

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2025 ▪**
„Vegetarisches Herbstgericht“ mit Robin Pietsch



Barbara Kübler

Tagliatelle alla "Carbonara" mit Waldpilzen und Trüffel

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

2 Eier

1 EL Olivenöl

150 g Semola di Grano duro + Semola,

zum Nacharbeiten

50 g Mehl, Type 00

2 TL Salz

Salz, aus der Mühle

Die Eier, das Olivenöl, Semola, Mehl und 2 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig dünn ausrollen und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden.

Für die Sauce:

50 g braune Champignons

50 g Kräuterseitlinge

80 g Steinpilze

10 g getrocknete Steinpilze

2 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehne

3 Eier

3 EL italienischer Hartkäse, mit

mikrobiellem Lab

50 g Butter

25 ml trockener Weißwein

Salz, aus der Mühle

Getrocknete Steinpilze in so wenig Wasser wie möglich einweichen.

Dann herausnehmen und sehr klein schneiden. Steinpilz-Wasser aufbewahren. Frische Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in einer großen Pfanne in Butter andünsten. Pilze dazugeben und ebenfalls kurz andünsten, salzen.

Eier trennen. Hartkäse reiben. Die Eigelbe mit 1 EL Steinpilz-Einweichwasser, 1 EL Weißwein und dem sehr fein geriebenen Käse verquirlen.

Für die Fertigstellung:

¼ schwarzer Wintertrüffel

1 Zweig glatte Petersilie

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pasta in reichlich Salzwasser ca. 1-2 Minuten garen. Etwas Kochwasser aufheben. Pasta in eine heiß ausgespülte Schüssel geben, die Eimasse darüber geben und alles sehr zügig miteinander verrühren. Die gedünstete Pilzmasse darüber geben und dann ebenfalls unterheben. Petersilie fein hacken.

Trüffel über die Pasta hobeln, sehr fein geschnittene Petersilie darüber geben und mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maximilian Drimalski

Vegetarisches "Filet Wellington" mit Madeira-Sauce, geträufeltem Kartoffelpüree und Bohnen im "Speck"-Mantel

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

- 250 g braune Champignons
- 1 kleines Ei
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Sojasauce
- 1,5 EL Rote-Bete-Saft
- 30 g Paniermehl
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- ¼ TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- Muskatnuss, zum Reiben
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze sehr fein hacken oder im Mixer zerkleinern. Mit Tomatenmark, Rote-Bete-Saft, Sojasauce und Gewürzen mischen. Ei und Paniermehl einarbeiten bis eine formbare, leicht feuchte Masse entsteht. Falls die Masse zu nass ist, mehr Paniermehl hinzugeben. Falls die Masse zu trocken ist, 1 TL Rote-Bete-Saft nachschütten. Mit feuchten Händen 2 kleine „Filets“ formen. In wenig Öl ca. 2–3 Minuten pro Seite anbraten.

Für die Farce und Ummantelung:

- 1 Rolle Blätterteig
- 200 g braune Champignons
- 1 kleine Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 1 EL Semmelbrösel
- 3 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Champignons im Mixer zerkleinern. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Gehackte Champignons dazugeben und kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Semmelbrösel unterrühren. Vom Herd nehmen und Pilz-Farce etwas abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

- 5 Scheiben veganer Schinken-Ersatz
- 1 Ei
- 1 EL Dijonens
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer Schüssel die Pilz-Farce mit dem Ei und dem Dijonens verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Frischhaltefolie 4–6 Scheiben veganen Schinken-Ersatz leicht überlappend nebeneinanderlegen, sodass ein Rechteck entsteht. Die abgekühlte Pilz-Farce dünn auf den Schinken streichen. Die „Filets“ daraufsetzen. Alles einrollen und mithilfe der Folie den Schinken straff um die Füllung herum aufrollen, bis ein festes Päckchen entsteht. Ca. 3 Minuten kaltstellen, damit es die Form beibehält. Blätterteig-Mantel herumklappen, mit Ei bestreichen und Muster einritzen. Das vegetarische „Filet Wellington“ ca. 18–20 Minuten goldbraun backen.

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 1 TL Tomatenmark
- 100 ml Madeira
- 150 ml Gemüsefond

Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen.

Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Mit Madeira ablöschen, mit Gemüsefond auffüllen. Sauce reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligkochende Kartoffeln

1 schwarzer Trüffel

30 g Butter

50 ml Milch

50 ml Sahne

10 ml Trüffelöl

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Kartoffeln kochen, abgießen und mit dem Pürierstab pürieren. Butter, Milch und Sahne dazugeben und mit Trüffelöl, Muskat und Salz abschmecken. Trüffel in dünne Scheiben hobeln und auf dem Püree garnieren.

Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen

4 Scheiben veganer Schinken-Ersatz

1 EL Butter

Salz, aus der Mühle

Bohnen in Salzwasser kochen und abschrecken. Butter erhitzen, veganen Speck um die Bohnen wickeln und in Butter anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maren Janich

Rote-Bete-Gnocchi mit hellem Balsamico-Schaum, gebratenen Steinpilzen und Walnuss-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

- 250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 100 g vorgekochte Rote Bete
- Vegane Butter, zum Anbraten
- 200 ml Rote-Bete-Saft
- 100 g Semolina
- 115 g Mehl
- 2 EL Kartoffelstärke
- Muskatnuss, zum Reiben
- ¾ TL Salz

Für den Schaum:

- 1 Schalotte
- 150 g vegane Schlagsahne
- 150 ml Sojamilch
- 2 EL heller Balsamicoessig
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Sojalecithin, zum Aufschäumen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pilze:

- 100 g Steinpilze
- Vegane Butter, zum Anbraten
- 1 Zweig glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Topping:

- 50 g Walnüsse
- Vegane Butter, zum Anbraten
- 2 EL Panko
- 1 Zweig Thymian
- Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 3 EL Granatapfelkerne
- 1 Zitrone, Abrieb
- 1 Zweig Kerbel

Die Kartoffeln schälen und kochen. Semolina, Mehl und Kartoffelstärke vermengen. Salz und Muskatnuss dazugeben. Vorgegarte Rote Bete pürieren. Weiche Kartoffeln pressen und zusammen mit dem Rote-Bete-Püree unter die trockenen Zutaten kneten bis ein homogener, kaum klebriger Teig entsteht. Nach Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl hinzugeben. Den Teig in eine lange Rolle formen und circa 1 cm breite Stücke abschneiden. Daraus Gnocchi formen. Gnocchi in einem Topf mit gesalzenem Wasser sowie dem Rote-Bete-Saft garen. Das Wasser sollte nicht kochen. Die Gnocchi sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Gnocchi anschließend in etwas Butter braten, bis sie eine leicht knusprige Oberfläche bekommen

Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf die Schalotte in etwas Öl anschwitzen. Mit Balsamicoessig ablöschen und mit Sahne aufgießen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein Sieb geben und mit Sojalecithin schaumig schlagen. Sojamilch ebenfalls gut aufschäumen. Die aufgeschäumte Sauce auf dem Teller anrichten und die „Schaumkronen“ zuletzt dazugeben.

Steinpilze putzen und in Scheiben zurechtschneiden. Pilze in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten anbraten. Petersilie hacken und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Walnüsse und Panko in einer Pfanne leicht anrösten. Butter und Thymian hinzugeben und mit Salz abschmecken.

Kerbel hacken. Das Gericht mit Kerbel, Zitronenabrieb und Granatapfelkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gottfried Schmitz

Spinat-Risotto mit marinierten Kürbisspalten und gemischtem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g italienischer Risottoreis
 250 g Babyspinat
 3 Schalotten
 50 g italienischer Hartkäse, mit mikrobiellem Lab
 100 g Butter
 100 g Butterschmalz
 100 ml Kokosmilch
 700 ml Gemüsefond
 200 ml trockener Weißwein
 1 TL Dijonsenf
 Muskatnuss, zum Reiben
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kürbis:

½ Hokkaido
 50 ml Sojasauce
 2 EL flüssiger Honig
 100 ml Olivenöl
 Gemahlener Kurkuma, zum Würzen
 Currypulver, zum Würzen
 Gemahlener Peperoncino, zum Würzen

Für den Salat:

¼ Spitzkohl
 1 kleiner Kopf Radicchio
 100 g Rucola
 1 Romanasalat
 150 ml griechischer Joghurt
 250 g Quark
 100 ml cremige Kokosmilch
 4 EL heller Balsamicoessig
 50 ml Rapsöl
 1 Zweig Schnittlauch
 Zweig glatte Petersilie
 1 Zweig Estragon
 1 Zweig Majoran
 1 Zweig Oregano
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Schalotten abziehen und klein hacken. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Schalotten darin glasig andünsten. Reis dazugeben und mit 2 Prisen Salz abschmecken. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen, die Hälfte des Fonds dazugeben und auf niedriger Flamme köcheln lassen.

Spinat hacken und kurz vor Ende der Garzeit dazugeben. Einige Blätter zur Seite legen, blanchieren und am Ende als Bett unter dem Risotto drapieren. Mit Muskatnuss würzen.

Hartkäse reiben und unterheben. Mit Dijonsenf abschmecken. Um das Risotto abzumildern einen Schuss Kokosmilch dazugeben. Butter hinzugeben. Risotto mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen.

Hokkaido achteln, vom Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Mit Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne anbraten. Eine Marinade aus Sojasauce, Honig, Kurkuma, Peperoncino und Currypulver anrühren und auf die Spalten pinseln.

Spitzkohl hobeln, in eine Schüssel geben, leicht salzen und mit etwas Essig beträufeln. Radicchio-Blätter in warmes Wasser legen, um die Bitterstoffe abzumildern. Romanasalat in ca. 0,8 cm breite Stücke schneiden. Rucola ggf. zupfen.

Ein Dressing aus Joghurt, Quark, Essig, Kokosmilch, Salz und Pfeffer anrühren. Schnittlauch und Petersilie hacken und unterheben. Estragon, Majoran und Oregano hacken und ebenfalls unterheben. Gut verrühren und das Öl dazugeben. Dressing mit Salat vermengen.

Für die Garnitur: Cocktailltomaten in Butterschmalz anrösten. Mit Salz würzen. Mit

8 Cocktailltomaten, an der Rispe
50 g Butterschmalz

2 EL Honig

2 EL heller Balsamicoessig

Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.