

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. April 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Kräuterküche" mit Viktoria Fuchs



Alexandra Stumper

Agnolotti mit Erbsen-Kerbel-Füllung, Bärlauchsauce, marinierten Gurken, Apfelstiften und Schnittlauch-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Agnolotti:

2 Eier, Größe L
60 g Mehl
60 g Semola
1 Prise Salz

Das Mehl, Semola und Salz mischen. In die Mitte eine Mulde formen und ein Vollei sowie ein Eigelb hinzugeben. Mit einer Gabel von Innen nach Außen verrühren, dabei immer mehr Mehl vom Rand einarbeiten. Den Teig in der Küchenmaschine ca. 5 Minuten kneten. In Frischhaltefolie wickeln und kaltstellen.

Für die Füllung:

150 g TK-Erbsen
1 große Schalotte
1 Zitrone, Abrieb
50 g Parmesan
60 g Ricotta
20 g Butterkäse im Heublumenmantel
2 EL Butter
40 ml Verjus
1 großer Bund Kerbel
1 Vanilleschote
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Butter in einem Topf zerlassen und anbräunen. Schalotte abziehen und grob würfeln. Schalotten zur Butter geben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Mit Verjus ablöschen und kurz reduzieren lassen. Erbsen hinzugeben und andünsten. Ricotta, Kerbel und Vanillemark hinzufügen und anschließend fein pürieren. Käse reiben und beide Sorten unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Alles in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Für die Fertigstellung:

Butter, zum Anbraten
20 g gehobelte Haselnüsse
Einige Veilchen-Blüten
2 Zweige Kerbel
¼ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Nudelteig ausrollen und mit den Blüten, Dill und Kerbel belegen. Nudelbahnen aufeinanderlegen und nochmals bis Stufe 7 dünn ausrollen. Anschließend Füllung im ca. 2 cm Abstand auf den Teig spritzen und zu Agnolotti formen. Ca. 4-5 Minuten im Wasser blanchieren. Eine kleine Pfanne aufstellen, Butter dazugeben, Haselnüsse bräunen und die Agnolotti kurz in Butter mit den Haselnüssen schwenken, mit grobem Pfeffer und Salz würzen.

Für die Gurken:

1 Bauerngurke
½ kleine rote Chilischote
2 Limetten, Saft & Abrieb
1 Bund Dill
1 Bund Koriander
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Gurke schälen und beiseitelegen. Kleine Kugeln aus einer Gurke ausstechen und beiseitestellen. Reste der Gurke und die Schale mit Limettensaft, Limettenabrieb, Koriander, Dill, Salz, Zucker und Chili im Mixer pürieren. Mit einem Löffel durch ein feines Sieb streichen und Flüssigkeit in keiner Schüssel auffangen, die Gurken darin marinieren und kaltstellen.

- Für die Bärlauchsauce:** Bärlauch grob hacken. In einem Topf die Butter zerlassen. Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit etwas Mehl bestäuben und die Mehlschwitze so lange rühren bis sie etwas aufschäumt. Mit Riesling und etwas Fond ablöschen und verrühren. Den Rest des Fonds und die Sahne nach und nach unterrühren. Salz und Bärlauch hinzufügen, Sauce 2 Minuten sanft köcheln lassen und anschließend mit einem Stabmixer schaumig pürieren. Ggf. nochmals durch ein Sieb streichen.
- 1 Bund Bärlauch
 - ½ Schalotte
 - 15 g Butter
 - 150 ml Sahne
 - 100 ml Riesling
 - 50 ml Gemüsefond
 - 10 g Mehl
 - Salz, aus der Mühle
- Für das Schnittlauch-Öl:** Öl in einem Topf auf 85 Grad erhitzen. Schnittlauch grob zerkleinern und in einen Mixer geben. Das Öl dazugeben, mixen und durch ein Passiertuch in eine Schüssel auf Eis gießen.
- 1 Bund Schnittlauch
 - 100 ml neutrales Öl
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Apfel in feine Stifte schneiden, mit Grapefruitsaft und etwas Schale mischen. Parmesan reiben. Kresse zupfen.
- ½ grüner Apfel
 - 1 Grapefruit, Saft & Abrieb
 - 10 g Parmesan
 - 1 Beet Erbsenkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.