

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2025** ▪  
**Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs**



**Matthias Engelmann**

**Tagliatelle mit Basilikum-Pesto, Burrata und Ofentomaten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Nudeln:**

2 Eier  
 2 EL Olivenöl  
 200 g Weizenmehl + Mehl, zum Bestäuben  
 0,5 TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde formen. Eier, Öl und Salz hinzugeben und von der Mitte aus beginnend mit einer Gabel oder den Händen verrühren. Vom Rand mehr und mehr Mehl hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Diesen noch weitere 5 Minuten mithilfe der Küchenmaschine kneten. Den den Teig halbieren, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 15 Minuten in den Kühlschrank geben.

Den Teig auswickeln, dann mehlieren und mithilfe der Nudelmaschine bis zur gewünschten Dicke auswalzen. Im letzten Arbeitsgang in Tagliatelle schneiden. Wieder leicht mehlieren, damit sie nicht zusammenkleben. Im kochenden Salzwasser al dente garen.

**Für das Pesto:**

2 Knoblauchzehen  
 ½ Chilischote  
 1 Zitrone, Saft & Abrieb  
 100 g Montello  
 100 ml Olivenöl  
 50 g Mandelstifte  
 2 Bund Basilikum  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikumblätter abzupfen, abbrausen und trockenwedeln. Basilikum, Chili und Montello in einen Multizerkleinerer geben. Knoblauch abziehen und reiben. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.

Knoblauch, Mandeln sowie etwas Zitronenabrieb und Saft hinzufügen. Mixen und nach und nach das Olivenöl einarbeiten, dass eine cremigstückige Konsistenz entsteht. Ggf. mit weiteren Mandeln oder Olivenöl ergänzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Burrata:**

2 Burrata  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Burrata abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Tomaten:**

12 Cherrytomaten  
 2 Knoblauchzehen  
 50 ml Olivenöl  
 3 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten halbieren. Die halbierten Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in eine kleine ofenfeste Schale legen. Knoblauch abziehen und reiben. Tomaten salzen und pfeffern. Den geriebenen Knoblauch mit Olivenöl mischen und auf die Tomaten träufeln. Mit Thymianblättern bestreuen. In den Ofen geben und für 30 Minuten garen.

**Für die Garnitur:** Pfirsich einfrieren. Den gefrorenen Pfirsich auf die Burrata reiben, mit Mandelstiften und Basilikumblättern garnieren. Montello reiben und Käse als Häufchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Käsehäufchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 8–10 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und über eine Tasse oder kleine Schale geben. Auskühlen lassen. Im Käse-„Körbchen“ etwas Pesto anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christian Kriegl

## Gemüse-Risotto mit Pfifferlingen, knusprigem grünen Spargel und Käse-Chip

Zutaten für zwei Personen

### Für das Risotto:

200 g Risottoreis  
 3 Karotten  
 50 g Pfifferlinge  
 ½ Bund grüner Spargel  
 3 Schalotten  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Zitrone  
 150 g italienischer Hartkäse, aus  
 mikrobiellem Lab  
 3 Eier  
 150 g Butter  
 150 ml Sahne  
 150 ml trockener Weißwein  
 700 ml Gemüsefond  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 2 Zweige Thymian  
 2 Zweige Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für den panierten Spargel:

½ Bund grüner Spargel  
 1 Ei  
 Pflanzenöl, zum Ausbacken  
 150 g Panko  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für den Käse-Chip:

100 g italienischer Hartkäse, aus  
 mikrobiellem Lab

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Risottoreis in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Schalotten und Knoblauch hinzugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Fond in einem weiteren Topf erwärmen. Unter ständigem Rühren den Fond nach und nach hinzugeben, ebenso die Butter. Käse reiben. Thymian und Rosmarin hinzugeben. Vor Ende des Garvorgangs den geriebenen Käse hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Karotten schälen und fein schneiden. Pfifferlinge putzen und vierteln. Das untere Drittel des grünen Spargels schälen, Enden abschneiden und Spargel fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zunächst Karotte und Pfifferlinge darin anbraten, dann Spargel hinzugeben und ebenfalls braten. Die angebratenen Pfifferlinge für die Garnitur zur Seite legen. Einen Teil der Pfifferlinge anbraten und mit Sahne ablöschen. Risotto und Gemüse miteinander vermengen. Kräuter am Ende wieder herausnehmen.

Das untere Drittel des grünen Spargels schälen, Enden abschneiden.

Spargelstangen in Ei und danach in Panko wenden und in einer Pfanne mit Pflanzenöl goldgelb ausbacken. Vor dem Servieren auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Käse reiben und als kleine plattgedrückte Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im Backofen zu goldgelben Käse-Chips backen.

Risotto in einem Ring anrichten und mit paniertem Spargel und Käse-Chip servieren.



**Silvia Kurda**

## **Basilikum-Cremesuppe und Pfannenbrot mit Frühlingszwiebeln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Suppe:**

150 g gekochte weiße Bohnen aus der Dose  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
170 ml Gemüsefond  
1 EL Olivenöl  
40 g geräucherte Mandeln  
½ Bund Basilikum  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Mandeln solange in einem Mixer zerkleinern, bis sie die Konsistenz von Mehl erhalten haben. Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer tiefen Pfanne oder im Topf das Öl erhitzen und die fein gehackte Zwiebel anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 1 Minute dünsten, anschließend das Mandelmehl hinzugeben. Umrühren und ca. 2 Minuteniterrösten.

Knoblauch abziehen, fein hacken und mit in die Pfanne geben. Ca. 1 Minute köcheln lassen. Mit Gemüsefond ablöschen.

Die weißen Bohnen in einem Mixer zu einem Püree verarbeiten und anschließend ebenfalls in den Topf geben. Alles gut umrühren und etwa 7 Minuten köcheln lassen. Basilikum fein hacken und dazugeben. Suppe mit Pürierstab fein pürieren.

### **Für das Pfannenbrot:**

1 Bund Frühlingszwiebeln  
100 g weiche, vegane Butter  
1 EL Sonnenblumenöl  
Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
400 g Mehl  
1 TL Salz

200 ml lauwarmes Wasser, Salz und Öl gut vermischen. Nach und nach das Mehl hinzufügen. Den Teig gut durchkneten und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Frühlingszwiebeln putzen und fein hacken.

Anschließend den Teig dünn ausrollen, mit veganer Butter bestreichen und fein geschnittene Frühlingszwiebeln darüber streuen. Fladen formen und in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldbraun braten – jeweils ein paar Minuten pro Seite.

### **Für die Garnitur:**

1 Zitrone, ganze Frucht  
2 EL Mandelblättchen

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Zitrone in Scheiben schneiden und beides als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2025** ▪  
**Zusatzgericht von Viktoria Fuchs**



### **Strammer Pilz-Max**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Strammen Max:**

2 Scheiben Sauerteigbrot  
 200 g Pfifferlinge  
 7 Cherrytomaten  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Eier  
 Butter, zum Anbraten  
 1 Zweig Petersilie  
 Salz, aus der Mühle

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Sauerteigbrot darin rösten. Pilze putzen und evtl. Sand mit einer Pilzbürste entfernen. Cherrytomaten halbieren. Halbierete Tomaten zu der Pfanne mit dem Brot geben. Salzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Brot und Tomaten in der Zwischenzeit einmal wenden. Dann beides aus der Pfanne nehmen und die Pfifferlinge in der Pfanne anbraten, bis sie goldbraun sind. Leicht salzen. Butter dazugeben. Schalotte und Knoblauch ebenfalls hinzufügen, sowie gehackte Petersilie. Eine weitere Pfanne erhitzen und Spiegeleier braten.

**Für das schnelle Pesto:**

20 g Montello  
 2 EL Olivenöl  
 5 Haselnüsse  
 3 Zweige Basilikum  
 3 Zweige Petersilie  
 Salz, aus der Mühle

Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Olivenöl darübergerben. Haselnüsse und Salz zugeben. Montello reiben und ebenfalls dazugeben. Alles zusammen hacken.

**Für die Fertigstellung:**

2 EL Schmand

Brot mit Pesto bestreichen. Etwas Schmand auf das Pesto geben. Mit Pfifferlingen toppen. Spiegelei obendrauf setzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.