

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Juli 2019** ▪  
**Tagesmotto: „Italien“ mit Johann Lafer**



**Christina Nater**

**Tris di Pasta: Gnocchi alla Gorgonzola, Tagliatelle mit Salsiccia-Sauce und zitronige Ricotta-Ravioli**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Gnocchi-Teig:**

500 g mehligkochende Kartoffeln  
 200 g Mehl  
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser gar kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln mit dem Mehl zu einem Teig verarbeiten. Kleine Kugeln formen und in Salzwasser garen.

**Für den Nudelteig (Tagliatelle und Ravioli):**

3 Eier  
 200 g Mehl  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

2 Eier trennen und 2 Eigelbe mit einem ganzen Ei, Mehl und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Salz würzen. Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzugeben. Teig halbieren, ruhen lassen. Eine Hälfte mit einer Nudelmaschine zu Tagliatelle ausrollen. Zweite Hälfte für die Ravioli mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen.

**Für die Ravioli-Füllung:**

1 Zitrone  
 125 g Ricotta  
 65 g Sbrinz Hartkäse  
 100 g Butter  
 1 Ei  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Zusammen mit dem Ricotta, Eigelb und Sbrinz vermengen. Zitronenschale abreiben, ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ravioli-Teig in Vierecke formen und die Füllung darauf geben. Ravioli verschließen, an den Seiten andrücken und im Salzwasser gar kochen.

Zum Schluss in zerlassener Butter schwenken.

**Für die Gorgonzola-Sauce:**

150 g Gorgonzola  
 150 ml Kochsahne, Halbrahm  
 1 Zitrone  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gorgonzola in einer Pfanne schmelzen, Sahne dazugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronenschale abreiben. Kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen und mit Zitronenabrieb abschmecken. Über die Gnocchi geben.

**Für die Salsiccia-Sauce:**

125 g italienische Salsiccia-Würstchen  
 1 Zwiebel  
 400 g gehackte Tomaten aus der Dose  
 100 ml trockener Rotwein  
 1 TL Tomatenmark  
 1 Lorbeerblatt  
 100 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Olivenöl glasig braten. Salsiccia ausdrücken und Wurstbrät in der Pfanne braten. Die Tomaten mit Tomatenmark, Lorbeerblatt und Rotwein dazugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Tagliatelle darin schwenken.

**Für die Garnitur:** Parmesan reiben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln.  
100 g Parmesan  
2 Zweige Basilikum

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Basilikum garnieren und servieren.



**Thomas Kurz**

## **Involtini di vitello nach apulischer Art mit tomatisierter Polenta**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Polenta:**

60 g Maisgries  
1 Tomate  
5 Cherrytomaten  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
4 in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten  
40 g Parmesan  
250 ml Geflügelfond  
4 EL Sahne  
1 EL Tomatenmark  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Minze  
4 Blätter getrocknete Minze  
1 Muskatnuss  
1 Prise Zucker  
1 EL Butterschmalz  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf Butterschmalz erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten ebenfalls fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und getrocknete Tomaten leicht anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und kurz mitdünsten. Thymian und Minze abrausen, trockenwedeln und jeweils einen Zweig mit in die Pfanne geben. Mit Geflügelfond ablöschen und so lange warten, bis es köchelt. Langsam den Maisgries hinzugeben, so dass eine sämige Masse entsteht. Thymian und Minze herausnehmen und weiterköcheln lassen. Parmesan reiben und mit der Sahne zusammen zur Polenta geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss abschmecken. Die Tomate waschen, trocknen und häuten. Fruchtfleisch fein würfeln und unter die Polenta geben.

Als kleine Garnitur zur Polenta in einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Cherrytomaten darin anbraten bis die Haut anfängt zu Schrumpeln und Farbe anzunehmen. Mit Minze bestreuen.

### **Für die Kalbsfleisch-Füllung:**

50 g Pecorino  
50 g Rosinen  
40 g Pinienkerne  
1 EL Kapern  
6 in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten  
3 Stiele glatte Petersilie  
5 EL Olivenöl  
Chilisalz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und zerkleinern. Getrocknete Tomaten ebenfalls fein hacken. Pecorino reiben. Petersilie, getrocknete Tomaten, Pecorino, Rosinen, Pinienkerne, Kapern und Olivenöl in einen Mixer geben, mit Chilisalz und Pfeffer würzen und zu einer groben Paste verarbeiten.

### **Für die Kalbfleischröllchen:**

2 Scheiben dünne Kalbsschnitzel aus der Oberschale, max. 0,5 cm dick  
2 Knoblauchzehen  
3 cm Ingwer  
1 Zitrone  
100 ml trockener Weißburgunder  
200 ml Kalbsfond  
150 ml Sahne  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
2 Salbeiblätter

Backofen auf 100 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Kalbsschnitzel waschen und trockentupfen. Anschließend halbieren und zwischen zwei Folien mit einem Fleischklopfer flach klopfen. Nun von beiden Seiten pfeffern und salzen und die Füllung sorgfältig auftragen, ungefähr so dick wie die Schnitzel sind.

Die Schnitzel wie Rouladen quer aufrollen und mit je zwei Zahnstochern gut fixieren.

In der heißen Pfanne Butterschmalz erhitzen, 2 Scheiben Ingwer, dieangedrückte Knoblauchzehe und Zitronenabrieb hineingeben. Involtini mit der Nahtseite nach unten einsetzen und rundherum anbraten. Mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen, wenn sich eine schöne leichte Bräune einstellt. Die Kalbsröllchen in den Backofen auf ein Blech legen

2 EL Butterschmalz und rund 10 Minuten garen lassen.  
Chilisalz, aus der Mühle Nun den Kalbsfond zum Weißwein in der Fleischpfanne angießen und  
Salz, aus der Mühle gut reduzieren lassen. Thymian, Salbei und Rosmarin abrausen und  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle trockenwedeln, zum Aromatisieren dazugeben. Pfanne vom Herd ziehen  
und die Sahne angießen. Alles sämig reduzieren und mit Chilisalz und  
Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuter aus der Sauce entfernen.  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Christina Dais**

## **Saltimbocca alla romana mit Caponata und Rosmarinkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Saltimbocca alla Romana:**

3 dünne Kalbsschnitzel  
3 Scheiben roher Schinken  
6 Salbeiblätter  
1 TL Butter  
200 ml Weißwein  
1 EL Mehl  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel etwas flachklopfen und die Schinkenscheiben einmal in der Mitte durchschneiden. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit jeweils einer Scheibe rohem Schinken belegen und darauf ein Salbeiblatt legen. Alles mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Mehl bestäuben.

In einer Pfanne Butter und Olivenöl zerlassen und die Schnitzel darin von beiden Seiten anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Wein in die Pfanne gießen und den Bratensatz loskochen. Zum Schluss die Schnitzel noch einmal in die Pfanne geben und zwei Minuten darin erhitzen.

### **Für die Caponata:**

1 Aubergine  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Dose stückige Tomaten  
2 EL Kapern, aus dem Glas  
10 schwarze, entsteinte Oliven  
50 ml dunkler Balsamico-Essig  
2 EL flüssiger Honig  
1 Bund Thymian  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Aubergine waschen, Enden entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen und Aubergine hellbraun anbraten. Paprika, Zwiebel und Knoblauch zugeben, salzen, pfeffern und mit Balsamico-Essig ablöschen. Dosentomaten und Thymian untermischen und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten schmoren. Oliven und Kapern zugeben und weitere fünf Minuten ohne Deckel ziehen lassen. Mit Salz, Honig und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Rosmarinkartoffeln:**

500 g festkochende kleine Kartoffeln  
6 Rosmarinzweige  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen, halbieren und gegebenenfalls vierteln. Kartoffeln in eine Auflaufform geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rosmarinnadeln abzupfen und über die Kartoffeln streuen. Olivenöl über die Kartoffeln träufeln, für 20 Minuten in den Ofen geben und goldbraun backen. Am Ende der Garzeit mit viel Rosmarin und etwas Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Camilo López**

## **Misto di mare mit Panzanella und Parmesanschaum**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Misto di mare:**

200 g Doradenfilet, mit Haut  
4 ausgelöste Jakobsmuscheln  
4 kleine Calamaretti Tuben, mit  
Tentakel  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
3 Zweige glatte Petersilie  
1 Zweig Thymian  
2 EL Mehl  
4 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Olivenöl, zum Ausbacken

Die Jakobsmuscheln und die Dorade waschen, trockentupfen und salzen. Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Thymian abrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Thymian hineingeben. Jakobsmuscheln und Dorade hinzugeben. Beides scharf anbraten. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, Saft auspressen und Schale fein reiben. Dorade und Jakobsmuscheln mit Pfeffer, Petersilie, Olivenöl, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken.

Den Tintenfisch waschen, trockentupfen und salzen. In Ringe schneiden. Mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Tintenfischringe und Tentakel im Mehl wenden und in Öl ausbacken. Zum Schluss Dorade, Jakobsmuscheln und Calamaretti zusammen servieren.

### **Für den Panzanella Salat:**

15 bunte Cherrytomaten  
2 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
3 Zweige Basilikum  
15 Kapern  
1 Ciabatta  
1 EL Rotweinessig  
1 EL Maisstärke  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ciabatta in große Würfel schneiden. Knoblauchzehe abziehen und mit den Brotwürfeln in heißem Olivenöl knusprig braten. Brot abtropfen lassen. Basilikum abrausen, trockenwedeln und abzupfen. Die Hälfte der Kapern kleinschneiden. Die Cherrytomaten vierteln. Kapern, Tomaten, Basilikum und Weißbrotwürfel vermengen. Mit Olivenöl, Rotweinessig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Kapern abtropfen, in Speisestärke wenden und im heißen Öl knusprig frittieren. Über den Brotsalat geben.

### **Für den Parmesanschaum:**

40 ml trockener Weißwein  
50 g Parmesan  
1 Schalotte  
30 g kalte Butter  
150 ml Gemüsefond  
1 TL Sojalecithin  
½ EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In Olivenöl glasig dünsten, mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und einkochen lassen. Parmesan fein reiben und mit Butterwürfel in den reduzierten Fond geben. Lecithin hinzugeben und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.