

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Oktober 2024** ▪
Tagesmotto „Kürbis“ von Cornelia Poletto



Konstantin Schmidt

Kürbisvariation: Püriert, gepickelt und konfiert

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbisvariation:

½ Hokkaido-Kürbis
 100 g Butter
 1 EL Honig
 1 EL Senf
 100 ml Weißweinessig
 ½ Bund Thymian
 ½ Bund Estragon
 2 Lorbeerblätter
 2 TL gemahlener Zimt
 2 TL gemahlener Kardamom
 Piment d'Espelette, zum Würzen
 Fenchelsaat, zum Abschmecken
 Roter Pfeffer, zum Würzen
 Traubenkern-Öl, zum Abschmecken
 Kürbiskern-Öl, zum Abschmecken
 150 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis schälen und in verschiedene Formen schneiden. Einen Teil mit Butter und Salz schmoren lassen. Wenn der Kürbis gar ist, pürieren und mit Butter mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Teil des Kürbisses mit Weißweinessig, Traubenkern-Öl, Fenchelsaat, Honig, Thymian und Estragon pickeln.

Den restlichen Kürbis in Olivenöl mit Zimt, Kardamom, rotem Pfeffer und Piment d'Espelette und etwas Butter konfieren.

Aus dem Pickelfond eine Vinaigrette herstellen. Dafür Kürbiskern-Öl und Senf hinzugeben und über den gepickelten Kürbis geben.

Für die Garnitur:

2 EL Kürbiskerne

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten als Garnitur über den gepickelten Kürbis geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marina Engelhardt

Butternuss-Kürbis: Kürbis-Ravioli mit Salbei-Walnuss-Butter und gebratenen Kürbissstreifen

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

1 Butternut-Kürbis
50 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Ei
1 TL Schmand
100 ml Gemüsefond
2 Zweige Rosmarin
¼ TL gemahlener Kurkuma
125 g Hartweizengrieß
50 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hartweizengrieß mit Mehl, Kurkuma und 75 ml Wasser verkneten und ruhen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. 200 g vom Kürbis in kleine Stücke schneiden. Anschließend mit Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin klein mixen. Die Masse zusammen mit Gemüsefond, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und 10 Minuten garen. Anschließend die Masse abgießen und ausdampfen lassen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb und Schmand zur Masse geben. Den Nudelteig dünn ausrollen und Kreise ausstechen.

Jeweils einen TL Kürbismasse auf den Teig setzen und mit einem zweiten Kreis verschließen. Mit einer Gabel die Ränder gut zusammendrücken. Die Ravioli in kochendes, gesalzenes Wasser geben und ca. 2-3 Minuten garkochen. Anschließend mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen.

Für die Salbei-Walnuss-Butter

35 g Butter
25 g Walnüsse
3 Zweige Salbei
Salz, aus der Mühle

Salbeiblätter abzupfen. Blätter und Walnüsse fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Salbei mit den Walnüssen und Salz darin schwenken.

Für die gebratenen Kürbisspalten:

Rest des Butternut-Kürbis, s.o.
2 Zweige Rosmarin
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Vom Rest des Butternut-Kürbis ca. 2-3 Spalten abschneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Kürbisspalten mit Rosmarin und Salz andünsten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Irina Lützelschwab

Butternuss-Kürbis: Gerösteter Kürbis mit Tahini-Dressing und Couscous

Zutaten für zwei Personen

Für den Kürbis:

1 Butternutkürbis
Zaatar, zum Würzen
Kreuzkümmel, zum Würzen
Olivenöl, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis halbieren und in Spalten schneiden. Mit Olivenöl, Zaatar, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermengen.

Im Backofen ca. 25-30 Minuten rösten, bis der Kürbis weich und leicht karamellisiert ist.

Für das Tahini-Dressing:

1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
3 TL Tahini
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und hacken. Zitronensaft auspressen. In einer Schüssel Tahin, Zitronensaft, Knoblauch und etwas Salz vermengen. Nach und nach etwas Wasser hinzufügen und gut umrühren, bis die Sauce glatt und cremig ist. Bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen.

Für den Couscous:

100 g Couscous
Stücke vom Butternutkürbis, s.o.
1 Zwiebel
250 ml Gemüsefond
3 Zweige Minze
Kurkuma, zum Würzen
Kreuzkümmel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, hacken und in einem Topf anschwitzen. Couscous hinzugeben und mit Salz und Kreuzkümmel würzen. Mit kochendem Wasser überdecken, Deckel auf den Topf geben und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern.

Ein paar Stücke vom Ofenkürbis daruntermischen. Minze waschen, trockentupfen, hacken und ebenfalls hinzugeben.

Für die Garnitur:

1 Granatapfel
20 g Mandelkerne, ohne Haut
3 Zweige Glatte Petersilie
3 Zweige Minze

Granatapfelkerne lösen. Petersilie und Minze waschen, trockentupfen und hacken. Mandelkerne anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 24. Oktober 2024** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Spaghetti alla Nerano

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

500 g Spaghetti
 2 Zucchini
 2 Knoblauchzehen
 100 g Provolone
 100 g Parmesan
 4 Zweige Basilikum
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in dünne Scheiben hobeln. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Provolone in kleine Würfel schneiden und den Parmesan reiben. Zucchini in dem Olivenöl nach und nach ausbacken, bis sie leicht Farbe bekommen. Auf Küchentuch abtropfen lassen. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung „al dente“ kochen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin ohne Farbe anbraten. Zucchini dazugeben und alles salzen und pfeffern. Die Spaghetti mit der Pastakralle aus dem Kochwasser direkt zu den Zucchini geben. Provolone und Parmesan zufügen. Alles unter ständigem Rühren mit Beigabe von Pastawasser verrühren, bis eine cremige Emulsion entsteht. Basilikumblätter fein schneiden und unterheben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.