

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs



Gudrun Deisenroth

Basilikum-Laugenknödel mit cremiger Paprikasauce und gerösteten Pekannüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Basilikum-Laugenknödel:

200 g Laugenbrötchen vom Vortag
 30 g getrocknete Tomaten
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 Eier, Größe M
 60 g Bergkäse, aus mikrobiellem Lab
 2 EL Butter
 125 ml Milch
 2 EL Paniermehl
 1 Bund Basilikum
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Laugenbrötchen vom Vortag in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Milch zugießen und einmal aufkochen lassen. Die heiße Milchmischung über die Laugenwürfel gießen, alles vorsichtig vermengen und abgedeckt etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Die getrockneten Tomaten in heißem Wasser einlegen und fein würfeln. Basilikumblätter abzupfen, fein schneiden und etwas Basilikum zum Garnieren beiseitelegen. Käse reiben. Käse, getrocknete Tomaten, Basilikum, Eier, Muskatnuss und etwas Pfeffer zur Laugenmasse geben und alles locker miteinander vermengen. Die Masse etwa 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend prüfen, ob die Masse ausreichend bindet. Falls sie zu feucht ist, etwas Paniermehl unterarbeiten. Aus der Masse vier bis sechs gleich große Knödel formen. Vorab einen Probeknödel in leicht siedendem Salzwasser garen, um die Bindung zu überprüfen und die Masse gegebenenfalls nachzuwürzen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Sieden bringen. Knödel hineingeben und bei leicht siedendem Wasser etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Die Knödel mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

Für die cremige Paprikasauce:

200 g rote Spitzpaprika
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 60 g Doppelrahm-Frischkäse
 150 ml Gemüsefond
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Olivenöl
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige glatte Petersilie
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 1 TL Harissa
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika putzen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymian und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Paprikastücke hinzufügen und etwa 2 Minuten mitdünsten. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Thymian hinzufügen und mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Sauce zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Paprika weich ist. Thymianzweige entfernen und die Paprika samt Sud fein pürieren. Den Frischkäse unterrühren und die Sauce mit Paprikapulver, Harissa, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie fein hacken und unter die Sauce rühren oder zum Garnieren verwenden.

Für die gerösteten Pekannüsse:

50 g Pekannüsse
 1 EL neutrales Öl

Pekannüsse grob hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pekannüsse darin unter Wenden goldbraun rösten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.