

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. August 2026** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



**Christina Schomburg**

**Mediterrane Gnocchi mit geriebenem Hartkäse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Gnocchi:**

400 g mehligkochende Kartoffeln  
 ½ Zitrone, Abrieb  
 50 g italienischer Hartkäse, mit  
 mikrobiellem Lab  
 1 Ei  
 100 g Mehl  
 1 Zweig Thymian  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser 10 Minuten kochen. Wasser abgießen, ausdämpfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Muskat würzen und mit allen anderen Zutaten zu einem Teig kneten. Zu zwei gleichgroßen, ca. 2 cm dicken Rollen formen. Teig in gleichgroße Stücke schneiden. Mit einer Gabel Rillen eindrücken und die Gnocchi in Salzwasser für ca. 5 Minuten garziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

**Für die Kräuter:**

3 Schalotten  
 1 Zitrone, Saft  
 1 TL Kapern, mit Flüssigkeit  
 50 g italienischer Hartkäse, mit  
 mikrobiellem Lab  
 50 ml Olivenöl  
 1 Zweig Basilikum  
 1 Zweig Koriander  
 1 Zweig Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hartkäse reiben. Schalotte abziehen, fein würfeln und in Olivenöl goldgelb dünsten. Alle Kräuter fein hacken, ebenso die Kapern. Mit dem geriebenen Käse unter die Schalotten heben und mit Zitronensaft und Kaperwasser abschmecken.

Gnocchi mit der Schalotten-Kräuter-Mischung vermengen.

**Für die Garnitur:**

20 g italienischer Hartkäse, mit  
 mikrobiellem Lab  
 1 Zweig Basilikum

Hartkäse grob reiben. Käse und Basilikum als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Johanna Pinter**

## **Spinat-Ricotta-Gnudi mit Nussbutter, Tomatensugo, Basilikumöl, knusprigen Kapern und Ricotta salata**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Gnudi:**

200 g Blattspinat  
1 Zitrone, Abrieb  
2 Eier  
300 g Ricotta  
50 g italienischer Hartkäse, mit  
mikrobiellem Lab  
60 g Mehl, Type 00  
Semolina, zum Wälzen  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen und sprudelnd stark zum Kochen bringen.

Den Spinat 30 Sekunden blanchieren, sofort in Eiswasser legen, sehr fest ausdrücken und fein hacken. Käse reiben, Eier trennen. Den abgetropften Ricotta mit Spinat, geriebenem Käse, Eigelben, Zitronenabrieb, etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermengen. Das Mehl sanft einarbeiten. Ist die Masse zu weich, etwa 1 Esslöffel 00-Mehl dazugeben. Dann 16-20 gleichmäßige Kugeln à ca. 3 cm formen, in Semolina wälzen und sofort in den Kühlschrank stellen.

### **Für den Sugo:**

400 g San Marzano Tomaten, aus der  
Dose  
150 g Cherrytomaten  
4 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
1 Zweig Basilikum  
1 Prise Chiliflocken  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und dünn schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chiliflocken darin golden, aber nicht braun anschwitzen. Tomaten aus der Dose und Cherrytomaten zerdrücken, mit in die Pfanne geben, salzen und mit einer Prise Zucker 8-10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Basilikumblättern abschmecken.

### **Für das Basilikumöl:**

1 Bund Basilikum  
160 ml Sonnenblumenöl  
1 Prise Salz

Das Basilikum (nur Blätter, keine Stiele) 15 Sekunden blanchieren und sofort in Eiswasser geben. Sehr gut ausdrücken. Öl auf etwa 40°C erwärmen und mit Basilikum und einer Prise Salz im Hochleistungsmixer fein mixen, durch feines Sieb passieren.

### **Für die Kapern:**

4 EL Kapern  
Neutrales Öl, zum Frittieren

Kapern trocken tupfen und in Öl bei hoher Hitze 2 Minuten knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### **Für die Fertigstellung:**

70 g Butter

Das Wasser muss sprudelnd stark kochen. Gnudi einzeln einlegen und je 2-3 Minuten drin lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, dann 1 weitere Minute kochen. Herausnehmen, abtropfen.

Butter goldbraun und nussig in einer Pfanne erhitzen und sofort vom Herd nehmen. Die Gnudi 30 Sekunden pro Seite in der Nussbutter anbraten. Gnudi beim Anrichten mit Nussbutter beträufeln.

### **Für die Garnitur:**

1 Ricotta salata

Ricotta salata fein hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Ulrich Reutlinger**

## **Baskische Paprika-Eier mit frittiertem Käse**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Paprika-Eier:**

2 rote Paprikaschoten  
2 gelbe Paprikaschoten  
1 große rote Zwiebel  
6 Eier  
10 ml Weißweinessig  
20 ml Olivenöl + Olivenöl, zum  
Anbraten  
1 Bund Dill  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die gelben und roten Paprika halbieren, entkernen und im heißen Wasser 5 Minuten blanchieren. Abschrecken und in Streifen schneiden.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine Vinaigrette herstellen. Dill hacken und mit Zwiebeln unterheben.

Die Eier 10 Minuten hart kochen. Dann pellen und in Scheiben schneiden. Eierscheiben in einer Reihe auf Teller legen, Paprika darüber auslegen und die Vinaigrette darüberträufeln.

### **Für den Käse:**

200 g Manchego, mit mikrobiellem Lab  
2 Eier  
Semmelbrösel, zum Panieren  
Mehl, zum Panieren

Käse in Stücke schneiden, erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und anschließend in Semmelbröseln wenden.

In heißem Öl goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### **Für die Garnitur:**

1 Bund Dill

Dill fein hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Zara Yegin**

## **Gegrillte Aubergine mit Tahini-Sauce, Hummus, Tomaten-Harissa-Salsa und Pflaumenbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die gegrillte Aubergine:**

2 Auberginen  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Granatapfelkerne  
100 g Schafskäse, mit mikrobiellem Lab  
50 g Butter  
1 EL Tomatenmark  
2 EL Honig  
2 EL Olivenöl  
1 Bund krause Petersilie  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Oregano  
1 TL getrockneter Thymian  
1 TL getrockneter Rosmarin  
1 TL getrockneter Oregano  
2 TL Chilflocken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Für die Tahini-Sauce:**

½ Zitrone, Abrieb & Saft  
2 EL Joghurt  
150 ml Tahini  
Salz, aus der Mühle

### **Für den Hummus:**

400 g Kichererbsen, aus der Dose  
1 Knoblauchknolle  
1 Zitrone, Abrieb & Saft  
2-3 EL Tahini  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
½ TL edelsüßes Paprikapulver  
½ TL rosenscharfes Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle  
1-2 Eiswürfel

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Auberginen waschen, halbieren und das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden. Auberginenhälften schälen, mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Knoblauch abziehen, pressen und dann mit allen aufgelisteten Zutaten bis auf den Schafskäse und Granatapfelkernen miteinander verrühren. Marinade auf die rautenförmig geschnittenen Auberginenhälften geben und die Auberginen 20-23 Minuten im Ofen garen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Zum Abschluss Aubergine mit Schafskäse und Granatapfelkernen toppen.

50 ml Wasser mit den restlichen Zutaten verrühren, mit Salz würzen.

Knoblauch in Alufolie wickeln und mit den Auberginen in den Ofen geben. Nach 10-15 Minuten Knoblauch herausnehmen und mit 50 ml Wasser sowie den restlichen Zutaten in einem Mixer oder einer Küchenmaschine zu einer homogenen Masse vermengen. Gegebenenfalls Eiswürfel untermixen.

**Für die Tomaten-Harissa-Salsa:**

- 1 große Tomate
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Zitrone, Saft
- 1 EL Paprikamark
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Granatapfelsirup
- 1 EL Harissapaste
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 Bund krause Petersilie
- 1 Zweig Minze
- 1 gehäufte TL Sumach

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien, in kleine Würfel schneiden. Minze fein hacken. Tomate vom Strunk befreien und reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Die restlichen Zutaten miteinander vermengen und die Petersilie als Topping obendrauf geben.

**Für das Pfannenbrot:**

- 30 g Griechischer Joghurt
- 100 g Butter
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz

Butter in einer Pfanne schmelzen. Mehl mit Joghurt, Backpulver, Salz und 125 ml Wasser verkneten. In sechs Teile teilen und ausrollen. Fladen bei mittlerer Hitze für ca. 2-3 Minuten auf beiden Seiten ausbacken, danach direkt mit der flüssigen Butter bestreichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.