

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juni 2021** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Katja Gericke

Tomaten-Ravioli mit Ziegenkäse-Pilz-Füllung und Babyspinat-Sahnesauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:
 200 g Weizenmehl Type 405
 50 g Hartweizengrieß
 3 Eier
 25 g Tomatenmark
 2 EL Olivenöl
 1,5 TL Salz
 Mehl, für die Arbeitsfläche

Das Mehl und den Hartweizengrieß in einer Schüssel mischen. Drei Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eine Kuhle in der Mitte der Mehl-Hartweizenmischung formen und drei Eigelbe hineingeben. Salz, 2 EL Wasser, Tomatenmark und Olivenöl dazugeben.

Teig zu einer Kugel formen und in einem Gefrierbeutel zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Aus dem Teig mit einer Nudelmaschine dünne Teigstreifen ausrollen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. In Abständen von vier Zentimetern je ein Esslöffel der Füllung platzieren und einen weiteren Teigstreifen darüberlegen. Um die Füllung herum fest andrücken und mit einem Raviolistempel ausstechen. Ravioli in Salzwasser für drei Minuten garen.

Für die Füllung:
 200 g braune Champignons
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 150 g Ziegenfrischkäse
 50 ml Sahne
 3 EL Pinienkerne
 2 Stiele glatte Petersilie
 5 EL Olivenöl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und mit Pilzen klein hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und ebenfalls klein hacken.

Öl in der Pfanne erhitzen und Knoblauch mit den Schalotten darin anbraten. Pilze dazugeben und fünf Minuten anbraten. Petersilie untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Die Hälfte für die Deko übrig lassen.

Die Pilz-Mischung aus der Pfanne mit den Pinienkernen, Ziegenfrischkäse und Sahne vermengen. Alles in einem Multizerkleinerer mixen und kurz kaltstellen.

Für die Sauce:
 250 g Babyspinat
 3 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 100 g Pecorino
 300 g Sahne
 200 ml Gemüsefond
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten. Sahne und Fond dazugeben und aufkochen lassen.

Den Spinat hinzufügen und für 30 Sekunden kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pecorino reiben und in die Sauce geben.

Für die Garnitur: Kräuter abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und als Garnitur verwenden. Etwas Pecorino zum Servieren reiben. Tomate blumenförmig einschneiden.

- 3 Stiele glatte Petersilie
- 2 Stiele Basilikum
- 2 Stiele Kerbel
- 1 Tomate

Weißer und Roter essbare Blüten
Pecorino, zum Garnieren

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit übrigen Pinienkernen, Kräutern, Blüten, Pecorino und Tomate garnieren, anschließend servieren.



Klaus Jourdan

Spinatsalat mit gebackenem Ziegenkäse, gegrilltem Rhabarber und ein selbstgebackenes Baguettebrötchen mit Kräuterbutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Spinatsalat mit Ziegenkäse und Rhabarber:

150 g junger Spinat
300 g roter Rhabarber
1 rote Zwiebel
200 g Ziegenkäserolle, schnittfest ohne Rand
50 ml Kirschsafft
3 Zweige Thymian
30 g flüssiger Honig
1 EL Olivenöl
3 EL Cashewkerne
Himbeeren, zum Garnieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Neutrales Öl, zum Anbraten

Für das Dressing:

2 EL Himbeeressig
½ TL mittelscharfer Senf
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Baguettebrötchen:

250 g Dinkelvollkornmehl
100 g Kürbiskerne
100 g Sonnenblumenkerne
50 g Pinienkerne
½ Hefe Würfel
1 EL Apfelessig
10 g Salz
Butter, zum Einfetten der Form

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin drei Minuten andünsten. Kirschsafft angießen und aufkochen. Honig einrühren und alles fünf Minuten zu einem Sirup einkochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Rhabarber längs halbieren. Stangen in 4 Zentimeter lange Rauten-Stücke schneiden.

Rhabarberstücke von beiden Seiten mit etwas von dem hergestellten Sirup einstreichen. Restlichen Sirup für das Dressing zur Seite stellen.

Rhabarberstücke nun in einer heißen Grillpfanne portionsweise in Öl von beiden Seiten zwei Minuten in Öl anbraten.

Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen.

Ziegenkäsescheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Jede Scheibe mit etwas Honig beträufeln, mit Thymianblättchen bestreuen und im Ofen sechs Minuten backen.

Für den Salat die Spinatblätter waschen und mit dem Dressing (siehe unten) vermischen.

Für die Garnitur Cashewkerne in der Pfanne ohne Öl rösten und zum Schluss mit den Himbeeren über den Salat streuen.

Restlichen Sirup mit Himbeeressig und Senf verrühren. 3 EL Olivenöl nach und nach unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen, damit etwas Luftfeuchtigkeit in den Ofen gelangt und die Brötchen knuspriger werden.

Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne und Pinienkerne miteinander vermischen. Baguette-Form mit Butter einfetten und eine Handvoll der Kerne in die Backform streuen.

Den ½ Würfel Hefe in 250 ml lauwarmes Wasser und Apfelessig reinbröseln und mit einem Schneebesen gut verrühren, bis sich der Würfel aufgelöst hat. Ein paar Körner zum Garnieren aufbewahren und das Dinkelmehl mit der übrigen Körnermischung vermengen. Hefemasse und Salz hinzugeben und alles mindestens fünf Minuten miteinander verkneten. Teig in die Baguette-Silikonform einfüllen und mit den restlichen Körnern bestreuen. Baguettebrötchen 20 Minuten im Ofen backen.

Für die Kräuterbutter: Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitronensaft auspressen und ½ TL mit der Worcestersauce zum Knoblauch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und die Petersilien- und Basilikumblätter abzupfen. Klein hacken und mit den übrigen Zutaten und der Butter vermischen. In den Kühlschrank stellen.

75 g weiche Butter
1 Knoblauchzehe
¼ Bund Petersilie
¼ Bund Basilikum
½ Zitrone
1 TL Worcestersauce
¼ TL Salz
1 Prise weißer Pfeffer

Rhabarberstücke und Spinatsalat auf Tellern verteilen. Mit drei Ziegenkäsescheiben belegen und mit Thymian garnieren. Mit Baguette und Kräuterbutter zusammen servieren.



Manuel Prennig

Rote-Bete-Süppchen mit Ziegenkäse-Schaum und Blätterteigstange mit Schafskäse-Schinken-Füllung

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

1 vorgekochte, vakuumierte Rote Bete
 1 Karotte
 150 g Knollensellerie
 1 Stange Lauch
 1 Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 200 g saure Sahne
 1,5 Liter Gemüsefond
 5 EL Weißweinessig
 2 Zweige glatte Petersilie
 2 Zweige Dill
 2 Lorbeerblätter
 4 Wacholderbeeren
 1 EL ganzer Kümmel
 4 Nelken
 2 EL Zucker, zum Abschmecken
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Sellerie, Karotte, Rote Bete und Lauch kleinschneiden und mit Öl in einem Topf scharf anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben. Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Kümmel und Nelken zu dem Gemüse geben. Alles mit Essig ablöschen. Den Fond dazugeben und alles gut durchkochen.

Kurz vor dem Anrichten mit saurer Sahne pürieren, so dass eine schöne dünne Suppenkonsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Ziegenkäse-Schaum:

180 g Ziegenkäse in Salzlake
 150 ml Milch
 1 TL Lecithin

Ziegenkäse in der Milch auflösen und etwas köcheln lassen.

Alles mit Lecithin pürieren, um eine cremig-schaumige Konsistenz zu erhalten.

Für die gefüllten Blätterteigstangen:

300 g Blätterteig
 1 Ei
 90 g Schafskäse
 4 Scheiben Serranoschinken
 2 Zweige Minze
 2 Zweige Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken. Schafskäse in einer Schüssel zerkleinern und mit Minze und Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blätterteig mit der Schafskäsemasse belegen. Schinken zerrupfen und darüber geben. Dann zu einer Stange zusammenrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. In den Ofen geben und backen, bis sie kross sind.

Die Suppe in eine Schüssel füllen, mit dem Schaum und der Blätterteigschnecke anrichten und servieren.



Sabrina Ammer

Orientalischer Möhren-Kichererbsen-Salat mit Tahini-Zitronen-Dressing, Kräuter-Pfannbrot und Hummus

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

70 g Rucola
70 g Feldsalat
350 g Möhren
1 kleine Dose Kichererbsen
1 EL Harissa Gewürz
3 Zweige Koriander
3 Zweige glatte Petersilie
2 EL Speiseöl
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Backpapier auf ein Backblech geben. Möhren schälen und in dünne Streifen schneiden, Kichererbsen abtropfen und zu den Möhren geben. Harissa-Gewürz mit Öl vermischen und mit Möhren und Kichererbsen vermengen. Etwas salzen und auf das Backblech geben. Für 20 Minuten backen.

Den Rucola und Feldsalat waschen und trockentupfen. Koriander und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Für das Dressing:

1 Limette
1 Zitrone
2 EL Olivenöl
4 TL Tahinipaste
Salz, aus der Mühle

Zitrone und Limette halbieren. Jeweils eine Hälfte auspressen und Saft auffangen. Zusammen mit Tahini, Salz, 3 EL Wasser und Olivenöl zu einem Dressing anrühren. Mit den Möhren, Kichererbsen und dem Salat vermengen.

Für das Kräuter-Pfannbrot:

125 g Mehl
1 Zitrone
5 Zweige Koriander
5 Zweige glatte Petersilie
2 EL Olivenöl
½ TL Salz
Mehl, für die Arbeitsfläche

In einer Schüssel Mehl mit Salz vermischen. 80 Milliliter warmes Wasser hinzufügen und mit einer Gabel vermengen, bis das Wasser aufgenommen wurde. Den Teig mit den Fingerspitzen etwas bearbeiten und auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Kneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Koriander und Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Zitronenschale abreiben.

Teig halbieren und beide Stücke dünn ausrollen. Mit Öl bepinseln und Kräutern und Zitronenabrieb darüber verteilen.

Teig einrollen, als Schnecke formen und mit den Händen wieder plattdrücken. Mit einem Nudelholz ausrollen.

Beide Fladen auf einen Teller geben und Backpapier zwischen jeden Fladen legen. In einer mit Öl beschichteten Pfanne, die Fladen von jeder Seite knusprig anbraten.

Für den Hummus:

1 kleine Dose Kichererbsen, inkl. Flüssigkeit
1 Zitrone
2 EL Tahinipaste
½ TL Kreuzkümmel
1 Prise Chilipulver
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und Saft einer halben Zitrone auspressen. Zitronensaft, Kichererbsen mit Flüssigkeit, Tahini, Öl, Kreuzkümmel und Chili zusammen in einen Mixer geben, pürieren und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Koriander- und Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.
1 Zweig Koriander
1 Zweig glatte Petersilie

Salat und Pfannenbrot auf einen Teller geben und mit Koriander und Petersilie servieren.



Fabian Biel

Champignon-Zucchini-Pfännchen mit Rinderhüftsteak-Streifen und Guacamole

Zutaten für zwei Personen

Für das Pfännchen mit Steak-Streifen:

300 g Rinderhüftsteak
150 g Champignons
1 Knoblauchzehe
1 Zucchini
3 Scheiben Speck
100 g Kirschtomaten
1 Zitrone
1 Stange Frühlingszwiebel
60 g Parmesan
2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hüftsteak waschen, abtupfen und das Fleisch in 1 Zentimeter breite Streifen schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch auf jeder Seite kurz scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Champignons putzen, vierteln und in der Pfanne kurz anbraten.

Frühlingszwiebeln putzen und in 1 Zentimeter große Ringe schneiden. Speck ebenfalls klein schneiden. Zucchini längs aufschneiden und grob würfeln. Alles zum Fleisch und den Champignons in die Pfanne geben und kurz mit anrösten. Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Kirschtomaten halbieren, Rosmarin waschen und trocken wedeln. Blätter abzupfen und zusammen mit den Kirschtomaten in die Pfanne geben. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesankäse direkt in die Pfanne hineinreiben und kurz schmelzen lassen. Zitrone auspressen und Saft auffangen.

Alles mit 1 EL Olivenöl und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für die Guacamole:

1 Avocado
6 Kirschtomaten
1 Limette
1 kleine rote Zwiebel
½ rote Chilischote
½ Bund Koriander
Salz, aus der Mühle

Avocado aufschneiden, auslöffeln und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Zwiebel abziehen und mit Tomaten in kleine, feine Würfel schneiden. Alles zusammen mit der zerdrückten Avocado vermischen. Koriander abbrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen, fein hacken und ebenfalls dazugeben. Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen. Alles mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Das Gericht in einem Pfännchen anrichten und separat mit Guacamole servieren.