

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2026** ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



**Sabrina Gerres**

**Selleriesüppchen mit gebratener Wachtelbrust,  
knusprigem Speck und Birne**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

½ Knollensellerie  
 2 mittelgroße Kartoffeln  
 400 ml Sahne  
 1 L Gemüsefond  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fond in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Sellerie und Kartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Gemüse in den Fond geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 15 Minuten kochen bis das Gemüse weich ist. Dann Sahne hinzugeben und noch einmal abschmecken. Im Mixer zerkleinern und aufschäumen.

**Für die Wachtel:**

2-3 Wachtelbrüstchen, ohne Knochen,  
 ohne Haut  
 4 Scheiben Merano Schinkenspeck  
 1 Birne  
 Butter, zum Braten  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 1 Prise Salzflöcken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfanne erhitzen und den Schinkenspeck knusprig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Pfanne für die Birne aufgestellt lassen.

Birne halbieren. Eine Hälfte entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Birnenscheiben später roh servieren. Andere Hälfte schälen und mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln ausstechen. Birnenkugeln in derselben Pfanne, in der der Speck gebraten wurde, mit etwas Butter andünsten.

Wachtelbrust pfeffern und ca. 4-5 Minuten vor dem Servieren in etwas Öl anbraten. Vor dem Anrichten längs halbieren und mit Salzflöcken würzen.

**Für die Garnitur:**

Einige Sprossen, zum Garnieren

Gericht mit Sprossen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Renato Fazzone**

## **Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit gepickeltem Blumenkohl, Zitronen-Ingwer-Schaum und Pancetta-Crunch**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Muscheln:**

6 küchenfertige, große Jakobsmuscheln  
Neutrales Öl, zum Braten  
Fleur de Sel, zum Würzen

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Jakobsmuscheln ggf. putzen und trockentupfen. In einer sehr heißen Pfanne mit Öl ca. 90 Sekunden pro Seite scharf anbraten. Sie müssen außen eine Kruste haben und innen noch glasig sein. Mit Fleur de Sel würzen.

### **Für das Erbsenpüree:**

250 g TK-Erbsen  
1 Schalotte  
Butter, zum Braten  
50 ml Sahne  
50 ml Gemüsefond  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Mit Fond und Sahne aufgießen und 5 Minuten köcheln. Erst jetzt die Erbsen zugeben und 3 Minuten garen, damit sie grün bleiben. Anschließend alles fein mixen und durch ein Haarsieb streichen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

### **Für den Blumenkohl:**

4-6 kleine Röschen violetter Blumenkohl  
50 ml Weißweinessig  
1 EL Zucker  
1 TL Salz

50 ml Wasser, Essig, Zucker und Salz aufkochen. Blumenkohl in Röschen teilen und mit dem heißen Sud übergießen. Beiseitestellen und ziehen lassen.

### **Für den Schaum:**

2 cm Ingwer  
1 Zitrone, Abrieb & Saft  
50 ml Sahne  
10 g eiskalte Butter  
100 ml Fischfond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer schälen und reiben. Sahne, Fond, geriebenen Ingwer und Zitronenabrieb aufkochen. 10 Minuten ziehen lassen, dann passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Zitronensaft und eiskalte Butter zugeben und mit dem Stabmixer schräg an der Oberfläche luftig aufschäumen.

### **Für den Crunch:**

4-6 hauchdünne, längliche Scheiben  
Pancetta

Pancetta in einer Pfanne zwischen zwei Backpapieren knusprig werden lassen. Dabei mit einem Topf beschweren. Auf Küchenpapier entfetten und ggf. kleiner brechen.

### **Für die Garnitur:**

Kleine Blätter Blutampfer, zum  
Garnieren

Gericht mit Blutampfer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Jakobsmuscheln** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Februar 2026):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich, mit der Hand gesammelt



**Eva Segner**

## **Zucchini-Blätterteig-Tarte mit Parmesanchips**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Tarte:**

1 Rolle Blätterteig  
 1 Zucchini  
 1-2 Frühlingszwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 rote, mittelscharfe Chilischote  
 20 g Parmesan  
 2 EL dunkler Balsamicoessig  
 1 EL Balsamicocreame  
 Olivenöl, zum Braten  
 25 g Pinienkerne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Chilischote und Frühlingszwiebel putzen und fein schneiden. Chilischote ggf. von Scheidewänden befreien. Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Chili, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Pinienkerne darin anbraten. Mit Balsamicoessig und -creme ablöschen.

Zucchini in Scheiben schneiden und die Scheiben im Kreis auf die Chili-Zwiebel-Pinienkern-Mischung legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und darüber streuen. Den Blätterteig rund zuschneiden und über das Gemüse legen. Pfanne in den heißen Ofen stellen und 15 Minuten goldbraun backen.

### **Für die Chips:**

20 g Parmesan  
 1 TL Maismehl

Parmesan reiben. 4 EL Parmesan mit Maismehl mischen. Mischung in einer Pfanne schmelzen lassen. Wie kleine Taler wenden.

### **Für die Garnitur:**

1 TL Balsamicocreame

Gericht mit Balsamicocreame garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Ariana Gunderson**

## **Chicorée-Schiffchen mit veganem Larb-Salat und Glasnudeln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Salat:**

100 g grobe Soja-Chunks  
 ½ Porree  
 2 Frühlingszwiebeln  
 1 rote Chilischote  
 1 rote Peperoni  
 5 Limetten, Saft  
 500 ml Gemüsefond  
 40 ml Sojasauce  
 30 ml dunkle Sojasauce  
 10 g Zuckerrübensirup  
 1 EL Tomatenmark  
 1 EL Rapsöl  
 5 Zweige Koriander  
 5 Zweige Basilikum  
 1 Prise getrocknete Chiliflocken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond erhitzen und Soja-Chunks in heißem Fond 5 Minuten einweichen lassen, dann Flüssigkeit gut auspressen.

Porree in feine Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne mit Rapsöl scharf anbraten. Tomatenmark und Chiliflocken zugeben, anbraten und alles gut vermischen. Soja-Chunks in die Pfanne geben und ebenfalls gut untermischen.

Limetten halbieren und Saft auspressen. 50 ml Limettensaft, beide Sojasaucen, Zuckerrübensirup und 80 ml Wasser verrühren. Zu den Soja-Chunks in die Pfanne geben und gut verrühren.

Frühlingszwiebeln putzen. Frühlingszwiebeln, Koriander und Basilikum feinschneiden. Chilischote und Peperoni fein schneiden. Alles zu den Soja-Chunks in die Pfanne geben und ebenfalls gut vermengen. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Glasnudeln:**

100 g Glasnudeln  
 100 g geröstete, gesalzene Erdnüsse  
 1 EL geröstetes Sesamöl  
 10 Zweige Koriander  
 10 Zweige Thai-Basilikum  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Glasnudeln 3 Minuten kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken.

Koriander, Basilikum und Erdnüsse fein hacken und mit den Nudeln und Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Garnitur:**

6 Chicorée-Blätter  
 ¼ rote Chilischote  
 1 Zweig Thai-Basilikum

Glasnudeln und Larb-Salat in die Chicorée-Blätter geben. Chili in Ringe schneiden, Blätter des Thai-Basilikums abzupfen. Gericht mit Chili und Basilikumblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Maximilian Sormani**

## **Raviolo mit Pilzfüllung, Parmesansauce und gebratenen Kräuterseitlingen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Teig:**

2 Eier  
200 g Mehl, Type 00  
15 g Hartweizengrieß  
1 Prise Salz

Das Mehl, den Hartweizengrieß und die Eier zu einem glatten Teig kneten. 15 Minuten kaltstellen.

### **Für die Füllung:**

60 g Kräuterseitlinge  
1 Zitrone, Abrieb  
½ Zwiebel  
2 EL Ricotta  
10 g Parmesan  
1 EL Butter  
1 Bund Petersilie  
1 Zweig Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze säubern und klein schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Parmesan reiben. Pilze und Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Butter und Thymian anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Dann mit Ricotta, Parmesan, Salz und Pfeffer zu einer Masse verarbeiten. Mit gehackter Petersilie und Zitronenabrieb abschmecken.

### **Für die Fertigstellung:**

1 Prise Salz

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Glas zwei Kreise ausstechen. Auf einen Kreis etwas Füllung geben und mit etwas Wasser und einer Gabel verschließen. In Salzwasser al dente garen.

### **Für die Sauce:**

100 g Parmesan  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben und in etwas Butter auflösen. Mit etwas Pastawasser vermengen und glattrühren.

### **Für die Deko:**

20 g Kräuterseitlinge  
Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer in ausreichend Öl anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.