

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2025 ▪**

**„Vegetarisches Herbstgericht“ mit Nelson Müller**



Lena Rath

**Gefüllter Gnocco mit Kürbis-Glace und Kernöl-Mayonnaise, Weißwein-Pilzschaum, gebratenen Kräuterseitlingen und Kürbiskern-Crunch**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kartoffelteig:**

400 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Ei  
Olivenöl, zum Beträufeln  
75 g Mehl, Type 550  
25 g Hartweizengrieß  
4 EL Stärke  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Pilzfüllung:**

300 g braune Champignons  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
30 ml Weißwein  
1 EL Sojasauce  
2 EL Pilzfond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Kürbis-Glace:**

Ca. 750 g Hokkaido  
150 g Butter  
150 ml Sahne  
150 ml Gemüsefond  
1 EL Ahornsirup  
2 EL Olivenöl  
3 Zweige Thymian  
1 TL Chiliflocken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Kernöl-Mayonnaise:**

1 Ei  
1 TL Dijonsenf  
1 EL Weißweinessig  
75 ml Kürbiskernöl  
75 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten garen. In einem Sieb abtropfen lassen, kurz zurück in den heißen Topf geben und ausdampfen lassen. Dann die Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken und vollständig ausdampfen lassen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Kartoffelmasse mit Stärke, Grieß, Mehl, Eigelb, 1 EL Olivenöl, etwas Muskatnuss, 1 TL Salz und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Champignons in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Pilzwüfel darin anbräunen und anschließend die Schalotten mit anschwitzen. Sojasauce hinzugeben und bei höherer Hitze mit Weißwein und Pilzfond ablösen. Die Flüssigkeit reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbis entkernen und zerkleinern. Mit Olivenöl und Ahornsirup einreiben und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen mit dem Thymian für ca. 15-20 Minuten rösten. Anschließend den Thymian entfernen. Kürbis mit Butter, Sahne und Gemüsefond in einem Standmixer zu einer glatten Creme mixen. Creme durch ein feines Sieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ei, Senf, Kürbiskernöl, Sonnenblumenöl und Weißweinessig in ein hohes Gefäß geben. Einen Pürierstab unten am Gefäß ansetzen und beim Betätigen leicht hochziehen, so dass die Masse emulgiert. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Für die Fertigstellung:** Kartoffelteig zu einer Kugel formen, mit Pilzmasse füllen und verschließen. In einem Topf mit leicht köchelnden, leicht gesalzenen Wasser gar ziehen lassen. Wenn der Gnocco an die Oberfläche steigt, ist er fertig. Gnocco mit Kürbis-Glace und Mayonnaise verzieren.
- Für den Kürbiskern-Crunch:** Kürbiskerne in grobe Stücke hacken. Die gehackten Kerne mit Ahornsirup und Rauchsalz vermengen. Im Ofen für ca. 7 Minuten backen. Auf einem Backpapier anschließend auskühlen lassen und beiseitestellen.
- Für den Weißwein-Pilzschaum:** Schalotte abziehen und würfeln. Schalotten mit Weißwein, Fond, Thymian und den getrockneten Pilzen in einen Topf geben. Flüssigkeit aufkochen und bis zur Hälfte reduzieren lassen. Flüssigkeit durch ein Sieb passieren und auffangen. Zu der aufgefangenen Reduktion Sahne hinzugeben, erneut erhitzen und leicht köcheln lassen. Den fertigen Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit einem Pürierstab die kalte Butter untermixen. Gegebenenfalls für einen besseren Stand des Schaums Lecithin einmischen.
- Für die Pilze:** Mini-Kräuterseitlinge halbieren. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen. Die Pilze kurz in der Pfanne durch die Butter ziehen und kurz braten lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Oliver Giemsa

## Gefüllter Mini-Patisson & Rote-Bete-„Mille-feuille“ mit Balsamico-Perlen & Blumenkohl-Birnen-Salat

### Zutaten für zwei Personen

#### Für den Mini-Patisson:

- 4 Mini-Patisson-Kürbisse
- 1 Stange Stangensellerie
- 1 kleine Zwiebel
- 6 EL Alblinsen
- 20 g Weichkäse mit mikrobiellem Lab
- Rapsöl, zum Bestreichen
- Currypulver, zum Würzen
- Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
- Rosenscharfes Paprikapulver, zum Würzen
- Muskatnuss, zum Reiben
- 1 Prise Pimentpulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Deckel der Kürbisse sauber abschneiden und den Kürbis aushöhlen. Alle Oberflächen (samt Deckel) mit Rapsöl bestreichen, salzen, mit Curry und Paprikapulver würzen. Im Backofen ca. 5-10 Minuten garen.

Die Linsen in gesalzenem Wasser 15-20 Minuten bissfest garen. Zwiebel abziehen, fein hacken und glasig anschwitzen. Sellerie fein hacken, alles mischen, Piment und eine Prise Muskat hinzugeben. Mischung in die gebackenen Kürbisse geben, Käse zupfen oder schneiden und drauflegen. Dann ca. 5 Minuten im Ofen gratinieren. Den Deckel zum Servieren auf dem Kürbis platzieren.

#### Für das Mille-feuille:

- 2 mittelgroße Rote Bete
- 50 g Butter
- 2 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle

Bete schälen und sehr fein hobeln. Butter zerlassen, mit Thymian und Salz mischen. Nun die Bete-Scheiben damit einzeln marinieren und stapeln. In einer Auflaufform in einem Metallring platzieren und einen Beschwerer draufgeben. Bei 180°C für 20-25 Minuten garen.

#### Für den Blumenkohl-Birnen-Salat:

- 1/3 Kopf Blumenkohl
- 1 knackige Birne, z.B. Abate Fetal oder Xenia
- 2 EL Schmand
- 1 EL grober Dijonsenf à l'Ancienne
- 1 EL Haselnussöl
- 2 EL Apfelessig
- 3 EL Haselnusskerne
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und kurz bissfest dämpfen. Birne entkernen und in feine Scheiben schneiden. Haselnusskerne hacken und in der Pfanne leicht anrösten. Alles zusammen vermengen.

#### Für die Balsamico-Perlen:

- 50 ml dunkler Balsamicoessig
- 300 ml Rapsöl
- 5 g Agar Agar

Öl in einem hohen Gefäß kaltstellen. Essig mit Agar-Agar in einem Topf verrühren und kurz aufkochen lassen. Mit einer Spritze die etwas erkalte Flüssigkeit in das kalte Öl eintropfen, die Perlen auffangen und kurz in kaltes Wasser geben, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

#### Für die Garnitur:

- 8 Liebstöckelblätter

Liebstöckel fein hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cordula Pollok

## Pasta-Rose mit Kürbis-Ziegenkäse-Füllung und Orangen-Safran-Sauce

### Zutaten für zwei Personen

#### Für den Pastateig:

- 2 Eier, Größe M
- 1 EL Olivenöl
- 100 g Mehl, Type 00
- 100 g Semola di grano duro
- Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, d.h. mindestens 10 Minuten kneten. Bis zum Gebrauch in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen. Anschließend sofort verarbeiten.

Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und anschließend sechs runde Kreise (ca. 8 cm Durchmesser) ausschneiden.

#### Für die Füllung:

- 100 g Hakkaido
- 1 Schalotte
- 2 cm Ingwer
- 50 g Ziegenfrischkäse
- 200 ml Gemüsefond
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Zweig Rosmarin
- ¼ TL Quatre-épices
- 1 Msp. Piment d'Espelette
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis entkernen und in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und ebenfalls würfeln. Kürbis und Schalotte in Olivenöl kurz anschwitzen. Ingwer, 1 TL kleingeschnittener Rosmarin dazugeben, mit Salz würzen und mit Gemüsefond ablöschen. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist und die Flüssigkeit verdampft ist. Ingwerscheiben entnehmen.

Kürbispüree mit dem Pürierstab pürieren, in eine Schüssel geben und sofort kurz im Eiswasserbad abkühlen lassen oder ins Tiefkühlfach stellen. Anschließend Ziegenfrischkäse und Semmelbrösel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Quatre-épices und Piment d'Espelette abschmecken.

#### Für die Herstellung der Pasta-Rose:

- 1 Ei
- 300 ml Rote-Bete-Saft, 100 % Saft
- 1 EL Salz

Ei trennen. Eiklar auffangen, Eigelb anderweitig verwenden. Die ausgestochenen sechs Teigkreise in einer Reihe leicht überlappend auslegen, andrücken oder mit Eiklar bestreichen. Die Füllung in einem schmalen Streifen mittig auf den Teig auftragen und dabei an den Rändern 1,5 cm frei lassen. Die Ränder mit dem Eiklar bestreichen und den Teig zusammenklappen. Leicht, aber gut andrücken, dass alles geschlossen ist. Die Enden ebenfalls mit Eiklar bestreichen, damit sie später beim Kochen nicht aufgehen. Nun vorsichtig zur Schnecke aufrollen und nochmal mit Eiklar verschließen. Einen Topf mit 1 Liter Salzwasser zum Kochen bringen, Rote-Bete-Saft dazugeben. Die Pasta-Rosen mit einem Schaumlöffel in das Wasser geben und 5 Minuten köcheln lassen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen.

#### Für den Orangen-Safran-Schaum:

- 1 Schalotte
- 2 Saftorangen, Saft & Abrieb
- ½ Zitrone, Saft
- 125 ml Sahne
- 50 g kalte Butter + 1 EL Butter
- 50 ml franz. Wermut
- 100 ml Gemüsefond
- 100 ml Orangen-Direktsaft, aus dem Kühlregal

Safranfäden in leicht erwärmer Sahne einweichen. Schalotten abziehen, fein würfeln und in der Butter bei geringer Hitze anschwitzen. Mit Wermut ablöschen. Orange auspressen und ca. 100 ml Saft und Gemüsefond dazugeben. Den Sud um die Hälfte reduzieren lassen.

Sahne mit Safranfäden und Einweichflüssigkeit zugeben. Das Ganze aufkochen lassen und mit ein wenig Kartoffelstärke abbinden. Butter dazugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Piment d'Espelette abschmecken. Alles durch ein Haarsieb in eine Siphonflasche (0,25 l) füllen. Eine Kapsel aufschrauben und bis zum Servieren warm stellen. Vor dem Servieren Flasche kräftig schütteln.

Kartoffelstärke, zum Abbinden  
1 TL Safranfäden  
1 Msp. Currypulver  
1 Msp. Kurkuma  
Piment d'Espelette, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:**

½ Orange, Abrieb  
2 Zweige frischer Estragon  
1 EL Kürbiskerne  
1 EL Pinienkerne  
2 EL Kürbiskernöl

Kürbiskerne und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Pasta-Rose mittig auf dem Teller anrichten, Orangen-Safran-Sauce angießen, gebratene Kürbiswürfel, geröstete Kürbiskerne und Pinienkerne darüber geben, mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Mit Orangenabrieb und Estragonblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alex Schöpe

## Geträufelter Fregolasotto mit gebratenen Steinpilzen und knusprigem Ziegenkäse

### Zutaten für zwei Personen

#### Für das Fregolasotto:

- 200 g Fregola sarda
- 3 frische Steinpilze
- 40 g getrocknete Steinpilze
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 50 g Trüffelbutter
- 100 ml Sahne
- 200 ml trockener Weißwein
- Rapsöl, zum Braten
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen. Danach das Pilzwasser doppelt absieben.

Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und in der Butter andünsten. Fregola sarda zugeben und kurz anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz einkochen. Dann Steinpilzwasser zugießen und langsam köcheln lassen, immer wieder umrühren. Nach 5 Minuten die kleingeschnittenen, eingeweichten Steinpilze und die Trüffelbutter zugeben und weiter köcheln lassen.

Schnittlauch und Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Sahne bis zur gewünschten Konsistenz zugeben. Mit Salz und Pfeffer, Schnittlauch und Frühlingszwiebel abschmecken.

Die frischen Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden.

Bei starker Hitze in etwas Rapsöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebenem Knoblauch abschmecken.

#### Für den knusprigen Ziegenkäse:

- 1 Rolle Ziegenweichkäse, mit mikrobiellem Lab
- 3 Eier
- Pflanzenöl, zum Frittieren
- 200 g Panko
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenkäse in ca. 1,5 cm starken Scheiben von der Rolle abschneiden. In den aufgeschlagenen Eiern wenden und im Pankomehl panieren. Diesen Vorgang einmal wiederholen (doppelt panieren).

In der Fritteuse goldgelb ausbacken und danach im Backofen bei 80 Grad warmhalten.

#### Für die Garnitur:

- 1 schwarzer Herbsttrüffel
- 1 Beet Radieschenkresse

Fregolasotto in einem tiefen Pastateller anrichten, den Ziegenkäse und die angebratenen Steinpilze darauflegen. Den frischen Trüffel darüber hobeln und mit der Radieschen Kresse ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.