

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Oktober 2025 ▪**  
**„Vegetarisches Herbstgericht“ mit Cornelia Poletto**



Lara Maria Klewin

**Walnuss-Steinpilz-Suppe mit frittiertem Lauch und Thymian-Croûtons**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

250 g Steinpilze  
 20 g getrocknete Steinpilze  
 3 Kartoffeln  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 150 ml Sahne  
 50 ml Weißwein  
 500 ml Gemüsefond  
 3 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotte abziehen, klein schneiden und zusammen mit den Kartoffeln in Olivenöl anschwitzen. Knoblauch abziehen und pressen. Sobald die Schalotten glasig geworden sind, die frischen und getrockneten Pilze sowie den gepressten Knoblauch hinzugeben. Alles unter Rühren 2-3 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond ablöschen. 20 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzufügen und alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Lauch:**

100 g Lauch  
 Neutrales Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Lauch putzen, fein schneiden und ca. 30 Sekunden im Wasser blanchieren, danach trocken tupfen. Eine Fritteuse mit Öl füllen und heiß werden lassen. Hitze reduzieren und Lauch portionsweise ca. 2 Minuten frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen und salzen.

**Für die Croûtons:**

100 g Ciabatta  
 1 Knoblauchzehe  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 2 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Ciabatta mit Knoblauch einreiben und danach würfeln. In einer Pfanne mit einem guten Schuss Olivenöl von allen Seiten bei mittlerer Temperatur anrösten. Thymianblätter von den Stängeln zupfen, dazugeben und leicht salzen.

**Für die Garnitur:**

2 EL Walnüsse  
 3 EL Honig  
 1 EL Walnussöl  
 Zucker, zum Karamellisieren

Walnüsse in einer Pfanne mit Walnussöl, Honig und etwas Zucker karamellisieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Bößem

## Waldpilz-Risotto mit Schnittlauch-Öl und knusprigen Sellerie-Sticks

Zutaten für zwei Personen

### Für das Risotto:

300 g Risottoreis  
100 g Steinpilze  
100 g Pfifferlinge  
20 g getrocknete Steinpilze  
3 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
100 g Montello  
4 EL Butter + Butter zum Braten  
800 ml Gemüsefond  
200 ml trockener Weißwein  
¼ Bund glatte Petersilie  
1 TL gerebelter Thymian  
½ TL gerebelter Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze in 200 ml warmem Wasser einweichen. Gemüsefond erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln, dann in 3 EL Butter mit Thymian und Rosmarin glasig dünsten. Steinpilze abgießen, hierbei unbedingt das Wasser aufbewahren. Ein paar der frischen Steinpilze klein schneiden und mit in den Topf geben. Nach 1 Minute den Risottoreis hinzugeben und kurz mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Dann unter Umrühren kontinuierlich mit Gemüsefond und dem Wasser vom Einweichen der Steinpilze aufgießen.

Restlichen Pfifferlinge und Steinpilze putzen, halbieren und in etwas Butter anbraten. Mit Salz würzen, zum Schluss gehackte Petersilie hinzugeben. Montello reiben. Wenn der Reis gar ist, Topf vom Herd nehmen, geriebenen Montello und 1 EL Butter hinzugeben, einrühren und final mit den Gewürzen abschmecken.

### Für das Öl:

100 g Schnittlauch  
150 ml Sonnenblumenöl

Öl und Schnittlauch zusammen fein pürieren. Unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten erhitzen, bis sich das Öl trennt. Dann die Flüssigkeit durch ein Passiertuch in eine Schüssel im Eisbad abseihen.

### Für die Sellerie-Sticks:

1 Knolle Sellerie  
2 Eier  
100 ml Sonnenblumenöl  
5 g Mehl  
100 g Paniermehl  
Muskatnuss, zum Reiben  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
Cayennepfeffer, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser in einem Topf mit etwas Salz zum Kochen bringen. Sellerie schälen und in etwa 3 cm dicke Stifte schneiden. Im kochenden Salzwasser für etwa 3 Minuten blanchieren, dann abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Eier mit einer Prise Salz verquirlen. Paniermehl mit Gewürzen vermischen. Sellerie-Sticks zuerst bemehlen, dann in das Ei tauchen und zuletzt im Paniermehl wenden. Den Vorgang ohne das Bemehlen wiederholen. Dann im heißen Fett ausbacken, bis die Sticks goldbraun sind. Vor dem Servieren abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Marie-Louise Hüneke**

## **Vegetarisches "Himmel un Ääd": Panierte Rote Bete mit Röstli, Petersilien-Mayonnaise, karamellisiertem Apfel, Röstzwiebeln und Feldsalat mit Ziegenkäse und Apfel-Vinaigrette**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Rote Bete:**

400 g vorgekochte Rote Bete  
1 Ei  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Paniermehl, zum Panieren

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete in Scheiben schneiden, im verquirlten Ei wälzen und im Paniermehl wenden. In etwas Öl in der Pfanne goldbraun von beiden Seiten anbraten.

### **Für die Röstli:**

450 g vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
1 Ei, Größe M  
Butterschmalz, zum Anbraten  
2 EL Mehl  
½ Bund glatte Petersilie  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und ungeschält reiben. Das Mehl, Ei und Gewürze zugeben. Petersilie hacken und unter die Masse heben. Beiseitestellen. Kurz vor dem Anrichten eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, zuvor ausgedrückte Röstmasse in kleinen Talern in die Pfanne legen und von beiden Seiten goldgelb braten.

### **Für die Röstzwiebeln:**

1 Zwiebel  
Pflanzenöl, zum Anbraten  
2 EL Mehl

Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Anschließend mehlieren und in der Fritteuse ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### **Für die Essig-Zwiebeln:**

1 rote Zwiebel  
50 ml Apfelsaft  
2 Lorbeerblätter  
5 Pimentkörner  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Die restlichen Zutaten in einem Topf aufkochen lassen und die Zwiebeln zugeben und beiseitestellen.

### **Für die Mayonnaise:**

½ Zitrone, Saft & Abrieb  
1 Ei, Größe M  
20 ml Milch  
100 ml neutrales Öl  
½ Bund glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie zupfen. Eigelb, Milch und Petersilie mit einem Mixstab glatt mixen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Langsam das Öl einlaufen lassen, damit die Masse emulgiert. Mit Zitronenabrieb, Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken.

### **Für den Apfel:**

1 roter Apfel  
50 ml naturtrüber Apfelsaft  
1 EL Butter  
2 EL Zucker

Apfel in 5 mm Scheiben schneiden. Mit Zucker und Butter in der Pfanne karamellisieren, mit dem Apfelsaft ablöschen und 1 Minute köcheln lassen.

**Für den Salat:**

100 g Feldsalat  
 ½ Apfel  
 1 TL Butter  
 100 g Ziegenkäserolle  
 50 g Ziegenfrischkäse  
 2 EL Apfelessig  
 1 EL Kastanien-Honig  
 1 TL Ahornsirup  
 1 TL Dijonsenf  
 3 EL Öl  
 50 g Walnüsse  
 2 EL Semmelbrösel  
 1 EL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat gründlich waschen. Apfel fein reiben und mit Essig, Öl, Ahornsirup, Senf, Pfeffer und Salz verrühren und ggf. etwas Wasser hinzugeben.

Käse in Scheiben schneiden, mit Honig bestreichen und in Semmelbrösel wenden. Im Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, Walnüsse und Butter zugeben und umrühren. Auf Backpapier geben und abkühlen lassen. Mit einer Prise Salz bestreuen.

**Für die Fertigstellung:**

1 Beet Tahoon-Kresse

Je einen Rösti auf den Teller legen, ein wenig Mayonnaise darauf verteilen. Die Rote Bete und die Zwiebelringe anrichten und mit Apfelscheiben toppen. Zum Schluss noch ein Rösti darauf geben und die Essigzwiebeln verteilen. Mit der Kresse garnieren und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Kurt Daibenzeiher**

## **Ravioli mit Kürbis-Füllung, gebratenen Kürbisspalten geschäumter Kräutersauce und Feldsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Teig:**

2 Eier  
1 EL Olivenöl  
100 g Semola  
50 g Mehl, Type 00  
Kurkuma, zum Färben  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Semola mit Mehl, Öl, Salz, etwas Kurkuma und 2 Eiern mit einer Küchenmaschine oder mit der Hand kneten bis ein Teig entsteht, der nicht mehr klebt. Im Kühlschrank in Folie ruhen lassen.

Mit der Nudelmaschine möglichst dünne Teigplatten für die Ravioli herstellen.

### **Für die Füllung:**

200 g Hokkaido  
1 Zitrone, Saft  
50 g Montello  
40 g Ricotta  
50 ml Sahne  
Olivenöl, zum Marinieren  
Brauner Zucker, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis, bis auf zwei Spalte, in Würfel schneiden und mit einer Prise Zucker, Salz und etwas Olivenöl marinieren. Anschließend auf ein Backblech im Backofen garen, bis die Stücke weich und leicht geröstet sind. Im Mixer mit etwas Sahne cremig mixen. Montello reiben. Ricotta und fein geriebenen Montello unter die Masse heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Zitronensaft für die Frische abrunden. Die Masse in einen Spritzbeutel geben.

### **Für den Kürbis:**

2 Kürbisspalten, von oben  
Neutrales Öl, zum Anbraten

Kürbis in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

### **Für die Sauce:**

20 g Risottoreis  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
50 g Montello  
100 ml Sahne  
Butter, zum Anbraten  
25 ml Weißwein  
25 ml Wermut  
150 ml Gemüsefond  
1 EL Lecithin  
2 Zweig Rosmarin  
2 Zweig Thymian  
4-5 Blätter Salbei  
1 TL Pfefferkörner  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und mit den Kräutern in Butter kurz anbraten. Mit Wein und Wermut ablöschen. Risottoreis und Pfefferkörner zugeben. Kurz reduzieren und mit Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen. Sahne eingießen, Montello zugeben und weiter reduzieren lassen bis eine sämige Konsistenz entsteht. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Evtl. Lecithin hinzugeben. In eine Espuma-Flasche einfüllen, eine Kapsel eindrehen und gut schütteln. Ggf. warmhalten.

**Für den Salat:**

100 g Feldsalat  
100 ml dunklen Balsamico  
1 EL Honig  
1 EL mittelscharfer Senf  
100 ml Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat gründlich waschen.

Balsamico, Honig, Senf, Rapsöl, Salz und Pfeffer verrühren. Kurz vor dem Servieren über den Salat träufeln.

**Für die Garnitur:**

1 EL Kürbiskerne  
1 EL Granatapfelkerne  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Kürbiskerne mit etwas Zucker anrösten und etwas salzen.

Granatapfelkerne über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.