

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Februar 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Lisa-Marie Hack

Ravioli all`uovo mit Nussbutter und Cocktailtomaten

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

4 Eier
 3 EL neutrales Öl
 300 g Dinkelmehl, Type 630
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Eier, Öl und Salz in einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Abdecken und beiseitestellen.

Für die Füllung:

250 g Babyspinat
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 400 g Frischkäse
 50 g Montello
 Butter, zum Anbraten
 1 Zweig glatte Petersilie
 1 Zweig Liebstöckel
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer Pfanne Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen, würfeln und in die Pfanne geben. Babyspinat dazugeben. Petersilie und Liebstöckel hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles kurz in einer heißen Pfanne anbraten und anschließend in den Tiefkühlschrank geben und abkühlen lassen. Frischkäse in eine Schüssel geben. Montello hinein reiben. Abgekühlte Spinatmasse hinzugeben und anschließend abschmecken.

Für die Nussbutter:

300 g Butter
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig glatte Petersilie
 1 Zweig Salbei
 1 Zweig Liebstöckel

Knoblauch abziehen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und Knoblauchzehe mit Kräutern hinzugeben. Butter so lang erhitzen, bis sie braun wird.

Für die Fertigstellung:

6 Eier, Größe L

Pastateig dünn ausrollen. Handflächengroße Kreise ausstechen. Frischkäsemasse in einen Spritzbeutel geben. Frischkäsemasse in einem Kreis auf die ausgestochene Pasta spritzen. Eier trennen und das Eigelb in die Mulde geben.

Ausgestochenen Pastakreis darüberlegen und ringsum verschließen. Pasta in kochendem Salzwasser 3 Minuten garkochen. Gekochte Ravioli in der Nussbutter schwenken.

Für die Cocktailtomaten:

400 g Cocktailtomaten
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 Olivenöl, zum Anbraten
 2 Zweige Basilikum
 Zucker, zum Abschmecken

Cocktailtomaten halbieren. Knoblauch und Zwiebel abziehen, würfeln und mit den Tomaten scharf in Olivenöl anbraten. Basilikum hacken. Salz, Pfeffer, Zucker und gehackten Basilikum hinzugeben und anschließend abschmecken.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Montello reiben. Geriebenen Montello und Blüten als Garnitur verwenden.
150 g Montello
2 essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christian Gebhardt

Rote-Bete-Turm mit Apfel, Ziegenkäse, roten Linsen und honigüberzogenen Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Turm:

2 mittelgroße rohe Rote Bete
 5-10 cm frischer Meerrettich
 2 Boskop-Äpfel
 1 Zitrone, Saft
 4 Scheiben Ziegenkäse mit
 Bockshornklee und mikrobiellem Lab
 2 EL Butter
 2 EL Rapsöl
 2 EL Walnussöl
 2 EL Waldhonig
 1 EL Kümmelsamen
 1 Prise Zimt
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete waschen, schälen und von der Mitte heraus in 3x1 cm dicke Scheiben schneiden. Äpfel schälen, entkernen und in 2x1 cm dicke Scheiben schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.

Zwei Pfannen auf mittlerer Hitze erwärmen. In eine Pfanne das Rapsöl und den Kümmel geben, dann die Rote-Bete-Scheiben ca. 5 Minuten je Seite anbraten.

In der anderen Pfanne die Apfelscheiben mit Butter ca. 2,5 Minuten von jeder Seite abraten. Beides herausnehmen und auf Küchenpapier etwas entfetten. Über die Apfelscheiben etwas Zimt geben.

Ziegenkäse auf die Größe der Bete rund ausstechen. Bete einseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Bete, dem Ziegenkäse und dem Apfel einen Turm stapeln. Apfel mit etwas Honig beträufeln. Turm auf eine Platte geben, mit je einem Löffel Walnussöl beträufeln und im 60 Grad warmen Ofen warmhalten. Vor dem Servieren etwas Meerrettich hobeln und auf die Spitze des Turmes geben.

Für die Linsen:

100 g kleine rote Linsen
 1 EL Rotweinessig
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Linsen kurz abrausen. Anschließend in einen Topf mit 400 ml Wasser geben und ca. 10-15 Minuten bissfest garen. Linsen abgießen und mit dem Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten.

Für die Walnüsse:

4 geschälte Walnüsse
 1 EL Waldhonig

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.

Walnüsse auf einen Teller geben und mit dem Honig beträufeln.

Für die Garnitur:

2 EL Schnittlauch

Schnittlauch hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Annette Weiler

Tiroler Knödel-Duo: Rote-Bete-Knödel mit Blauschimmelkäse-Sauce & Bergkäse-Knödel auf Blattspinat

Zutaten für zwei Personen

Für den Knödel-Teig:

250 g Knödelbrot
 ½ rote Zwiebel
 1 Ei
 135 ml Milch
 2 TL weiche Butter
 3 Zweige glatte Petersilie
 1 Prise Salz

Die Milch in einen Topf geben und leicht erwärmen. Lauwarme Milch, Ei und eine Prise Salz verquirlen und über das Knödelbrot gießen. Abdecken und kurz ziehen lassen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Petersilie hacken. Zwiebel und Petersilie zum Knödelbrot geben und alles kräftig zu einem homogenen Teig verkneten. Die Knödelmasse halbieren.

Für die Rote-Bete-Knödel:

4 vorgekochte Rote-Bete
 1 L Rote-Bete-Saft
 Salz, aus der Mühle

Rote Bete in kleine Würfel schneiden. ¼ der Roten Bete mit einem Mixstab fein pürieren. Rote-Bete-Würfel sowie Rote-Bete-Püree mit einer Hälfte der Knödelmasse gründlich verkneten. Je nach Konsistenz etwas Rote-Bete-Saft hinzufügen. Mit Salz abschmecken. Aus dem Teig vier Knödel formen und in heißem, leicht gesalzenem Rote-Bete-Saft 10–12 Minuten ziehen lassen.

Für die Blauschimmelkäse-Sauce:

½ Frühlingszwiebel
 ½ Knoblauchzehe
 100 g Blauschimmelkäse, mit
 mikrobiellem Lab
 1 EL Butter
 125 ml süße Sahne
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Frühlingszwiebel putzen und klein schneiden. Beides in Butter anschwitzen. Blauschimmelkäse hinzufügen und schmelzen lassen. Langsam Sahne zugießen und die Sauce mit Pfeffer abschmecken.

Für die Käseknödel:

100 g Bergkäse, mit mikrobiellem Lab
 50 g Butter
 1 EL Milch
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bergkäse grob reiben. Den geriebenen Käse (bis auf 1 EL für die Garnitur) zusammen mit einem Schuss Milch zum zweiten Teil der Knödelmasse geben und gründlich durchkneten. Aus dem Teig vier Knödel formen und in heißem Salzwasser 10–12 Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Knödel darin kurz schwenken.

Für den Spinat:

125 g Babyspinat
 2 Cocktailtomaten
 ½ Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und pressen. Tomaten klein schneiden. Beides in Butter leicht anschwitzen. Spinat gründlich waschen, trockenschleudern und hinzufügen. Unter einem Deckel kurz zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur:

1 EL Cashewkerne

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ingrid Puchegger

Kärntner Kasnudeln mit Karottensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 EL Olivenöl
65 g griffiges Mehl
65 g glattes Mehl
Salz, aus der Mühle

Aus den beiden Mehlsorten, 90 ml Wasser, Olivenöl und Salz einen glatten Teig herstellen, kurz ruhen lassen und zuletzt ausrollen.

Für die Füllung:

125 g mehligkochende Kartoffeln
½ Stange Lauch
1 Zwiebel
150 g Quark
1 EL Sauerrahm
50 g Butter
1 EL Semmelbrösel
1 Zweig Kerbel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kochen und ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse pressen. Zwiebel abziehen und hacken. Lauch klein schneiden. Kerbel hacken. Zwiebel und Lauch in Butter glasig anschwitzen und mit den übrigen Zutaten vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

100 g Butter
1 Zweig Minze
Salz, aus der Mühle

Ca. 8 cm große Kreise aus dem Teig ausstechen und mit der Kartoffel-Quark-Masse füllen und verschließen. Minze hacken. Gefüllte Kasnudeln in Salzwasser kochen. Butter in der Pfanne erhitzen und bräunen. Kasnudeln kurz darin schwenken und die Nussbutter mit anrichten und mit gehackter Minze dekorieren.

Für den Salat:

3 Karotten
4 Blätter Romanasalat
½ Stange Lauch
½ Zwiebel
4 EL heller Balsamicoessig
4 EL Kürbiskernöl
Neutrales Öl, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser mit 1 TL Zucker bissfest kochen. Zwiebel abziehen und mit dem Lauch klein hacken und in einer Pfanne mit Öl kurz anschwitzen. Ein Dressing aus Balsamicoessig, einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Kürbiskernöl herstellen und mit Karotten, Lauch und Zwiebel vermengen. In den Salatblättern anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.