

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2020 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Vegetarische Küche" mit Mario Kotaska



Daniel Bürger

**Rote-Bete-Taschen mit Kürbis-Füllung, falschen  
Jakobsmuscheln von Kräuterseitlingen, Chili-Vanille-Sud  
und Feldsalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Rote-Bete-Taschen:**

1 frische Rote Bete  
½ Hokkaido-Kürbis  
1 Ei  
150 g Parmesan  
10 ml Kürbiskernöl  
10 ml Sesamöl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rote Bete putzen, schälen und dünn aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und dünn schneiden. Kürbis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit Salz und Zucker würzen, mit Sesamöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Anschließend den weichen Kürbis klein hacken und mit Parmesan und Kürbiskernöl vermengen. Ei trennen und das Eigelb ebenfalls zur Masse geben und vermengen. Masse auf die Rote-Bete-Scheiben setzen und Taschen formen. Den Backofen auf 100 Grad herunterschalten, eine kleine Schale mit Wasser in den Ofen stellen, dann Rote-Bete-Taschen in den Ofen geben und gar ziehen lassen.

**Für die falschen Jakobsmuscheln  
und den Sud:**

4 dicke Kräuterseitlinge  
1 Vanilleschote  
1 Cayenne Peperoni  
150 ml Sahne  
50 ml Sojamilch  
150 ml Gemüsefond  
Chiliflocken, zum Würzen  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen, dann den Hut und das untere Ende abschneiden, sodass ein Zylinder entsteht. Die obere Schnittfläche einritzen und in einer Pfanne mit Öl langsam anbraten. Pilze anschließend aus der Pfanne nehmen und den Bratenansatz mit Sahne und Gemüsefond ablöschen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark einer halben Schote herauskratzen. Vanilleschote und –mark in die Pfanne geben. Mit Chiliflocken würzen. Peperoni abbrausen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden. Zum Sud geben und alles köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Hälfte des Suds mit der Sojamilch aufschäumen.

**Für die Garnitur:**

100 g Feldsalat  
50 g Kürbiskerne  
5 ml Kürbiskernöl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett Anrösten. Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Kürbiskernöl mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und den Salat damit marinieren. Vor dem Servieren Kürbiskerne unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Ilse Langer**

## **Brokkoli-Tatar mit Ballonkartoffeln, Kräuterdip und grünem Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Tatar:**

250 g Brokkoli  
100-150 g vorgegarte Rote Bete  
1 Schalotte  
1 Granatapfel  
100 g cremiger Ziegenkäse  
4 Stiele Minze  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Brokkoli putzen, waschen und in Röschen schneiden. Stiele schälen und in Stücke schneiden. Brokkoli in kochendem Salzwasser 4-5 Minuten blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen und auskühlen lassen.

Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Ca. 1 Esslöffel Granatapfelkerne zum Garnieren beiseitestellen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Minze abrausen, trockenwedeln und die Blättchen in feine Streifen schneiden. Brokkoli-Röschen und -stiele fein hacken. Mit Granatapfelkernen, Schalotte, Minze und Frischkäse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete in je 3 dicke und 3 dünne Scheiben schneiden. 1 dicke Scheibe auf einen Teller legen, einen Ring daraufstellen und mit dem Tatar füllen. Türmchen mit einer dünnen Scheibe Rote Bete und mit den restlichen Granatapfelkernen garnieren.

### **Für die Kartoffeln:**

3 mittelgroße Kartoffeln  
Olivenöl, zum Marinieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln gut waschen, trockentupfen und der Länge nach halbieren. Auf ein Backblech legen. Die Schnittfläche gleichmäßig und bis zum Rand mit Salz bestreuen. Im vorgeheiztem Backofen ca. 30 Minuten backen. Mit Olivenöl bepinseln und servieren.

### **Für den Dip:**

1 Limette  
50 g Magerquark  
20 g Frischkäse  
1 Zweig Schnittlauch  
1 Zweig Petersilie  
1 Zweig Koriander  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Quark mit Frischkäse und Limettenabrieb glattrühren. Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch, Petersilie und Koriander abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter den Dip heben.

### **Für den Salat:**

1 Kopfsalat  
4 EL Sahne  
2 EL Weißweinessig  
3 EL Rapsöl  
½ Beet Kresse  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kopfsalat in mundgerechte Stücke zupfen, diese waschen und trockentupfen. Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Rapsöl und Sahne nach und nach unterschlagen. Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Dressing marinieren und mit der Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Simon Maus**

## **Blumisotto mit Pilzen, gebratenen Kürbistreifen, Rote-Bete-Chips und grünem Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Blumisotto:**

400 g Blumenkohl  
50 g Kräuterseitlinge  
50 g weiße und braune Champignons  
25 g Lauchzwiebeln  
15 g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
50 g Parmesan  
100 g Schmand  
50 ml Gemüsefond  
50 ml trockener Weißwein  
2 EL Trüffelöl  
½ Bund Thymian  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
4 EL neutrales Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Blumenkohl putzen, grob zerteilen, waschen und trockentupfen. 5 kleine, schöne Röschen abschneiden und beiseitelegen. Blumenkohl mit dem Strunk grob reiben, sodass reiskorngroße Stücke entstehen.

Kräuterseitlinge und Champignons putzen, ggfs. mit einem feuchten Tuch säubern und 0,5 cm groß würfeln. Lauchzwiebeln putzen, vom Strunk befreien, waschen und in feine Ringe schneiden. Parmesan fein reiben. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 2 Esslöffel Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Blumenkohl hinzugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Fond unterrühren und unter gelegentlichem Rühren im halboffenen Topf weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Währenddessen die Pilze im restlichen Öl in einer Pfanne ca. 5 Minuten scharf anbraten. Lauchzwiebeln hinzugeben und 2 Minuten weiter braten. Mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl abschmecken.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Muskatnuss reiben und 1 Teelöffel auffangen. Zitrone heiß waschen, trockentupfen, 1 Esslöffel Schale fein reiben, dann halbieren und Saft auspressen. Zitronenabrieb und -saft mit dem Schmand unter das Blumisotto heben. Pilz-Lauchzwiebel-Mischung, Parmesan und Thymian ebenfalls unterheben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Kürbistreifen:**

300 g Hokkaido-Kürbis  
30 g Kürbiskerne  
2 EL Honig  
1 EL Kürbiskernöl  
½ TL Kreuzkümmel  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
1 EL Olivenöl  
Grober rosa Pfeffer, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

Rosa Pfeffer in einen Mörser geben und grob zerkleinern. Muskatnuss reiben. Kürbis putzen, aufschneiden und das Kerngehäuse entfernen.

Danach den Kürbis in ca. 1-2 cm dicke Spalten schneiden. Spalten mit Olivenöl und Honig beträufeln und mit Salz, rosa Pfeffer, Kreuzkümmel und Muskat würzen.

Kürbistreifen in einer Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten und anschließend in den vorgeheizten Ofen geben. Spalten ca. 10-15 Minuten backen. Sobald der Kürbis noch ein wenig Biss hat, aus dem Ofen holen und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten und über die Kürbistreifen streuen.

### **Für die Rote-Bete-Chips:**

2 frische, große Knollen Rote Bete  
Sonnenblumenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knollen mit Handschuhen schälen. Anschließend mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln. Öl auf ca. 170 Grad erhitzen und die Scheiben je nach Dicke 3-6 Minuten knusprig ausbacken. Chips herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das grüne Öl:** Öl in einem Topf erwärmen. Petersilie und Rucola abbrausen und trockenwedeln. Salbeiblätter abzupfen. Petersilie, Rucola und Salbei mit dem Öl in einen Mixer geben und stark durchmischen. Das entstandene Öl durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Bund Rucola  
200 ml Traubenkernöl  
1 Bund Salbei  
1 Bund Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Pieczyk

## Blumenkohl-Taler mit Karottenstroh, Zucchini mit Pilz-Lauch-Füllung und Schmelztomaten

Zutaten für zwei Personen

### Für die Taler:

1 Blumenkohl  
200 g Haferflocken  
1 Zitrone  
1 Ei  
200 g Speisequark, mind. 40% Fett  
200 g junger Gouda  
3 EL weißer Sesam  
3 EL schwarzer Sesam  
3 Stängel Kerbel  
200 g Paniermehl  
2 EL edelsüßes Paprikapulver  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Neutrales Öl, zum Braten  
Chilisalz, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Blumenkohl putzen und raspeln. Gouda und Muskatnuss reiben. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Kerbel abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Geraspelt Blumenkohl mit Gouda, Speisequark, Ei und Haferflocken vermengen. Die Masse mit 2 Esslöffel weißem und 3 Esslöffel schwarzem Sesam, sowie Chilisalz, Pfeffer, Paprikapulver, Muskat, Zitronenabrieb und Kerbel würzen und zu einer homogenen Masse vermischen. Paniermehl und restlichen weißen Sesam mischen. Etwas Blumenkohlmasse in einen Servierring füllen. Ring abnehmen und den runden Taler in der Mischung aus Paniermehl und weißem Sesam von beiden Seiten wälzen und in heißem Öl von beiden Seiten gleichmäßig braten. Nach dem Braten Taler auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### Für das Karottenstroh:

2 Karotten  
Neutrales Öl, zum Frittieren

Karotten schälen, von Enden befreien und in dünne, längliche Julienne scheiden. Julienne ca. 2 Minuten frittieren, dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### Für das Pilz-Lauch-Gemüse:

300 g braune und weiße Champignons  
200 g Pfifferlinge  
1 Stange Porree  
1 Zwiebel  
1 Zitrone  
150 g Butter  
200 ml Schlagsahne  
200 g Crème fraîche  
500 ml Gemüsefond  
1 Bunde krause Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zwiebel abziehen und würfeln. Porree putzen, Strunk entfernen und in feine Ringe schneiden. Champignons und Pfifferlinge putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel in Butter glasig dünsten, Pilze hinzugeben und kräftig und kurz mitbraten. Ca. 3 Minuten später Lauch hinzugeben und weitere 1-2 Minuten mitbraten. Mit Fond aufgießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach ca. 15 Minuten, bzw. wenn der Fond fast eingekocht ist, Sauce mit Salz und Pfeffer sowie etwas Zitronensaft und Petersilie würzen. Kurz vor dem Anrichten etwas Sahne, Butter und Crème fraîche hinzugeben und Sauce nochmals kurz aufkochen lassen.

### Für die Schmelztomaten:

2 Stängel Kirschtomaten, mit etwa 8  
Tomaten pro Stängel  
Olivenöl, zum Bestreichen

Tomaten waschen, trockentupfen, leicht einritzen und auf ein Backblech legen. Mit etwas Öl beträufeln und 5-10 Minuten im Ofen garen.

**Für die Zucchini:** Den Deckel der Zucchini abschneiden und das innere Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen. Zucchini im Fond bissfest kochen. Pilz-Lauch Gemüse in die Zucchini füllen und eine Schmelztomate oben aufsetzen, den Zucchini-Deckel daneben auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Luka Götttsche

## **Dreierlei Toast: Mit Rettich-Creme, Apfel und Schnittlauch & Mit Pilzen und Ei & Arme-Ritter-Sticks mit Erdnuss-Dip**

Zutaten für zwei Personen

### **Für das Toast mit Rettich-Creme, Apfel und Schnittlauch:**

- 2 Scheiben Vollkorntoast
- 2 Knollen schwarzer Rettich
- 1 süßer Apfel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zitrone
- 1 EL Butter
- 50 ml Sahne
- 80 ml Gemüsefond
- 50 ml süßer Weißwein
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Walnussessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Beet Gartenkresse
- 3 TL Zucker
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den schwarzen Rettich putzen, schälen und in Würfel schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Rettich-Würfel in Gemüsefond, Weißwein und dem 2 Esslöffel Zitronensaft weichkochen. Sobald der Rettich weich ist, die Sahne angießen und den Rettich darin kurz weiter kochen lassen. Anschließend den Rettich mitsamt der Flüssigkeit fein pürieren, dann die Butter einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zwiebel abziehen, fein hacken, mit Salz und Olivenöl würzen und kurz ziehen lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch zu den Zwiebeln geben und mit Senf, Walnussessig und Zucker gut abschmecken.

Gartenkresse vom Beet schneiden und fein hacken. Apfel waschen, trockentupfen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, dann sehr fein würfeln und mit 2 Esslöffel Zitronensaft, einer Prise Zucker und der Gartenkresse würzen.

Aus den Toasts je zwei rechteckige Scheiben schneiden. Diese mit dem Nudelholz etwas dünner rollen und in einer Pfanne in Butter kross braten. Rettich-Creme zwischen die Toastscheiben schichten. Auf die oberen Toastscheiben jeweils erst die Apfel- und dann die Schnittlauchmasse schichten. Mit einem Schnittlauchzweig garnieren.

### **Für das Toast mit Pilzen und Ei:**

- 2 Scheiben Vollkorntoast
- 125 g Enoki-Pilze
- 100 g braune Champignons
- 1 mittelgroße Gemüsezwiebel
- 3 cm Ingwer
- 1 Ei
- 3 EL Brantweinessig
- 4 EL Reiswein
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Fischsauce
- 1 Bund Koriander
- 1 TL Knoblauchpulver
- Butter, zum Anbraten
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Beide Pilzsorten putzen, in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten. Zwiebel abziehen, klein würfeln und zu den Pilzen geben. Ingwer schälen und pressen. Die Masse mit Reiswein, Sojasauce und Fischsauce ablöschen und mit Ingwer, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer würzen.

2 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Das Ei in eine kleine Tasse geben. Sobald das Wasser kocht Brantweinessig hinzugeben, die Hitze herunterstellen und mit einem Löffel einen Strudel im Wasser erzeugen. Ei vorsichtig in den Strudel gleiten lassen und 3,5 Minuten gar ziehen lassen. Dann aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Eine runde Scheibe aus dem Toast stechen. Diese in einer Pfanne in Butter kross braten, herausnehmen und darauf die Pilzmasse verteilen. Darüber das pochierte Ei legen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, die Stiele in dünne Ringe schneiden und das Ei damit garnieren.

**Für die Arme-Ritter-Sticks mit**

**Erdnuss-Dip:**

150 g Kastenweißbrot  
1 Knoblauchzehe  
2 Eier  
100 ml Sahne  
25 g schwarze Sesamsaat  
5 EL Mehl  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brot in 2 dicke Scheiben schneiden, dann jede Scheibe in 5 gleichbreite Sticks schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Eier, Sahne, Salz, Pfeffer und Knoblauch gut verquirlen. Sesam und Mehl jeweils in einen tiefen Teller geben. Brotsticks erst in Mehl, dann in der Eier-Sahne-Mischung und schließlich in Sesam wenden. Sticks in einer Pfanne mit Butter unter Wenden bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

**Für den Erdnuss-Dip:**

3 EL Erdnussmus, ohne Crunch und  
Zucker  
1 Limette  
3 EL Sojasauce  
1 Prise Zimtpulver

Limette halbieren und den Saft auspressen. Erdnussmus, 1 Spritzer Limettensaft, Sojasauce, 4-8 Esslöffel Wasser und Zimt zu einer glatten Masse verrühren. Mit weniger Wasser erhält man einen sehr cremigen Dip, mit mehr Wasser wird es dünnflüssiger und zur Sauce.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.





**Stefan Marignoni**

**Gestreifte Ravioli mit Kürbis- und Spinatfüllung,  
Hokkaido-Sauce, gebratenen Kräuterseitlingen und  
Rosmarin-Crème-fraîche**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

150 g Semola di grano duro  
50 g Weizenmehl, Typ 405  
½ TL Salz  
1 TL Spinatpulver

Für den Teig Semola, Weizenmehl, Salz und 90 ml Wasser vermengen und gut verkneten. Teig halbieren und eine Hälfte mit Spinatpulver einfärben. Beide Teighälften für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank geben.

**Für die Füllung:**

250 g Hokkaido-Kürbis  
50 g Blattspinat  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Butter  
1 Zweig Rosmarin  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Dann reiben und in Butter anschwitzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Sobald der Kürbis weich ist, mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree verarbeiten und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Spinat hinzugeben und ebenfalls anschwitzen bis er zusammenfällt. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Beide Teige auf Stufe Null ausrollen. Teige mit Wasser bestreichen und abwechselnd schichten. Auf diese Weise 8-10 Lagen herstellen. Dann jeweils eine 5 mm dünne Scheibe abschneiden und mit der Nudelmaschine bis Stufe 6 ausrollen. Kreise aus dem Teig ausstechen und abwechselnd Kürbis- und Spinatfüllung mittig auf die Teigkreise geben, gut verschließen und in Salzwasser al dente garen.

**Für die Sauce:**

250 g Hokkaido-Kürbis  
1 Zitrone  
1 cm Ingwer  
Piment d'Espelette, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

Kürbis putzen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Kürbis in Spalten schneiden und entsaften. Kürbissaft auffangen und in einer Sauteuse reduzieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Ingwer reiben.

Kürbissud mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Ingwer, Piment d'Espelette und Salz abschmecken.

**Für die Kräuterseitlinge:**

3 Kräuterseitlinge  
20 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen, halbieren und würfeln. Langsam in Butter goldbraun braten. Mit Salz würzen.

**Für die Crème fraîche:**

2 EL Crème fraîche  
1 Zweig Rosmarin  
Salz, aus der Mühle

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und diese fein hacken. Mit Crème fraîche verrühren und mit Salz würzen. Creme als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.