

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2026** ▪
Tagesmotto „Bella Italia“ mit Cornelia Poletto



Stefan Wannenwetsch

**Saltimbocca alla romana mit Rosmarinkartoffeln und
Insalata Contadina**

Zutaten für zwei Personen

Für die Saltimbocca:

2 Kalbschnitzel, à 150 g
 2 Scheiben Parmaschinken
 2 EL Butterschmalz
 4 EL Butter
 200 ml trockener Weißwein
 1 Zweig Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen.

Schnitzel platt klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit jeweils einer Scheibe Schinken belegen und darauf je zwei Salbeiblätter legen. Alles mit einem Zahnstocher fixieren. Anschließend in einer Pfanne in Butterschmalz auf der Fleischseite anbraten, umdrehen und circa 20 Sekunden auf der Parmaseite anbraten. Herausnehmen.

Bratensatz mit Wein lösen und Butter einrühren. Schnitzelchen abschließend darin erwärmen. Leicht pfeffern.

Für die Kartoffeln:

400 g Frühkartoffeln
 Olivenöl, zum Marinieren
 2 Zweige Rosmarin
 1 EL grobes Meersalz

Rosmarinnadeln abzupfen. Kartoffeln waschen, in längliche Viertel schneiden und mit Rosmarin, Öl und Meersalz vermischen. Auf einem Backblech verteilen und für ca. 20 Minuten in den Backofen geben. Für die letzten Minuten die Grillfunktion einschalten, damit die Kartoffeln goldbraun werden.

Für den Salat:

½ Gurke
 1 reife Tomaten
 5 entsteinte, schwarze Oliven
 ½ rote Zwiebel
 ¼ Knoblauchzehe
 1 TL getrockneter Oregano
 2 EL weißer Balsamicoessig
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke und Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebel abziehen und fein hobeln. Alles in eine Schüssel geben, Oliven und Oregano untermischen. Knoblauch abziehen und pressen. Olivenöl, Balsamicoessig, Knoblauch, Salz und Pfeffer direkt darüber geben und kurz vermengen.

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Monika Schumacher

Gnudi mit Auberginen-Tomaten-Sauce, gerösteten Mandeln und Kräutercreme

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnudi:

250 g Ricotta
 50 g Parmesan
 1 Ei
 50 g Mehl, Type 405 + Mehl zum Arbeiten
 100 g Semolina + Semolina zum Arbeiten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Ein Sieb mit einem feinen Passiertuch auslegen, den Ricotta hineingeben und über einer Schüssel abtropfen lassen. Der Ricotta sollte so trocken wie möglich sein. Eventuell kurz vor der Verarbeitung in einem weiteren Küchentuch ausdrücken.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Parmesan reiben. Ricotta mit Eigelb und Parmesan in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Semolina und Mehl einstreuen. Alles vorsichtig mit einer Gabel vermengen, bis ein homogener, aber noch leicht feuchter Teig entsteht.

Semolina auf ein Brett streuen und mit Hilfe eines Teelöffels kleine Portionen vom Teig abstreifen. Auf dem Brett mit den Händen zu kleinen Bällchen formen.

Salzwasser zum Kochen bringen und Hitze sofort herunterschalten, sodass das Wasser nur noch leicht simmert. Gnudi vorsichtig hineingeben. Sobald sie an die Oberfläche steigen - nach ca. 2-4 Minuten - herausnehmen.

Für die Sauce:

2 große Auberginen
 400 g passierte San Marzano Tomaten, aus der Dose
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 EL Tomatenmark
 100 ml trockener Rotwein
 Olivenöl, zum Anbraten
 2 Zweige Basilikum
 1 TL gerebelter Oregano
 1 Prise Zucker
 1 Prise Chiliflocken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Auberginen putzen, in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und auf einem Backblech verteilen. Mit Olivenöl und Salz vermischen und für etwa 20 Minuten in den Ofen geben, bis sie weich sind und dunkelbraune, karamellisierte Ränder bekommen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und kurz mit rösten, bis es leicht dunkel wird. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Passierte Tomaten und Oregano hinzugeben und Sauce bei niedriger Hitze für ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen.

Auberginen aus dem Ofen nehmen und direkt unter die Tomatensauce rühren. Mit Chiliflocken, Zucker, Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken.

Für die Kräutercreme und Mandeln:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
 100 g Mascarpone
 100 g Butter
 100 ml Olivenöl
 100 g Mandeln, ohne Schale
 50 g Pinienkernen
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Basilikum

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis sie leicht aufschäumt. Mandeln dazu geben und unter ständigem Rühren rösten, bis die Butter anfängt, nussig zu duften und die Mandeln eine goldbraune Farbe annehmen. Pfanne sofort vom Herd nehmen, damit die Mandeln nicht verbrennen. Mit einer kleinen Prise Salz würzen.

Blätter vom Basilikum und Petersilie zupfen. Pinienkerne, Olivenöl, Eiswürfel und die Kräuter in einen Standmixer geben und alles auf höchster Stufe mixen, bis die Kerne komplett aufgelöst sind und eine

Salz, aus der Mühle cremige Paste entsteht. Mascarpone unterheben. Erst zum Schluss Salz und etwas Zitronenabrieb sowie -saft hinzufügen.

Für die Garnitur: Oregano zupfen und über das Gericht geben.
1 Zweig Oregano

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Benedikt Siebert

Tagliatelle mit Garnelen, Zucchini, Knoblauch und Chili

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Zitrone, Abrieb
3 Eier, Größe M
1 EL Olivenöl
200 g Mehl, Type 00
1 Prise Salz

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb mit Mehl, zwei Volleiern, Olivenöl, Salz und etwas Zitronenabrieb zu einem Teig verarbeiten. Kurz durchkneten und in Frischhaltefolie in den Kühlschrank geben.

Für die Fertigstellung:

Semola, zum Ausrollen
Salz, aus der Mühle

Nach etwas Ruhezeit den Teig vierteln, mit Semola bestreuen und mit dem Nudelaufsatz einer Küchenmaschine in dünne Platten rollen. Danach mit dem Messer in Tagliatelle schneiden und in kochendem Salzwasser 90 Sekunden „al dente“ garen. Mit einer Schöpfkelle aus dem Kochwasser heben und direkt zur Garnelensauce in die Pfanne geben.

Für die Garnelen und Sud:

300 g küchenfertige Garnelen, mit Schale
1 mittlere Zucchini
1 kleine rote Chilischote
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Abrieb
30 g kalte Butter
1 EL Fischsauce
80 ml Weißwein
Olivenöl, zum Anbraten
½ Bund Petersilie
½ Bund Minze
Milde Chiliflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Garnelen schälen, Schalen beiseitelegen und Garnelenfleisch in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zucchini mit dem Sparschäler in dünne, lange Streifen schneiden. Chilischote fein hacken. Eine Knoblauchzehe mit Schale andrücken, die andere Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Petersilienblätter abzupfen. Stängel aufheben. Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Garnelenschalen darin mit Petersilienstängeln und der mit Schale angedrückten Knoblauchzehe anbraten bis die Schalen sich rosa färben. Zucchini-Abschnitte können auch mit angeröstet werden. Mit dem Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Einen Steifen von der Zitronenschale sowie die Fischsauce mit in den Sud geben. Nachdem alles schön eingekocht ist, durch ein Sieb in eine Schale gießen und beiseitestellen.

In der Pfanne erneut Olivenöl erhitzen und die Zucchini scharf anbraten, sodass sie Farbe bekommt. Mit Salz würzen und aus der Pfanne nehmen, beiseitestellen. Wieder Olivenöl erhitzen und Garnelen darin mit Knoblauchscheiben und Chili anbraten. Garnelenfleisch noch glasig aus der Pfanne nehmen, den Schalensud in die Pfanne geben und mit der kalten Butter abbinden.

Pasta, etwas Kochwasser, die Zucchini und Garnelen mit der Sauce vermengen und kurz reduzieren lassen.

Petersilie und Minze hacken und darüber geben. Pasta auf einem tiefen Teller nestförmig anrichten. Mit etwas Petersilie, Minze, Chiliflocken und frischer Zitronenzeste garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie