

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. April 2026** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Teige" mit Viktoria Fuchs**



Georg Hermann

Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung, Weißweinsauce und Ofen-Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für den Pastateig:

1 Ei
1 EL Olivenöl
250 g Weizenmehl, Type 00
1 TL Salz

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Ei, 100 ml lauwarmes Wasser und Olivenöl in die Küchenmaschine geben und 3 Minuten zu einem homogenen Teig kneten lassen.

In Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Mit der Küchenmaschine zu einem dünnen Teig ausrollen und in Teigplatten schneiden. Die Teigplatten in kochendem Wasser für 1-2 Minuten kochen und in kaltem Wasser abschrecken.

Für die Füllung:

200 g Blattspinat
6 getrocknete Tomaten
1 kleine Schalotte
1 kleine Knoblauchzehe
½ Zitrone, Abrieb
250 g Ricotta
30 g Parmesan
50 ml Sahne
1 EL Olivenöl
30 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte abziehen, fein würfeln und glasig anschwitzen. Knoblauch abziehen und kurz mitdünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Sahne ablöschen, reduzieren, dann abkühlen lassen.

Einige Pinienkerne für die Garnitur beiseitelegen. Getrocknete Tomaten, Pinienkerne und Basilikum hacken. Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben. Spinat mit Ricotta, gehackten getrockneten Tomaten, gehackte Pinienkerne, gehackten Basilikum, Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenabrieb vermengen. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung:

Die Spinat-Ricotta-Masse auf den Teigplatten verteilen und diese zusammenrollen, sodass die typische Cannelloni-Form entsteht.

Für die Weißweinsauce:

1 kleine Schalotte
½ Zitrone, Saft
20 g Parmesan
20 g Butter
120 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne
50 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Schalotte abziehen, hacken und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Fond und Sahne zugeben. 5–7 Minuten sanft einköcheln lassen. 1 TL Zitronensaft auspressen. Parmesan reiben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren Parmesan einrühren. Optional mit einem Pürierstab pürieren.

Für die Ofen-Tomaten: Tomaten mit Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer und Thymian mischen. Ca.
250 g Kirschtomaten 20–25 Minuten im Ofen backen, bis sie leicht karamellisieren.
1 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexandra Stumper

Lángos mit Creme aus schwarzem Knoblauch, Zitrus-Garnelen, gepickeltem Rhabarber und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

½ Würfel frische Hefe
100 ml Vollmilch
200 g Mehl, Type 550
1 TL Zucker
1 EL Salz
1 L Rapsöl, zum Frittieren

Den Backofen auf 35 Grad Umluft vorwärmen.

Milch mit 20 ml heißem Wasser in einem kleinen Topf geben, Zucker und Hefe hineingeben und leicht erwärmen. In eine Rührschüssel Mehl geben und die Hefe-Mischung hineingeben. Mit der Küchenmaschine 7 Minuten kneten, das Salz etwa nach 1 Minute hinzufügen. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abgedeckt in den Ofen geben und 15 Minuten ruhen lassen.

Anschließend Teig portionieren und rund formen. Flachdrücken und mit dem Anrichtering gleichmäßige Kreise ausschneiden. Öl in einem großen Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Fladen hineingeben und von jeder Seite ca. 2 Minuten frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Zitrus-Garnelen:

6 küchenfertige Black Tiger Garnelen
1 Grapefruit, Saft
1 Limette, Abrieb & Saft
½ Knoblauchzehe
1 cm Ingwer
2 EL Ponzu
1 EL Zitronen-Öl
1 EL neutrales Öl
1 TL Pimentón de la vera
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und reiben. Ingwer schälen und klein schneiden.

Eine Marinade aus Limettenabrieb, Saft aller Zitrusfrüchte, Ponzu, Zitronen-Öl, Pimentón de la vera, Knoblauch und Ingwer sowie Salz und Pfeffer herstellen.

Garnelen in etwas Öl kurz scharf anbraten und anschließend in die Marinade geben und ziehen lassen.

Für die Knoblauch-Creme:

3 Zehen schwarzer Knoblauch
2 Frühlingszwiebeln
½ Zitrone, Saft
1 Ei
1 EL Crème fraîche
4 TL Sherryessig
1 TL helle Misopaste
1 TL Senf
2 EL Rapsöl
100 ml neutrales Öl
½ TL Salz

Rapsöl in einem kleinen Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden und in dem Öl kurz braten, beiseitestellen.

Ei mit schwarzem Knoblauch, Essig, Senf, Frühlingszwiebeln und Misopaste in einem Rührbecher mit einem Pürierstab pürieren. Langsam das neutrale Öl hinzugeben und dabei weitermixen, bis eine Mayonnaise entstanden ist. Anschließend 1 EL Wasser unterheben, mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Beim Anrichten Crème fraîche oben drauf geben.

Für den Rhabarber: 200 ml Wasser mit Ingwer, Balsamicoessig, Zucker, Koriandersamen und Lorbeer in einem Topf erwärmen. Rhabarber schälen und in feine Scheiben hobeln. Mit dem Sud übergießen und ziehen lassen.

2 Stangen Rhabarber
1 Stück Ingwer
50 ml heller Balsamicoessig
1 TL Koriandersamen
1 Lorbeerblatt
2 EL Zucker

Für den grünen Spargel: Unteres Drittel des Spargels schälen, Stangen in eine Pfanne geben und ca. 3 Minuten in etwas Öl rösten, mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Stangen grüner Spargel
1 Zitrone, Abrieb
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kerbel schneiden. Mit Kerbel und rosa Pfeffer garnieren.

½ Bund Kerbel
Rosa Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber sind **Garnelen** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl: China Aquakultur: Extensive



Ingrid Puchegger

Mohnnudeln mit Pflaumenröster und Sauerrahmeis

Zutaten für zwei Personen

Für die Mohnnudeln:

250 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei, Größe S
24 g Butter
100 g dunkler geriebener Mohn
25 g Weizengrieß
25 g Kartoffelstärke
10 g Mehl
Puderzucker, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in einen Topf garkochen. Abgießen, ausdampfen lassen und pressen. Ei trennen und Kartoffeln mit Eigelb, Weizengrieß, Kartoffelstärke, 4 g Butter und Mehl mischen, um einen Kartoffelteig herzustellen. Nudeln daraus formen und im Salzwasser sieden, dann kurz abschrecken. Restliche Butter in einer Pfanne zerlassen, Nudeln darin schwenken und mit Mohn und Puderzucker bestreuen.

Für den Pflaumenröster:

200 g Pflaumen, alternativ TK
1 Limette, Saft
10 g Butter
200 ml Portwein
40 ml rauchiger Whiskey
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 EL Speisestärke
2 EL Zucker

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Butter dazugeben und mit Portwein ablöschen. Limette auspressen und 1 EL Saft, Pflaumen und Rosmarin zugeben, etwas köcheln lassen und mit Whiskey flambieren. Rosmarin entfernen. Mit Thymian würzen und Röster ggf. mit etwas Speisestärke binden.

Für das Sauerrahmeis:

1 Limette, Saft
150 ml Sahne
300 ml Saure Sahne
120 g gezuckerte Kondensmilch
1 Vanilleschote

Die Eismaschine kühlen.

Sahne steif schlagen. Saure Sahne, gezuckerte Kondensmilch, Vanillemark und Limettensaft verquirlen und Sahne unterheben. Alles in die Eismaschine füllen und 25 Minuten gefrieren lassen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Minze zupfen und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Renato Fazzone

Gnocchi à la Parisienne mit cremiger Taleggio-Sauce, gerösteten Pinienkernen und zweierlei Radicchio tardivo di Treviso

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi (Brandteig):

3 Eier, Größe M
75 g Parmesan
75 g Butter
125 ml Milch
150 g Mehl, Type 00
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Die Milch mit Butter und einer Prise Salz in einem Topf aufkochen. Das gesamte Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten. Mit einem Holzkochlöffel kräftig rühren, bis sich ein kompakter Teig bildet und am Topfboden ein weißlicher Film entsteht. Den Teigloß noch ca. 1 Minute unter Rühren „abbrennen“. Dann den Teig in eine Schüssel umfüllen. Eier nacheinander unterrühren. Das zweite Ei erst hinzufügen, wenn das erste komplett aufgenommen wurde. Der Teig sollte glänzen und schwer reißen vom Löffel fallen. Parmesan reiben. Geriebenen Parmesan und Muskatnuss unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Für die Fertigstellung:

Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

In einem großen Topf Salzwasser zum Sieden bringen. Den Teig direkt aus dem Spritzbeutel in ca. 2 cm langen Stücken in das Wasser drücken und mit einem Messer abschneiden. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen (ca. 2-3 Minuten), mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren Butter in einer Pfanne bräunen und die Gnocchi darin goldbraun anbraten.

Für die Taleggio-Sauce:

1 Schalotte
100 g Taleggio
100 ml Sahne
Butter, zum Anbraten
Mehl, zum Abbinden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Taleggio von der Rinde befreien und würfeln. Schalotte abziehen, hacken und in Butter glasig dünsten. Etwas Mehl hinzugeben und abbinden. Mit Sahne aufgießen, leicht einkochen und den Taleggio darin schmelzen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Im Anschluss mit dem Pürierstab pürieren, um die Sauce sämiger zu machen.

Für den Radicchio:

2 Radicchio tardivo di treviso
1 Schalotte
Butter, zum Anbraten
100 ml dunkler Portwein
50 ml Geflügelfond
150 ml dunkler Balsamicoessig
Zucker, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die feinen Radicchio-Spitzen abschneiden und beiseitelegen. Den Großteil des Radicchios schneiden und in Butter und Zucker karamellisieren. Anschließend mit Portwein, Geflügelfond und Balsamico ablöschen und einkochen. Mit dem Pürierstab fein mixen und in eine Spritzflasche füllen.

Die feinen Spitzen beiseitelegen und in eine Schale mit eiskaltem Wasser legen. Kurz vor dem Servieren die Radicchio-Spitzen mit etwas Balsamicoessig und Salz würzen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb
100 g Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und über die Gnocchi geben. Zitronenabrieb über das gesamte Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.