

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



Anja Kramer

**Maronensuppe mit Milchschaum, Sprossen und Chili-Zimt-Croûtons**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Maronensuppe:**

500 g geschälte, gekochte Maronen  
 1 Möhre  
 1 Selleriestange  
 2 Zwiebeln  
 1 EL Butter  
 500 ml Hühnerfond  
 100 ml trockener Weißwein  
 3 EL Cognac  
 2 Nelken  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gemüse waschen, die Zwiebel abziehen, alles klein hacken und in Butter andünsten. Fond und Wein angießen. Maronen hinzugeben, Nelken in eine von den zwei Zwiebeln stecken und 20 Minuten köcheln lassen. Zwiebel mit den Nelken vor dem Pürieren entfernen. Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss den Cognac hinzugeben.

**Für den Milchschaum:**

200 ml Vollmilch, 3,8 % Fett

Milch aufschäumen.

**Für die Croûtons:**

3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde  
 1 kleine Chilischote  
 1 EL Butter  
 1 Prise Zimt

Toastbrot in Würfel schneiden. Chili waschen, längs aufschneiden, Kerne entfernen und fein hacken. Beides zusammen mit Zimt in Butter knusprig braten.

**Für die Garnitur:**

1 EL rote Sprossen

Sprossen als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Konstantin Schmidt**

## **Feta im Filoteig und Dreierlei von der Gurke**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Feta:**

4 Filoteigblätter  
200 g Feta  
1 TL Honig  
2 EL Olivenöl

Eine Fritteuse mit Fett vorheizen.

Feta in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Filoteigblätter mit Olivenöl bestreichen und den Feta darin einwickeln. Die Päckchen in der Fritteuse bei 180°C goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Honig beträufeln.

### **Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke  
500 ml Vollmilch  
2 EL Weißweinessig  
¼ Bund Dill  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Essig und die Milch verrühren. Anschließend 5-10 Minuten ruhen lassen, bis die Milch dicklich ist.

Gurke schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit der Buttermilch und dem Dill mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Gurkenröllchen:**

½ Gurke  
100 ml Tonic Water  
Salz, aus der Mühle

Gurke fein hobeln und mit Salz und Tonic Water vakuumieren.

### **Für die Gurkenkugeln:**

½ Gurke  
½ Apfel  
100 ml Apfelsaft

Gurke mit einem Kugelausstecher ausstechen und mit Apfelsaft vakuumieren. Apfel mit einem Kugelausstecher ausstechen und mit der Gurke vakuumieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Marina Engelhardt**

## **Chili-Käse-Kartoffeln aus dem Ofen mit Kräuterquark und gratiniertem Spitzkohl**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Chili-Käse-Kartoffeln**

600 g Drillinge  
2 rote Paprikaschoten  
50 g Parmesan  
1 getrocknete Chilischote  
¼ Bund Petersilie  
10 ml Öl  
1 TL Salz

Den Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen, mit Schale halbieren und vorkochen. Parmesan, Petersilie, Chili und Salz im Blender zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen. Etwas Parmesan-Mischung für den Spitzkohl beiseitestellen.

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln und Paprikastücke mit dem Öl in die Schüssel geben und alles miteinander vermischen. Anschließend die Masse auf einem Backblech verteilen und im Ofen für ca. 15 Minuten backen.

### **Für den Kräuterquark**

200 g Quark, 40% Fett  
5 Zweige Petersilie  
5 Zweige Dill  
5 Zweige Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter fein hacken und mit dem Quark verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für den Spitzkohl:**

½ Spitzkohl  
Restliche Parmesan-Mischung, s.o.  
Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl in Spalten schneiden und etwas salzen. Anschließend eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Spitzkohl darin anbraten. Restliche Parmesan-Mischung auf den Spitzkohl geben und ca. 3 Minuten im Ofen bei 250 Grad Grillfunktion gratinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Irina Lützelschwab

## Veganes "Riz Casimir"

Zutaten für zwei Personen

### Für das Curry:

250 g eingeweichte Kichererbsen  
 1 Apfel  
 ½ Ananas  
 1 Zwiebel  
 2-3 cm Ingwer  
 100 ml Hafermilch  
 100 ml Kokosmilch  
 Butter, zum Anbraten  
 300 ml Gemüsefond  
 100 ml Weißwein  
 3 Zweige Koriander  
 Kurkuma, zum Abschmecken  
 Currypulver, zum Abschmecken  
 Mehl, zum Andicken  
 ½ EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Butter erhitzen. Zwiebel abziehen und hacken. Ingwer schälen, hacken und beides für 3 Minuten in der Butter dünsten.

Apfel waschen, entkernen, in Stücke schneiden und ebenfalls dazugeben. Für weitere 2 Minuten dünsten. Mehl, Curry- und Kurkumapulver dazugeben, für 1 Minute unter ständigem Rühren dünsten.

Mit Gemüsefond, Weißwein und Hafer- sowie Kokosmilch ablöschen. Aufkochen, Hitze reduzieren und für 5 Minuten köcheln lassen. Ananas in Stücke schneiden und unterrühren, nach Bedarf mit etwas Ananassaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Abgetropfte Kichererbsen in einer Bratpfanne mit Öl anbraten, dann zur Casimir-Sauce geben. Koriander hacken und unterheben.

### Für den Reis:

250 g Langkornreis  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 375 ml Gemüsefond  
 1 Gewürznelke  
 1 Kardamomkapsel  
 2 Lorbeerblätter  
 1 Sternanis  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Anschließend zusammen mit den Gewürzen in einer Pfanne anrösten, Reis dazu geben und mit Fond ablöschen. Ca. 18 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren die Gewürze entfernen.

### Für die Garnitur:

2 Cocktailkirschen  
 1 Banane  
 20 g Mandelblättchen

Mandelblättchen ohne Öl in einer Pfanne anrösten. Banane schälen, halbieren und die Hälfte der Länge nach durchschneiden. In einer Pfanne mit Öl beidseitig anbraten. Kirschen entkernen. Mandelblättchen, Bananenscheiben und Kirschen als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.