

▪ Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 15. April 2026 ▪
Runde 2 – „Teigtaschen aus aller Welt“



Gericht zum Motto „Teigtaschen aus aller Welt“ von Greta Böske

Caramelle fritte mit Pistazienfüllung und Hot-Honey-Glasur mit rosa Pfeffer, Olivenöl-Lemon-Curd und Fior-di-Latte-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Caramelle fritte:

- 1 Zitrone, Saft & Abrieb
- 2 Eier, Gr. M
- 2 EL Ricotta
- 20 g zimmerwarme Butter
- 3 EL Pistazienmus
- 25 ml Grappa
- 1 EL Olivenöl
- 1 L neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
- 50 g geröstete Pistazienkerne
- 175 g Mehl, Tipo 0
- 1 Msp. Backpulver
- Puderzucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Das Pflanzenöl in einer Fritteuse auf 170-180° C vorheizen. Die Eismaschine vorkühlen.

Zitrone waschen, trockenreiben, Schale abreiben und Saft auspressen. Mehl und Backpulver mischen, anhäufen und eine Mulde eindrücken. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Olivenöl, Butter, Eigelbe, Grappa, etwas Zitronenabrieb und eine Prise Salz hineingeben und von der Mitte nach Außen mit einer Gabel in die trockenen Zutaten einarbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche so lange von Hand kneten, dehnen und falten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für einige Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Pistazienkerne grob hacken. Mit Pistazienmus, Ricotta, etwas Zitronenabrieb und 1-2 EL Zitronensaft zu einer Masse verrühren, mit Puderzucker abschmecken und kaltstellen, um die Festigkeit zu erhöhen.

Teig noch einmal kräftig und kurz durchkneten und im Anschluss mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine so dünn wie möglich ausrollen. Nudelplatte mit einem Teigrad oder Messer in 80 x 80 mm große Quadrate schneiden. Einen TL Füllung mittig im unteren Drittel einer Teigplatte aufsetzen, den oberen Rand dünn mit Wasser bestreichen und dann von unten nach oben aufrollen, sodass die Naht unter der Nudelrolle liegt. Nun die Füllung durch senkrechten Druck mit den Zeigefingern rechts und links der Füllung einschließen. Abschließend sanft mittig auf die entstandene gefüllte Kammer drücken, um die charakteristische Caramelle-Form zu erreichen. In einer Fritteuse bei 170-180° C für 1-1,5 Minuten ausbacken, dabei regelmäßig wenden. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Glasur:

- 1 Zitrone, Zeste
- 100 ml Zitronenblütenhonig
- 10 rosa Pfefferbeeren
- Gochugaru-Flocken, zum Abschmecken
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

In einem kleinen Topf Zitronenblütenhonig mit einer großen Zitronenzeste, zerdrückten Pfefferbeeren und einer Prise Salz auf etwa 60° C erwärmen, nicht aufkochen. Nach Belieben mit Chili abschmecken, um die typische Hot-Honey-Schärfe zu erlangen. Caramelle fritte mit Pistazienfüllung vor dem Servieren in der Hot-Honey-Glasur mit rosa Pfeffer wälzen.

Für den Olivenöl-Lemon-Curd:

4 Zitronen, davon Abrieb & Saft
6 Eier, Gr. M
20 g kalte Butter
70 ml extra natives Olivenöl
150 g Puderzucker
Salz, aus der Mühle

Zitronen waschen, trockenreiben, Schale abreiben und Saft auspressen. In einem Topf Olivenöl langsam erwärmen, Puderzucker zugeben und so lange verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. 120 ml Zitronensaft, Zitronenabrieb und eine Prise Salz hinzufügen und verrühren. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe nach und nach in den Topf zugeben und dabei ständig rühren. Die Masse dabei auf keinen Fall aufkochen, da dies das Ei zum Stocken bringen kann. Sobald die Masse merklich andickt, in ein hohes Rührgefäß umfüllen und mit kalten Butterwürfeln zu einer homogenen Masse aufmontieren. Abfüllen, abdecken und bis zum Verzehr kaltstellen.

Für das Fior-di-Latte-Eis:

400 g Crème double
100 g Mascarpone
2 ½ EL Doppelrahmfrischkäse
500 ml kalte Schlagsahne
Grünes, fruchtiges Olivenöl, zum
Beträufeln
450 g Puderzucker
Salz, aus der Mühle
1 Prise Pyramidensalz
Salz, aus der Mühle

Gekühlte Schlagsahne, Crème double und Mascarpone mit Puderzucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer cremig aufschlagen. Die Masse mit einer Prise Salz abschmecken, sodass eine leicht salzige Balance entsteht. Anschließend die Eismasse in die Eismaschine füllen und mindestens 20 Minuten cremig gefrieren lassen, bis eine geschmeidige, standfeste Konsistenz erreicht ist. Zum Servieren eine Kugel oder Nocke abstechen, mit einem Teelöffel eine Mulde auf der Oberseite formen und diese mit fruchtigem Olivenöl sowie einer Prise Pyramidensalz befüllen.

Für die Garnitur:

1 EL Pistazienkerne
1 EL gehackte Pistazienkerne
Einige Blätter Kapuzinerkresse

Olivenöl-Lemon-Curd auf einen zimmerwarmen Teller kreisrund aufspritzen. Caramelle fritte mit Pistazienfüllung und Hot-Honey-Glasur mit rosa Pfeffer mittig darauf platzieren. Mit Pistazien und Kapuzinerkresse verzieren. Fior-di-Latte-Eis mit grünem Olivenöl in einer eisgekühlten Schale dazu reichen.



Gericht zum Motto „Teigtaschen aus aller Welt“ von Dagmar Statz

Bayern trifft Japan: Blutwurst-Gyoza mit Krustentier-Sauce, Garnelen und Apfel-Edamame-Salat mit Yuzu Kosho

Zutaten für zwei Personen

Für den Gyoza-Teig:

125 g Weizenmehl
15 g Kartoffelstärke +Kartoffelstärke,
zum Formen und Bepinseln
½ TL Salz

75 ml Wasser zum Kochen bringen. Salz einrühren, bis es aufgelöst ist. Weizenmehl und Kartoffelstärke in eine größere Schüssel sieben und vermischen. Salzwasser zum Mehl gießen und Teig in einer Küchenmaschine rühren, sodass sich das Wasser ideal mit dem Mehl verbindet. Danach den Teig mit den Händen circa 5 Minuten auf der Arbeitsfläche zu einer festen Kugel kneten. Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und für 15 Minuten im Tiefkühlfach ruhenlassen.

Nach der Ruhezeit Teigkugel aus der Folie wickeln, zu einer flacheren Scheibe formen und mit Stärke bestäuben. Teigfladen in einer Nudelmaschine auf dünnster Stufe ausrollen. Mit einer runden Ausstechform von circa 9 cm Durchmesser sechs Kreise aus dem Teig stechen. Jedes Gyoza-Blatt vorsichtig lösen, mit etwas Stärke bepinseln und zur Seite stellen.

Für die Gyoza-Füllung:

200 g schnittfeste Blutwurst
1-2 EL Sauerkraut
1 Frühlingszwiebel
1 kleine rote Zwiebel
½ grüner Apfel
1 EL Pommery-Senf
2 Zweige Minze
2 Zweige Koriander
1 EL Piment d'Espelette
1 L neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pflanzenöl in der Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Blutwurst enthäuten und würfeln. Zwiebel und Frühlingszwiebel abziehen und fein hacken. Sauerkraut kleinschneiden. Apfel waschen, trockenreiben und in feine Würfel schneiden. Minze und Koriander abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Alle Zutaten mit dem Senf vermengen und erst mit der Gabel grob zerdrücken, dann mit der Hand kneten. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette kräftig abschmecken.

Füllung in die Gyozas geben und Ränder mit Wasser bepinseln. In der Mitte über der Füllung zum Halbkreis formen und die Kanten in Falten legen. Gyozas in der Fritteuse circa 4 Minuten goldgelb frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce und die Garnelen:

6 küchenfertige Garnelen,
geschält und entdarnt
200 g Krustentier-
Karkassen
200 ml Schlagsahne
100 ml trockener Weißwein
100 ml Krustentierfond
50 ml Cognac
1 EL Tomatenmark
1 EL Krebspaste
1 EL Olivenöl
1 Bund Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen waschen und trockentupfen. Estragon abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Karkassen darin scharf anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Wein, Fond und Estragon hinzufügen und circa 20 Minuten köcheln lassen. Ansatz durch ein Sieb in eine Sauteuse geben und einreduzieren lassen. Abschließend Sahne und Krebspaste dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen 1-2 Minuten in der Sauce garziehen lassen. Sauce vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für den Salat:

½ grüner Apfel
2 EL aufgetaute, geschälte TK-
Edamamekerne
1 TL Yuzu-Kosho-Paste
1 EL naturtrüber Apfelsaft
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser zum Kochen bringen.

Edamamekerne in einem Sieb mit kochendem Wasser überbrühen und abtropfen lassen. Granny Smith waschen, trockenreiben und in dünne Stifte schneiden. Yuzu-Kosho-Paste mit Apfelsaft verrühren, mit Edamame und Apfel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Zweige Koriander
2 Zweige Minze

Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Krustentier-Sauce zum Angießen in ein Kännchen geben. Je drei Blutwurst-Gyoza in tiefe Teller geben. Garnelen und Apfel-Edamame-Salat mit Yuzu Kosho hinzufügen, mit Koriander und Minze garnieren und samt Sauce servieren.



Laut WWF sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele und Tiger-Garnele
- 1. Wahl Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie

Laut WWF sind **Krustentier-Karkassen** (z.B. vom Kaisergranat / Scampi) aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl Nordostatlantik FAO 27, Reusen (Fallen)



Gericht zum Motto „Teigtaschen aus aller Welt“ von Tobias Henrichs

Kärntner Kasnudeln mit Zitrusblatt-Buttermilch-Sauce, Apfel-Geranien-Perlen und Schüttelbrot-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für den Kasnudelteig:

1 Ei
1 EL Olivenöl
150 g Weizendunst/Spätzlemehl
150 g Weizenmehl, Type 405
½ TL Salz

Weizendunst, Weizenmehl, Ei, 125 ml Wasser, Olivenöl und Salz in der Küchenmaschine 5 Minuten kneten und anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Kasnudelfüllung:

200 g mehligkochende Kartoffeln
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Abrieb
150 g Topfen, 20% Fett
50 g Butter
1 Zweig glatte Petersilie
2 Zweige Kerbel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser garkochen. Abschütten und kurz ausdampfen lassen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone abbrausen, trockentupfen und Schale abreiben. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Butter zerlassen und Schalotten und Knoblauch hellbraun rösten. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Zwiebel-Knoblauch-Mischung, Topfen, Kräutern, Zitronenabrieb, Pfeffer und einem halben Teelöffel Salz gut durchkneten.

Für die Fertigstellung:

50 g Butter
Weizenmehl, Type 405, zum Bearbeiten
Salz, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Teig auf einer leicht mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Aus dem Teig Kreise mit 7 cm Durchmesser ausstechen. Auf jede Scheibe ein wenig außerhalb der Mitte 1 EL der Füllung setzen. Unbelegte Teighälfte über die Füllung schlagen, an den Rändern gut zusammendrücken oder „krendeln“. Nudeln in das Salzwasser geben und circa 5 Minuten köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Kasnudeln mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit geschmolzener Butter bei niedriger Hitze warmhalten.

Für die Zitrusblatt-Buttermilch-Sauce:

2 Zitrusblätter
1 Limette, Abrieb
80 g kalte Butter
100 ml Schlagsahne
150 ml Buttermilch
100 ml Gemüsefond
1 ½ TL helles Reismiso
2 TL Flüssigkoji
1 Spritzer Holunderblütensirup
1 Prise Xanthan

Butter in Würfel schneiden und bis zur Verwendung weiter kaltstellen.

Limette und Zitrusblätter abbrausen und trockentupfen. Sahne und Gemüsefond in einem Topf um die Hälfte einkochen lassen. Zitrusblätter hinzugeben und alles ganz kurz mit dem Pürierstab mixen. Durch ein feines Sieb in einen anderen Topf geben und die kalten Butterwürfel, Buttermilch, Reismiso sowie 1 Prise Xanthan mit dem Pürierstab einmixen. Mit Limettenabrieb, Koji und Holunderblütensirup abschmecken. Die Sauce sollte nun nicht mehr kochen.

Für die Apfel-Geranien-Perlen:

1 grüner Apfel
1 Zitrone, Saft
100 ml naturtrüber Apfelsaft
1 Rosengeranienblatt

Apfel waschen, abtrocknen, ein Stück abschneiden und beiseitelegen. Restlichen Apfel schälen, kleine Perlen (5 mm, 8 mm) ausstechen und in eine Schüssel geben. Rosengeranienblatt etwas zerdrücken und mit einem Spritzer Zitronensaft und Apfelsaft hinzugeben. Umrühren und bis zum Servieren im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für den Schüttelbrot-Chip:

100 g Schüttelbrot
300 ml neutrales Pflanzenöl
50 g Mehl
½ TL Fenchelpollen

Schüttelbrot in einem Mixer zu Bröseln verarbeiten. 250 ml Wasser und Öl gemeinsam mit dem Mehl zu einem Teig pürieren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Teig in eine Spritzflasche füllen. Beschichtete Pfanne bei mittlerer Stufe ohne Fett erhitzen. Ein wenig Teig in die Pfanne geben und sofort etwas von den Schüttelbrotbröseln und den Fenchelpollen darauf verteilen. Chip mit einem Pfannenwender vorsichtig aus der Pfanne nehmen, auf Küchentuch abtropfen und auskühlen lassen. Pfanne gut mit Küchenpapier abwischen und erst dann erneut Teig hineingeben.

Für die Garnitur:

½ frische Jalapeño
1 Fenchel, davon das Fenchelgrün
100 g Schmand
Shisokresse
Kapuzinerkresse

Schmand in einen Spritzbeutel füllen. Jalapeño waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Kärntner Kasnudeln in die Mitte eines tiefen Tellers legen. Mit Schmand, Apfel-Geranien-Perlen, Schüttelbrot-Chip, Jalapeñostreifen, Fenchelgrün und Kresse dekorieren. Zitrusblatt-Buttermilch-Sauce noch einmal aufmixen und um die Kasnudeln herum verteilen.

▪ **Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Profis vom 15. April 2026** ▪
Runde 2 – „Teigtaschen aus aller Welt“



Gericht zum Motto „Teigtaschen aus aller Welt“ von Johann Lafer

„Caramelle fritte“: Caramelle fritte mit Pistazienfüllung und Honig-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Caramelle fritte:

1 Ei
 20 g Butter
 175 g Mehl, Tipo 0
 1 L neutrales Pflanzenöl
 1 Prise Salz

Das Pflanzenöl in einer Fritteuse auf 180° C vorheizen.

Mehl, Ei, Butter und eine Prise Salz in einer Küchenmaschine kneten lassen und ggf. etwas Wasser hinzufügen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

In Frischhaltefolie wickeln und für einige Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung der Caramelle fritte:

1 Ei
 2 EL Mascarpone
 2 EL Ricotta
 1 EL flüssiger Blütenhonig
 50 g geröstete, gehackte Pistazienkerne
 1 EL Zucker
 Puderzucker, zum Bestäuben

Pistazienkerne mit Mascarpone, Ricotta, Honig und Zucker verrühren.

Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Teig mit einem Nudelholz ausrollen und in circa 80 x 80 mm große Quadrate schneiden. Einen Teelöffel mit der Füllung mittig im unteren Drittel einer Teigplatte aufsetzen, den oberen Rand dünn mit Eiweiß bepinseln und dann von unten nach oben aufrollen, sodass die Naht unter der Nudelrolle liegt. Nun die Füllung durch senkrechten Druck mit den Zeigefingern rechts und links der Füllung einschließen. In einer Fritteuse bei 180° C ausbacken, dabei regelmäßig wenden. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für das Honig-Eis:

3 Eier
 3 Eigelbe
 500 ml Schlagsahne
 400 g Crème double
 80 g flüssiger Blütenhonig

Die Eismaschine vorkühlen.

Schlagsahne, Crème double und Honig aufkochen lassen. Drei ganze Eier und das Eigelb von drei Eiern mit dem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen.

Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75-80 Grad bindet die Ei-Sahne -Mischung.

Die Konsistenz der aufgeschlagenen Masse prüfen, indem man mit einem Löffel durch die Masse zieht. Wenn sich beim Pusten auf dem Löffelrücken eine „Rose“ bildet, ist die richtige Konsistenz erreicht, anschließend durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren.

Für die Zitronen-Butter-Glace:

2 Zitronen, davon Saft und Abrieb
 40 g kalte Butter
 80 g Zucker

Zitronen waschen, trockenreiben, Schale abreiben und Saft auspressen.

Mit 125 ml kaltem Wasser und Zucker in einem Topf erhitzen und einkochen. Kalte Butter zum Binden einrühren.

Für die Garnitur:

1 EL Pistazienkerne
 Rote Shisokresse

Mit Pistazienkernen und Kresse garnieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Motto „Teigtaschen aus aller Welt“ von Alina Meissner-Bebrou

„Gyoza“: Gyoza mit Blutwurst-Garnelen-Füllung und Apfel-Sauerkraut

Zutaten für zwei Personen

Für den Gyoza-Teig:

125 g Weizenmehl
15 g Kartoffelstärke + Kartoffelstärke,
zum Formen und Bepinseln
½ TL Salz

75 ml Wasser zum Kochen bringen. ½ TL Salz einrühren, bis es aufgelöst ist. Weizenmehl und Kartoffelstärke in eine größere Schüssel sieben und vermischen. Salzwasser zum Mehl gießen und Teig in einer Küchenmaschine rühren, sodass sich das Wasser ideal mit dem Mehl verbindet. Teig in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend mit einem Nudelholz ausrollen. Mit einer runden Ausstechform sechs Kreise ausstechen.

Für die Gyoza-Füllung:

200 g schnittfeste Blutwurst
6 küchenfertige Garnelen,
geschält und entdarnt
1 kleine rote Zwiebel
1 EL Pommery-Senf
1 L neutrales Pflanzenöl
1 EL Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pflanzenöl in der Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Blutwurst enthäuten und würfeln. Garnelen waschen und trockentupfen. Zwei der Garnelen in etwas Olivenöl glasig braten und für die Garnitur beiseitelegen. Zwiebel abziehen und grob hacken. Blutwurst, restliche Garnelen und Zwiebel mit Senf in einem Mixer grob pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette kräftig abschmecken. Füllung in die Gyozas geben und Ränder mit Wasser bepinseln. In der Mitte über der Füllung zum Halbkreis formen und die Kanten in Falten legen. Gyozas in der Fritteuse circa 4 Minuten goldgelb frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Krustentier-

Bisque:

200 g Krustentier-
Karkassen
200 ml Schlagsahne
100 ml trockener Weißwein
100 ml Krustentierfond
50 ml Cognac
1 EL Tomatenmark
1 EL Krebspaste
1 EL Olivenöl
1 Bund Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Estragon abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Karkassen darin scharf anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Wein, Fond und Estragon hinzufügen und circa 20 Minuten köcheln lassen. Ansatz durch ein Sieb in eine Sauteuse geben und einreduzieren lassen. Abschließend Sahne und Krebspaste dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen 1-2 Minuten in der Sauce garziehen lassen. Sauce vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für das Apfel-Sauerkraut:

1-2 EL Sauerkraut
1 kleine rote Zwiebel
½ grüner Apfel
1 EL naturtrüber Apfelsaft
1 EL Pommery-Senf
1 TL Yuzu-Kosho-Paste
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Sauerkraut kleinschneiden. Apfel waschen, trockenreiben und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, anschließend Sauerkraut und Apfel hinzufügen und schmoren. Mit Apfelsaft, Senf und Yuzu-Kosho-Paste verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Blutwurst ohne Fett in einer Pfanne zu einem knusprigen Chip
2 dünne Scheiben Blutwurst ausbacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.
2 Zweige Koriander

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen
(Stand April 2026):

- 1. Wahl Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele und Tiger-Garnele
- 1. Wahl Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie

Laut WWF sind **Krustentier-Karkassen** (z.B. vom Kaisergranat / Scampi) aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2026):

- 1. Wahl Nordostatlantik FAO 27, Reusen (Fallen)



Gericht zum Motto „Teigtaschen aus aller Welt“ von Ali Güngörmüs

„Kasnudeln“: Kasnudeln mit geschmolzenen Zwiebeln und Beurre noisette

Zutaten für zwei Personen

Für den Kasnudelteig:

2 Eier
1 EL Olivenöl
150 g Weizendunst/Spätzlemehl
150 g Weizenmehl, Type 405
½ TL Salz

Weizendunst, Weizenmehl, Eier, 125 ml Wasser, Olivenöl und Salz in der Küchenmaschine 5 Minuten kneten und anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Kasnudelfüllung:

200 g mehligkochende Kartoffeln
1 Stück Schüttelbrot, zum Reiben
1 Schalotte
150 g Topfen, 20% Fett
Butter, zum Braten
2 Zweige Kerbel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser garkochen. Abschütten und kurz ausdampfen lassen. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und Schalotte darin glasig anschwitzen. Kerbel abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Schalotten, Topfen, Kerbe und geriebenem Schüttelbrot vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

Weizenmehl, zum Arbeiten
Salz, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Teig bemehlen und mit dem Nudelholz oder der Pastamaschine dünn ausrollen. Aus dem Teig Kreise mit 7 cm Durchmesser ausstechen. Auf jede Scheibe ein wenig außerhalb der Mitte 1 EL der Füllung setzen. Unbelegte Teighälfte über die Füllung schlagen, an den Rändern gut zusammendrücken oder „krendeln“. Nudeln in das Salzwasser geben und circa 5 Minuten köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Kasnudeln mit einer Schaumkelle herausheben.

Für die Zwiebeln in Beurre noisette:

6 Schalotten
2 Knoblauchzehen
200 g Butter
2 Prisen Zucker
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und pressen. Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln darin schmoren, bis sie eine bräunliche Farbe annehmen. Zucker hinzufügen und karamellisieren. Nach Geschmack salzen.

Für die Garnitur:

1 grüner Apfel
Butter, zum Anbraten
1 Zweig glatte Petersilie

Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in feine Scheiben hobeln. In Butter in der Pfanne leicht bräunen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.