

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2026** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Kaninchen-Tortelli mit Pfifferlingen und Babyspinat

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier, Größe M
 125 g Semola
 75 g Mehl, Type 00
 1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

1 ausgelöste Kaninchenkeule, ca. 200 g
 50 g Karotte
 50 g Staudensellerie
 1 Schalotte
 1 TL Taggiasca-Oliven
 1 Ei
 1 EL Olivenöl
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Majoran
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte und Sellerie waschen, schälen und sehr fein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Die Kräuter abrausen, trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Kaninchenfleisch parieren und würfeln. Durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfes geben.

Die gewürfelten Gemüse und Schalotte in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Kräuter hinzugeben und alles leicht auskühlen lassen.

Den Pfanneninhalt unter das frisch hergestellte Hackfleisch mischen und würzen.

Das Ei trennen. Eiweiß auffangen, Eigelb anderweitig verwenden.

Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils 1 Teelöffel Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zu Tortelli formen und verschließen.

Für die Pfifferlinge:

200 g Pfifferlinge
 80 g kalte Butter
 50 ml trockener Weißwein
 150 ml Geflügelfond
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Majoran
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge gründlich putzen und bei Bedarf vorsichtig waschen.

1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Pfifferlinge darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Geflügelfond angießen, um die Hälfte einkochen lassen. und den Fond mit der übrigen kalten Butter montieren.

Kräuter abrausen, trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und mit den Pfifferlingen wieder in den Fond geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Babyspinat:

50 g junger Babyspinat
 1 kleine Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Spinat waschen und trockenschleudern.

Eine Pfanne erhitzen. Butter zugeben und Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Fertigstellung: Parmesan hobeln. Einen großen Topf Wasser aufkochen und salzen. Die 20 g Parmesan Hitze leicht reduzieren, die Tortelli hineingeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Den Pfifferlings-Fond in einer großen Pfanne erwärmen, die gegarten Tortelli hineingeben und durchschwenken. Den Spinat auf 2 vorgewärmten Tellern anrichten. Die Tortelli daraufsetzen und mit den Pfifferlingen und frisch gehobeltem Parmesan fertig stellen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Laura: *Laura garnnierte das Gericht mit Limettenabrieb und Kapern. .
Zitrone, Kapern*

Zusatzzutaten von Walter: *Walter nutzte Limettenabrieb als Garnitur und verfeinerte die Pfifferlinge mit Sahne.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2026** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Tuna tonnato

Zutaten für zwei Personen

Für den Thunfisch:

400 g Thunfischfilet, Sushi Qualität
 1 Zitrone, Saft
 Olivenöl, für die Marinade
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Thunfisch eventuell etwas anfrieren, damit er sich besser schneiden lässt. In dünne Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren.

Zitrone auspressen und Saft mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Marinade auf einen großen Teller streichen und Thunfischscheiben darauf verteilen. Thunfisch mit Marinade bepinseln und kalt stellen.

Für die Sauce:

120 g Thunfisch in Olivenöl, aus der Dose
 1 EL kleine Kapern, in Meersalzlake
 2 Anchovis
 1 Zitrone, Saft
 2 Eier
 250 ml Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier, eine Prise Salz, etwas Pfeffer, Kapern und Anchovis in einem hohen Gefäß pürieren, neutrales Öl einfließen lassen und zu einer Mayonnaise hochziehen.

Thunfisch aus der Dose mit Zitronensaft in einem hohen Becher vermengen und Anchovis-Mayonnaise dazu geben und pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben kann noch mit Kapernwasser verfeinert werden. Creme in eine Spritzflasche füllen. Creme mit Hilfe der Spritzflasche als Gitter über den Fisch verteilen.

Für die Garnitur:

1 Staudensellerie
 2 Kapernäpfel
 1 Limette, Frucht
 ¼ Bund Schnittlauch
 1 TL Salzflöcken

Staudensellerie in kleine Stücke schneiden, Kapernäpfel halbieren. Limette achteln und Schale entfernen. Schnittlauch fein schneiden.

Salzflöcken auf dem Thunfisch verteilen und mit Sellerie, Kapern, Limette und Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Thunfisch (Echter Bonito)** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand September 2026*):

- 1. Wahl: Atlantik FAO 21, 27, 31, 34, 41, 47 // Westlicher und mittlerer Pazifik FAO 61, 71, 77, 81 // Indischer Ozean FAO 51, 57, Handleinen und Angelleinen