▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2023 ▪
Tagesmotto „Vegetarisches Wintergericht“ mit Nelson Müller

Anna Eberl

Ziegenkäse-Preiselbeer-Ravioli mit Grünkohlpesto und karamellisierten Nüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:
1 Ei
200 g Mehl
1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Ei, Salz und Öl in die Mulde geben und alles zu einem glatten, leicht glänzenden Teig verarbeiten. Teig etwas ruhen lassen, danach durch die Nudelmaschine geben und dünn ausrollen.

Für die Füllung:
125 g Ziegenfrischkäse
1 kleine Zwiebel
50 g Parmesan
1 EL Preiselbeermarmelade
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Parmesan reiben. Parmesan, Ziegenfrischkäse, Preiselbeermarmelade und die angeschwitzten Zwiebeln zu einer homogenen Masse verarbeiten und nach Geschmack mit Salz würzen.

Für die Fertigstellung:

Nudelteig mit Hilfe eines runden Ausstechers ausstechen und jeweils ca. 1 TL der Füllung auf die Teigkreise geben. Ravioli gut verschließen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen.

Für die Nüsse:
5 g Zedernüsse
5 g Pinienkerne
5 g Sonnenblumenkerne
5 g gehackte Walnüsse
5 g gehackte Haselnüsse
2 TL Rohrzucker

Nüsse in einer beschichteten Pfanne ca. 5 Minuten anrösten. Dann Zucker über die Nüsse streuen und karamellisieren lassen. Auf einem Backblech mit Backpapier auskühlen lassen.

Für das Grünkohlpesto:
250 g Grünkohl
50 g Haselnüsse
25 g Walnüsse
25 g Sonnenblumenkerne
1 Zitrone, Saft
2 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
½ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grünkohl gründlich wachen und das Blattgrün von den Stücken schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Grünkohl mit dem Saft marinieren. Knoblauch abziehen und klein würfeln. Nüsse in einem Mörser gegebenenfalls mahlen. Grünkohl, Nüsse, Knoblauch, Sonnenblumenkerne und Öl in einen Mixer geben und pürieren. Je nach Wunsch mehr oder weniger Öl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
80 g Parmesan
Etwas Walnussöl

Parmesan reiben. Gericht mit Parmesan und Walnussöl garnieren.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Florian Meyer

Kartoffelroulade à la forestière mit Waldpilzfüllung, vanille-infundiertem Wintergemüse und Orangen-Portwein-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Waldpilzfüllung:
20 g getrocknete Steinpilze
20 g getrocknete Pfifferlinge
100 g Zwiebeln
2 Zweige glatte Petersilie
½ TL Zimt
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
Neutrales Öl, zum Braten

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die getrockneten Pilze in Wasser einweichen und anschließend würfeln. Zwiebeln abziehen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilz- und Zwiebelwürfel darin leicht anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Petersilie fein hacken. 1 EL gehackte Petersilie davon in die Pilzmischung geben. *(Während der Saison kann man circa 250 g frische Waldpilze kaufen).*

Für die Kartoffelroulade:
200 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Ei
Butter, zum Anbraten
50 g Kartoffelstärke
2 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
½ TL Salz
½ TL Pfeffer

Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Ei dazugeben. Mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken. Stärke und 1 EL Petersilie dazugeben und gut verkneten. Teig auf eine bemehlte Frischhaltefolie geben und mit Hilfe eines Nudelholzes ausrollen. Füllung drauf verteilen. Frischhaltefolie dann anheben und zu einer Rolle drehen und die Enden verdrehen. In kochendem Wasser ca. 15 Minuten köcheln lassen. Roulade aus dem Wasser nehmen, auspacken und in Scheiben schneiden. Die Scheiben dann in einer Pfanne in gebräunter Butter anbraten.

Für das Wintergemüse:
200 g kleine Möhren mit Grün
3 EL Butter
150 ml Gemüsefond
1 Vanilleschote
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren in einem Topf in Gemüsefond aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und auskratzen. Das restliche Wasser der Möhren ggf. abgießen und mit Vanillemark, Zucker und Butter glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:
2 Orangen, Saft & Abrieb
5 EL kalte Butter
200 ml Gemüsefond
200 ml weißer Portwein
½ Zimtstange
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Etwas Orangenschale abreiben, anschließend Orangen halbieren und auspressen. In einem kleinen Topf aus Orangensaft und -abrieb, Portwein und Gemüsefond eine cremige Reduktion aufkochen, Zimtstange dazugeben. Die Sauce durch ein Sieb passieren, in einer Pfanne mit kalter Butter aufmontieren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
80 g ungesüßte Kokoschips
2 EL Sojasauce
1 EL Ahornsirup
½ EL Apfelessig
½ TL geräuchertes Paprikapulver
½ TL Räuchersalz
1 EL Olivenöl

Alle Zutaten vermischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Backofen für 15 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Danach abkühlen lassen und auf die fertige Roulade streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gesa Schwanke

Ofenkürbis mit Chili-Joghurt und Koriander-Öl auf Gewürzpolenta und Feldsalat mit Granatapfel

Zutaten für zwei Personen

Für den Kürbis:
1 Hokkaido-Kürbis
1 TL gemahlener Zimt
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbis senkrecht halbieren, die Samen entfernen und wegwerfen. Kürbis mit Schale in 2 cm dicke und etwa 7 cm lange Spalten schneiden. In eine große Schüssel legen und Zimt, Olivenöl, Salz und 1 kräftige Prise schwarzen Pfeffer zugeben und alles gründlich vermengen, bis der Kürbis rundherum gleichmäßig bedeckt ist.

Kürbisspalten mit der Schale nach unten auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und 20–30 Minuten im Ofen backen, bis das Fruchtfleisch weich ist und Farbe angenommen hat. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Joghurt und das Öl:
30 g Koriander
½ kleine Knoblauchzehe
100 g griechischer Joghurt
20 g Kürbiskerne
1 TL Srirachasauce
2 EL Olivenöl
Salz , aus der Mühle

Knoblauch abziehen und andrücken. Etwas vom Koriander für die Garnitur beiseitelegen und den Rest Koriander mit Knoblauch, Olivenöl sowie einer kräftigen Prise Salz in einem Mixer fein zerkleinern.

Die Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren. Kürbiskerne auf einem Blech 6-8 Minuten im Ofen rösten, bis die äußere Haut aufplatzt und die Kerne knusprig sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren den Joghurt mit der Srirachasauce verrühren.

Für die Polenta:
100 g Instantpolenta
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Parmesan
30 g Butter
500 ml Gemüsefond
2 Zimtstangen
4 frische Lorbeerblätter
1 TL Anissamen
2 Sternanis
1 EL Wacholderbeeren
1 EL schwarze Pfefferkörner
4 Nelken
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und um die Hälfte einkochen. Knoblauch abziehen und mit Zimt, Lorbeer, Anis, Sternanis, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Nelken hinzufügen, den Fond nochmals kräftig aufkochen und etwas reduzieren. Durch ein feines Sieb gießen und die Gewürze auffangen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Polenta hinzufügen und kurz anrösten. Fond zur Polenta zufügen und quellen lassen (1/4 Polenta-Menge vom reduzierten Fond nehmen). Gegen Ende die Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Parmesan reiben und unterheben. Sofort anrichten oder mit Klarsichtfolie abdecken, da die Polenta sonst schnell anzieht.

Für den Salat:
250 g Feldsalat
3 EL Granatapfelkerne
20 g Kürbiskerne
½ Schalotte
3 EL Kürbiskernöl
1 ½ EL Balsamicoessig
½ EL Granatapfelsirup
½ TL mittelscharfer Senf
¼ TL Salz
¼ TL Honig
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Vinaigrette aus Kürbiskernöl, Balsamicoessig, Granatapfelsirup, Senf, Salz, Honig, einer Prise schwarzen Pfeffer und Schalottenwürfel zubereiten. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Salat mit Dressing vermengen und mit Granatapfelkernen und Kürbiskernen toppen.

Die Kürbisspalten auf länglichen Tellern anrichten und zuerst mit der scharfen Joghurtsauce, dann mit dem Korianderöl beträufeln. Feldsalat daneben anrichten.

Klaus Kattenberg

Fagottini mit Gorgonzola-Birnen-Walnuss-Füllung, Gorgonzola-Schaum, Walnuss-Pesto und karamellisierter Birne

Zutaten für zwei Personen

Für die Fagottini:
175 g Mehl, Type 00
3 Eier
¼ TL Salz
½ EL Olivenöl

Zwei Eier trennen und Eigelbe, ein ganzes Ei, Mehl, Salz und Olivenöl verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt kühl stellen.

Für die Füllung:
1 reife Conference Birne
50 g kalifornische Walnüsse
100 g Gorgonzola
3 Zweige frischer Thymian
2 EL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birne schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Walnüsse hacken und Gorgonzola zerkrümeln. Alle Zutaten in den Mixer geben, alternativ in einen Mörser Honig und Thymian hinzugeben und zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:
Etwas Butter

Den Nudelteig ausrollen und zu Quadraten à 5x5 cm schneiden. Füllung in eine Spritztülle geben oder einfach einen Teelöffel nehmen und walnussgroße Tupfer auf die Quadrate setzen.

Fagottini formen: Zwei gegenüberliegende Ecken nehmen und an der Spitze leicht zusammendrücken. Jetzt die anderen zwei Ecken ebenfalls an die Spitze drücken und die Ränder zusammendrücken, so dass ein Hütchen entsteht.

Fagottini in siedendem Salzwasser je nach Teigdicke 4-6 Minuten bissfest garen. Fagottini in einer Pfanne mit Butter und etwas Nudelwasser schwenken.

Für das Pesto:
50 g geschälte Walnüsse
½ Bund Basilikum
½ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 Orange, Abrieb
50 g Parmesan
50 ml Olivenöl
2 EL Walnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse grob hacken. Kräuter zupfen. Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Nüsse, Basilikum, Petersilie und Knoblauch in einem Zerkleinerer oder Mörser fein hacken, dabei Öl zugießen, bis es schön cremig ist. Alternativ unter Zugießen von Öl mit dem Stabmixer fein pürieren. Etwas Schale der Orange abreiben. Parmesan fein reiben und zum Schluss unterrühren. Pesto mit Salz und Pfeffer und Orangenabrieb abschmecken.

Für den Schaum:
1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
100 g Gorgonzola
3 EL kalte Butter
120 ml Sahne
50 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit etwas Butter glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen vollständig reduzieren lassen. Mit Gemüsefond aufgießen, aufkochen und leicht köcheln lassen. Gorgonzola in Stücke schneiden und zusammen mit der Sahne dazugeben. Mit einem Stabmixer pürieren und etwas reduzieren lassen. Den Sud durch ein Sieb seihen. Vor dem Servieren mit dem Rest kalter Butter zu einem Schaum mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Birne:
300 g reife Birnen, Clapps Liebling oder Williams Christ
1 Zitrone, Saft
1 EL Zucker
1 EL Butter

Birnen waschen und der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zitrone halbieren und auspressen. Birnenscheiben auf Teller legen mit 1 EL Zitronensaft bepinseln und Zucker bestreuen. In einer Pfanne mit Butter karamellisieren lassen und von beiden Seiten anbraten.

Den Gorgonzolaschaum in Teller füllen, Fagottini darauflegen und mit Walnuss-Pesto beträufeln. Birnenchips in die Mitte setzen.