

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2025 ▪  
 „3 Pflichtzutaten: Birne, Walnuss, Tramezzini“ mit Cornelia Poletto**



**Lara Maria Klewin**

**Zweierlei Tramezzini: Mit karamellisierter Birne,  
 Mascarpone-Grappa-Creme und Feigen-Chutney & Mit  
 Käse-Weinbrand-Creme und Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Feigen-Chutney:**

100 g Feigen  
 100 g getrocknete Feigen  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 100 ml Apfelessig  
 Pflanzenöl, zum Anbraten  
 2 EL brauner Zucker  
 1 TL Senfkörner  
 ½ TL Zimt  
 Chilipulver, zum Würzen  
 ½ TL Salz

Die Feigen klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Öl kurz anbraten. Frische sowie getrocknete Feigen, Essig, ca. 80 ml Wasser, Zucker und Gewürze dazugeben. Auf mittlerer Hitze 10-15 Minuten köcheln, bis eine dicke, marmeladenartige Masse entsteht.

**Für die Tramezzini:**

6 Scheiben Tramezzini

Tramezzini-Scheiben in Dreiecke schneiden.

**Für die Mascarpone-Creme:**

½ Birne  
 1 Feige  
 ½ Zitrone, Saft  
 2 Scheiben Fontina-Käse  
 100 g Mascarpone  
 100 g Frischkäse  
 1 EL Grappa

Mascarpone mit Frischkäse verrühren. Grappa unterrühren. Birne schälen, halbieren und entkernen, dann vierteln. Jedes Viertel noch einmal halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren. Die Fontinascheiben in Dreiecke schneiden. Das Brot mit der Mascarpone-Mischung bestreichen und mit Birne und einem Fontina-Dreieck belegen. Feigen-Chutney darübergeben. Feige in Scheiben schneiden und Tramezzini damit belegen.

Feigenchutney, von oben  
 Zucker, zum Karamellisieren

**Für die Weinbrand-Creme**

100 g Robiola-Käse  
 50 ml Weinbrand  
 1 EL Walnussöl  
 1 EL Tannenhonig  
 5 Walnusskerne  
 1 EL Pinienkerne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Käse zerkrümeln und cremig rühren. Nüsse hacken. Weinbrand, Walnüsse und Pinienkerne unterrühren und mit Pfeffer abschmecken. Brot mit der Käsemischung bestreichen und mit je einer Walnusshälfte garnieren, dann Honig und Walnussöl darüberträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Thomas Bößem**

## Ravioli mit Birnen-Gorgonzola-Füllung, Walnuss-Butter und Tramezzini-Bruschetta

**Zutaten für zwei Personen**

### Für die Ravioli:

3 Eier  
Olivenöl, bei Bedarf  
250 g Mehl, Type 00  
60 g Hartweizengrieß  
Salz, aus der Mühle

Das Mehl und Hartweizengrieß mit einer Prise Salz vermengen. In der Mitte eine Mulde formen. Eier trennen. Zwei Eigelbe und ein Eiweiß hineingeben und verquirlen. Ggf. etwas Olivenöl hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und sofort in Frischhaltefolie eingewickelt in den Kühlschrank legen.

### Für die Füllung:

125 g milder Gorgonzola  
75 g Ricotta  
2 Birnen  
1 Zitrone, Abrieb  
1 EL Butter  
50 g Puderzucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birnen entkernen und schälen, dann in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Birnenwürfel hinzugeben und mit dem Puderzucker leicht karamellisieren lassen. Gorgonzola und Ricotta in eine Schüssel geben und mit den Händen zerdrücken. Birnenwürfel hinzugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

### Für die Fertigstellung:

Nach 15 Minuten den Teig aus dem Kühlschrank holen und halbieren. Beide Teile dünn zu etwa 5 cm breiten Bahnen ausrollen. Im Abstand von etwa 5 cm jeweils 1 TL der Füllung auf eine der Bahnen geben und die andere Bahn darüberlegen. Den Teig so andrücken, dass in den Ravioli keine Luft mehr verbleibt. Die Ravioli ausstechen oder zuschneiden und etwa 3 Minuten in heißem Salzwasser kochen.

### Für die Butter:

100 g Butter  
80 g Walnüsse  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

50 g Walnüsse fein mahlen. Butter in einer Pfanne bei hoher Hitze zum Schmelzen bringen. Sobald sich ein Schaum auf der Butter bildet, die Hitze reduzieren und weiterköcheln lassen, bis sich der Schaum wieder auf dem Boden absetzt und die Butter eine goldbraune Farbe annimmt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die gemahlenen Walnüsse hinzugeben und die Ravioli darin schwenken. Die übrigen Walnüsse grob hacken und rösten.

### Für das Bruschetta:

2 Scheiben Tramezzini  
150 g Cherrytomaten  
1 kleine rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehne  
2 EL Olivenöl  
 $\frac{1}{4}$  Bund Basilikum  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten vierteln und möglichst von den Kernen befreien. Basilikum hacken. Alles mit einem Schuss Olivenöl vermischen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Tramezzini mit Olivenöl bestreichen und in der Pfanne rösten. Die Masse aus dem Kühlschrank auf dem gerösteten Brot anrichten und sofort servieren.

**Für die Garnitur:** Das Gericht mit Rucola und geriebenem Montello garnieren. Mit Pfeffer würzen.

50 g Rucola  
50 g Montello  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Marie-Louise Hüneke**

## **Rehfilet mit Geflügelfarce im Tramezzini-Mantel mit Rotweinsauce, Kartoffel-Birnen-Stampf und karamellisierten Walnüssen**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für das Fleisch:**

2 Rehfilets à 150 g  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehfilets salzen, pfeffern und rundum kurz anbraten. Filets herausnehmen und auskühlen lassen.

#### **Für die Farce:**

150 g Hähnchenbrustfilet  
150 g Spinat  
75 ml Sahne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
2 Eismilchernecker

Hühnerbrustfilets klein schneiden. Spinat in Salzwasser blanchieren.

Hähnchen, Spinat und Eiswürfel mit der Sahne im Multizerkleinerer zu einer Farce verarbeiten. Farce mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

#### **Für die Fertigstellung:**

4 Scheiben Bacon  
4 Tramezzini-Scheiben

Tramezzini-Scheiben zwischen Frischhaltefolie legen, mit einem Nudelholz ein wenig ausrollen und mit der Farce dünn bestreichen. Rehfilets mit Bacon umwickeln und in die Tramezzini-Scheiben eng einwickeln. Röllchen in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen. Röllchen in Butterschmalz anbraten und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat.

#### **Für die Sauce:**

1 Möhre  
50-100 g Sellerieknothe  
100 g Steinpilze  
1 Zwiebel  
½ Aachener Printe  
50 g kalte Butter  
10 g Preiselbeergelee  
150 ml Wildfond  
150 ml Rotwein, Spätburgunder  
50 ml Portwein  
2 EL Tomatenmark  
2 EL Öl  
2 Wachholderbeeren  
10 g Speisestärke  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen. Steinpilze putzen. Möhre und Sellerie schälen und zusammen mit Steinpilzen in Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse und Pilze hinzugeben, Tomatenmark hinzufügen und mit Wildfond ablöschen. Etwas reduzieren lassen. Aachener Printe zerbröseln. Rot- und Portwein, zerbröselte Printe und Wachholderbeeren hinzufügen und bei mittlerer Hitze reduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeergelee abschmecken. Evtl. mit etwas Speisestärke abbinden. Topf vom Herd nehmen und die Sauce zum Schluss mit kalter Butter montieren.

**Für den Stampf:**

300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
1 reife Birne  
1 feste Birne  
140 g Butter  
100 ml Sahne  
100 ml Milch  
2 EL Pinienkerne  
Muskatnuss, zum Reiben  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in Viertel schneiden. Knapp mit Salzwasser bedeckt garkochen. Das Kartoffelkochwasser abgießen und die Kartoffeln offen abdampfen lassen.  
Kartoffeln mit Butter stampfen, Sahne und Milch unter die Kartoffelmasse rühren. Birne schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.  
Butter aufschäumen lassen, die Pinienkerne und die Birnenstückchen hineingeben. Anschließend mit etwas Zucker bestreuen und unter vorsichtigem Rühren goldgelb anbraten. Birnenstückchen unter den Kartoffelstampf mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Walnüsse:**

100 g Walnüsse  
40 g Rohrzucker  
 $\frac{1}{4}$  TL Garam Masala  
2 TL Vanillezucker

Wasser, Rohrzucker, Vanillezucker und Garam Masala in eine beschichtete Pfanne geben. Auf höchster Stufe bei ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und anfängt Bläschen zu bilden. Walnusskerne zufügen und immer weiter rühren, bis jede Nuss vom Karamell umhüllt ist. So lange rühren, bis sich der Zucker auf den Nüssen wieder abgesetzt hat. Die Hitze reduzieren und noch kurz weiter rühren. Danach die Nüsse auf Backpapier geben und gut auskühlen lassen.

**Für die Garnitur:**

1 Birne  
50 ml trockener Weißwein  
50 g Zucker

Birne schälen und würfeln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Weißwein hinzufügen. Birne darin wenden und goldgelb karamellisieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.