch abziehen und in den Joghurt hineinpressen. Koriander abrausen, trockenschütteln, 1 TL hacken und dazugeben. Mit ausgepresstem Zitronensaft, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Gottfried Schmitz**

## **Sellerie-Schnitzel mit gefüllten Champignons, Lauchgemüse und Kartoffel-Karotten-Stampf**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Sellerie-Schnitzel:**

½ Knollensellerie  
175 g Pankomehl  
100 g Mehl  
1 Ei  
100 g Butterschmalz  
2 TL scharfer Senf  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Salzwasser im Topf erhitzen. 2 Scheiben Sellerie schneiden, danach schälen und sofort ins kochende Salzwasser geben. Danach in kaltem Wasser abschrecken und abtrocknen.

Für die Panierstraße Ei in einer Schale verquirlen und Senf, Salz und Pfeffer dazugeben.

Eine zweite Schale mit Mehl aufbauen und eine dritte Schale aus Pankomehl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver vorbereiten.

Selleriescheiben dann nacheinander zuerst in Mehl dann in der Ei-Mischung und zum Schluss in der Panko-Mischung wälzen. In Butterschmalz zu Schnitzel ausbacken.

### **Für die gefüllten Champignons:**

5 braune Champignons  
200 g Frischkäse  
½ rote Paprika  
150 g Pecorinokäse, zum Reiben  
50 g Butter  
100 ml Neutrales Öl  
20 g Chilipulver  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle

Pilze putzen, von innen mit Salz, Paprikapulver und etwas geriebenem Pecorino würzen.

Frischkäse mit Chilipulver vermengen. Paprika entkernen, fein schneiden und dazugeben. Frischkäsemischung in die Pilze hineingeben und darauf den Pecorino reiben. Erstmal in einer Pfanne in Öl braten und etwa 15 Minuten vor dem Servieren mit Butter in eine Schale geben und etwas vermengen.

### **Für den Kartoffel-Karotten-Stampf:**

3 große mehligkochende Kartoffeln  
2 Karotten  
1 Zitrone  
200 ml Milch  
70 g Butter  
1 Bund glatte Petersilie  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Wasser im Topf zum Kochen bringen und salzen.

Kartoffeln und Karotten schälen, kleine Stücke schneiden und in dem Salzwasser 15 Minuten garen.

Wasser abgießen und das Gemüse im Topf auf die heiße Herdplatte stellen. 50 g Butter hineingeben und schmelzen. Milch dazugeben. Zitronenschale abreiben und mit dem Abrieb, Salz und Muskat abschmecken.

Mit dem Kartoffelstampfer stampfen, je nach Konsistenz Milch und restliche Butter dazugeben. Zum Garnieren Petersilie abrausen, trockenschütteln, die Blätter hacken und drüberstreuen.

### **Für das Lauchgemüse:**

2 Stangen Lauch  
1 Schalotte  
1 Zitrone  
300 ml Gemüsefond  
100 ml Weißwein  
100 ml Milch  
200 g Crème fraîche  
2 EL Butter  
1 TL Mehl

Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen und salzen.

Lauch putzen, zerkleinern und kurz in den Fond geben. Danach herausnehmen und warmhalten.

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Öl anbraten. Bemehlen und nach ca. 1 Minute mit Wein ablöschen. Fond dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Temperatur runterschalten und Lauch dazugeben. Crème fraîche, Butter und Milch einrühren und mit Zucker, Muskatnuss und einem Spritzer ausgepressten Zitronensaft abschmecken.

Neutrales Öl, zum Anbraten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Cocktailtomaten in einer heißen Pfanne in Butterschmalz schwenken und mit Paprikapulver würzen.  
8 kleine Cocktailtomaten  
50 g Butterschmalz  
1 TL Paprikapulver

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kristin Stavermann

## Spinat-Crespelle mit geschmolzenen Tomaten und Bergkäse-Espuma

Zutaten für zwei Personen

### Für die Spinat-Crespelle:

50 g Mehl  
1 Ei  
125 ml Milch  
15 g Butter  
Butter, zum Ausbacken  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus Mehl, Milch, Ei und Butter einen Teig herstellen, salzen und kurz ruhen lassen.

In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und aus dem Teig nacheinander hauchdünne Crêpes backen.

### Für die Füllung:

250 g Spinat  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
100 g Ricotta  
10 g Parmesan  
20 g Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Butter, zum Anbraten und Einfetten  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat blanchieren und fein hacken. In einem Topf etwas Olivenöl und Butter erhitzen. Knoblauch und Schalotte abziehen, hacken und darin andünsten. Spinat zugeben, kurz durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Ricotta und 2 EL geriebenem Parmesan vermengen und zum Spinat geben.

Die Crêpes nun mit der Füllung bestreichen und aufrollen. Eine ofenfeste Form mit Butter ausfetten, die Röllchen hineingeben und mit 20 g Butterflöckchen belegen. 15-20 Minuten im Ofen backen.

### Für die geschmolzenen Tomaten:

250 g Kirschtomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Basilikum  
1 EL Orangenmarmelade  
4 EL Olivenöl  
1 TL Brauner Zucker  
Piment d'Espelette, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Die Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einem Topf erwärmen und mit der Knoblauchzehe und Thymian ca. 10 Minuten mit aufgelegtem Deckel aromatisieren. Die Tomatenwürfel zufügen, die Hitze erhöhen und mit braunem Zucker karamellisieren. Mit Orangenmarmelade, Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Zuletzt Basilikum unterrühren.

### Für den Bergkäse-Espuma:

100 g Bergkäse  
80 ml Milch  
70 ml Sahne  
Muskatnuss, zum Reiben

Milch und Sahne zusammen erwärmen. Bergkäse reiben und unter Rühren in der Milch-Sahne-Mischung schmelzen. Mit einer Prise Muskat würzen und mit dem Stabmixer mixen. In einen Sahnesyphon füllen, eine CO2 Kapsel aufdrehen, gut schütteln und kaltstellen. Erst kurz vor dem Anrichten Espuma auf den Teller sprühen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.