

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juli 2026** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



**Jasmin Rullo**

**Dreierlei gefüllte Pasta: Mit Spargel-Mascarpone-Füllung, Zitronen-Hollandaise und Panko-Crunch & Mit Süßkartoffel-Amarettini-Füllung, Estragon-Butter und Amarettini-Crunch & Mit Pesto-Füllung, Tomatensugo und Pinienkern-Crunch**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Pasta-Teig:**

125 g Hartweizengrieß  
 75 g Mehl, Type 00  
 2 Eier

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und ruhen lassen.

**Für die Spargel-Füllung:**

150 g grüner Spargel  
 1 EL Butter  
 100 ml Sahne  
 100 ml Gemüsefond  
 Puderzucker, zum Abschmecken

Spargel schälen und in Stücke brechen. In einem Topf mit Sahne, Fond, Puderzucker und Butter weichkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend pürieren.

**Für die Hollandaise:**

1 Ei  
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb  
 100 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter schmelzen. Ei, Butter, Salz, Zitronensaft und -abrieb und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab hochziehen und cremig rühren.

**Für den Panko-Crunch:**

30 g Panko  
 1 EL Butter

Panko anrösten und mit Butter vermengen.

**Für die Süßkartoffel-Füllung:**

120 g Süßkartoffel  
 10 harte Amarettini  
 2 EL Mascarpone  
 2 EL Butter  
 200 ml Gemüsefond  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel mit Butter und Fond weichkochen. Amarettini hinzugeben und alles pürieren. Mit Mascarpone vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Nussbutter:**

150 g Butter

Butter in einer Pfanne erhitzen. Unter Rühren so lange weiter köcheln, bis sich Molkeflöckchen am Topfboden absetzen und die Butter klar wird. So lange rühren, bis die Flöckchen braun werden und die Butter nussig duftet.

**Für den Amarettini-Crunch und  
Estragon-Butter:**

1 Amarettini  
5 EL Nussbutter, von oben  
3 Zweige Estragon

Estragon in der oben hergestellten Nussbutter ziehen lassen. Amarettini zerböseln.

**Für die Pesto-Frischkäse-Füllung:**

50 g Spinat  
150 g Montello  
50 g Frischkäse  
Nussbutter, von oben  
200 ml Olivenöl  
80 g Pinienkerne  
½ Bund Basilikum  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Montello reiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Spinat, Montello, Olivenöl, Pinienkerne und Basilikum pürieren. Mit Nussbutter und Pfeffer abschmecken. Ca. 100 g Pesto mit Frischkäse vermengen.

**Für das Tomatensugo:**

3 große Rispentomaten  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 ml trockenen Weißwein  
50 ml Gemüsefond  
Puderzucker, zum Abschmecken  
Chiliflocken, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rispentomaten vierteln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein schneiden und andünsten. Tomaten in den Topf geben. Mit Weißwein ablöschen, mit wenig Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und etwas Puderzucker abschmecken. Anschließend pürieren.

**Für den Pinienkern-Crunch:**

1 TL Pinienkerne

Pinienkerne ohne Öl anrösten und grob hacken.

**Für die Fertigstellung:**

Teig auswalzen.

Girasolo mit Spargel-Mascarpone-Creme füllen, auf Zitronen-Hollandaise-Spiegel anrichten. Mit Panko-Crunch toppen.

Mezzaluno mit Pesto-Mischung füllen, auf Tomatensugo anrichten. Mit Pinienkern-Crunch toppen.

Triangolo mit Süßkartoffel-Füllung füllen, in Estragon-Butter schwenken. Mit Amarettini-Crunch toppen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Leo Doppler

## Spargel-Lauch-Risotto mit geschmortem Lauch, gebratenen Spargelspitzen, Stracciatella di burrata und gerösteten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

### Für das Risotto:

160 g Risottoreis  
1 Zwiebel  
300 ml Gemüsefond  
20 ml Olivenöl  
150 ml trockener Weißwein  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 250 Grad Oberhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und in feine Brunoise schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, fein gehackte Zwiebeln und den Risottoreis dazugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und anschließend mit Gemüsefond leicht bedecken. Risotto etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Gemüse:

200 g grüner Spargel  
1 Stange Lauch  
Olivenöl, zum Marinieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel putzen, die holzigen Enden abschneiden und ggf. etwas schälen. Lauch putzen und anschließend halbieren. Eine Hälfte im Ofen bei 250 Grad rösten, damit der Lauch außen Farbe bekommt und innen weich wird. Die andere Hälfte klein schneiden. Spargel - bis auf die Spargelspitzen - in Stücke schneiden und zusammen mit dem klein geschnittenen Lauch zum Risotto geben.

### Für die Fertigstellung:

Spargelköpfe, von oben  
40 g Butter  
40 g Montello  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sobald Spargel und Reis al dente sind, die Butter einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Spargelköpfe separat in Olivenöl scharf anbraten. Montello reiben. Risotto vom Herd nehmen, Montello hinzufügen und gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

100 g Stracciatella di burrata, mit mikrobiellem Lab  
3 EL Haselnüsse

Stracciatella di burrata als Garnitur verwenden. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katharina Gluche

## Bruschetta 2.0: Pfannenbrot mit Tomaten-Avocado-Rucola-Topping und Burrata

Zutaten für zwei Personen

### Für das Topping:

300 g Cherry-Datteltomaten  
 ½ Avocado  
 1-2 Knoblauchzehen  
 50 g entsteinte Kalamata-Oliven  
 1-2 EL weißer Balsamicoessig  
 1 TL Dattelsirup  
 2-3 EL Olivenöl  
 4 Zweige Basilikum  
 3 EL Salatkerne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Cherry-Datteltomaten vierteln. Avocado schälen, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Oliven in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und mit Basilikum hacken. Alles in einer Schüssel vermengen. Mit Balsamicoessig, Dattelsirup, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Salatkerne in einer Pfanne anrösten.

### Für das Rucola-Pesto:

75 g Rucola  
 ½ Knoblauchzehe  
 25 g italienischer Hartkäse, mit mikrobiellem Lab  
 50 ml Olivenöl  
 25 g Pinienkerne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Rucola und Pinienkerne in der Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab pürieren. Hartkäse reiben und Knoblauch abziehen. Geriebenen Hartkäse, Öl und Knoblauch dazugeben und zu einer weichen Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Pfannenbrot:

50 g Naturjoghurt  
 50 ml Milch  
 ½ TL Trockenhefe  
 125 g Dinkelmehl, Type 630  
 ½ TL Backpulver  
 1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und daraus zwei Kugeln formen, eine halbe Stunde gehen lassen. Kugeln mit einem Nudelholz ausrollen und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten.

### Für die Fertigstellung:

2 Burrata, mit mikrobiellem Lab

Ein Pfannenbrot auf den Teller legen, großzügig den Tomatensalat darauf verteilen und mit Burrata toppen. Pesto darübergerben und mit gerösteten Salatkernen bestreuen.



Dirk Urschel

## **Zweierlei Raviolo: Mit Spinat-Ricotta & Mit Rote-Bete-Ricotta, Salzeibutter und geschmorten Tomaten**

Zutaten für zwei Personen

### **Für den Teig:**

2 Eier  
220 g Mehl  
Neutrales Öl, zum Einarbeiten  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Teig aus Mehl, Eiern, Salz und wenig Öl herstellen. Ca. 10 Minuten kühlen, dann mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen.

### **Für die Spinat-Ricotta-Füllung:**

150 g Babyspinat  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
125 g Ricotta  
1 EL Pinienkerne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne anrösten. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein hacken. Babyspinat mit Schalotten und Knoblauch andünsten und anschließend mit Ricotta und Pinienkernen vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Rote-Bete-Ricotta-Füllung:**

150 g vorgekochte Rote Bete  
100 g Ricotta  
20 g Walnüsse  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete klein schneiden. Walnüsse anrösten und mit klein geschnittener Roter Bete und Ricotta vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Fertigstellung:**

Füllungen portionsweise auf den ausgerollten Teig setzen, den Teig verschließen, ausstechen und die Ravioli in siedendem Wasser 2 bis 3 Minuten garen.

### **Für die Salzeibutter:**

100 g Butter  
5 Salzeiblätter

Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie braun wird. Salzei hinzugeben. Die fertig gegarten Ravioli in der Butter schwenken.

### **Für die Tomaten:**

10 Cherry-Rispen Tomaten

Tomaten im Backofen schmoren, bis sie aufplatzen.

### **Für die Garnitur:**

1 EL Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.