

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Februar 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Sabrina Gerres

Kärntner Nudeln mit Nussbutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei
 ½ EL neutrales Öl
 150 g griffiges Mehl
 100 g Weizenmehl, Type 405
 ½ TL Salz

125 ml lauwarmes Wasser mit allen Ei, Öl, beiden Mehlsorten und Salz in einer Schüssel mischen und auf einer bemehlten Fläche zu einem mittelfesten Teig kneten. 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

100 g mehligkochende Kartoffeln
 ½ Schalotte
 200 g Hüttenkäse
 100 g Butter
 ½ TL frische Nudelminze, alternative
 Minze
 ½ TL frischer Kerbel
 ½ TL frische Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Ca. 15 Minuten in Salzwasser garen, abgießen und dann möglichst lange ausdampfen lassen.

Schalotte abziehen, in feine Stücke schneiden und in Butter andünsten, kalt werden lassen. Minze, Kerbel und Petersilie fein schneiden. Alle Zutaten mit dem Hüttenkäse vermischen. Kartoffeln stampfen oder pressen und ebenfalls zugeben. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Mehl, zum Mehlieren
 Salz, aus der Mühle

Teig nach der Ruhezeit erneut durchkneten, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und runde Kreise ausstechen. Die Teigkreise wie bei einem Pizzateig in der Hand dehnen und größer ziehen. Dann mithilfe von zwei Teelöffeln mittig etwas Füllung platzieren. Unbedingt darauf achten, dass der Rand sauber ist und keine Füllung herausquillt. Nun die eine Hälfte auf die andere legen, den Rand gut zusammendrücken, Finger bemehlen und schließlich mit zwei Fingern den Teigrand „krendeln“.

Nudeln im Salzwasser 5-10 Minuten kochen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für die Nussbutter:

150 g Butter

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur zerlassen. Dabei ständig rühren, damit das Eiweiß nicht am Topfboden verbrennt. Die Butter sollte dann klar und braun werden. Zur Seite stellen.

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch waschen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. In feine Röllchen schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Renato Fazzone

Ofen-Spitzkohl mit cremigem Fenchel-Bohnen-Gemüse und Panko-Petersilien-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für den Spitzkohl:

1 kleiner, fester Spitzkohl
Butter, zum Braten
100 ml Gemüsefond
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spitzkohl je nach Größe halbieren oder vierteln, dabei den Strunk am Kohl lassen. Kohlviertel in Butter kräftig braun anbraten. Mit Salz und Zucker würzen. Dann eine weitere Flocke Butter sowie Fond dazugeben und im Ofen ca. 12-15 Minuten fertig garen.

Vor dem Servieren Spitzkohl mit Butter-Fond-Sud beträufeln.

Für das Gemüse:

400 g weiße Cannellinibohnen aus der Dose
1 Knolle Fenchel mit Grün
6-8 große grüne Oliven ohne Stein
1 Schalotte
1 Zitrone, Saft
100 ml Sahne
Butter, zum Braten
100 ml Gemüsefond
50-100 ml Weißwein
Chili, aus der Mühle
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Fenchelgrün abschneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Fenchel in Streifen schneiden und mit den Schalotten in Butter mit einer Prise Zucker goldbraun anbraten.

Cannellinibohnen abspülen und mit Oliven und Sahne zum Fenchel geben. Alles köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Weißwein, Gemüsefond, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping:

1 kleine Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
Butter, zum Braten
50-100 g Panko
½ Bund glatte Petersilie

Knoblauch andrücken, Petersilie hacken. Panko mit Knoblauch in Butter goldbraun rösten. Knoblauch vor dem Servieren entfernen. Petersilie unterheben und mit Zitronenabrieb verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eva Segner

Rösti mit Madeira-Champignons

Zutaten für zwei Personen

Für die Rösti:

2 festkochende Kartoffeln
Butterschmalz, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen. Eine Kartoffel mit der gröberen und eine mit der feinen Seite der Reibe reiben. Saft ausdrücken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Kartoffelrieb in einer runden Form/Ausstechring beidseitig goldbraun braten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze:

500 g braune Champignons
2 Frühlingszwiebeln
Butterschmalz, zum Braten
100 ml Madeira
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen, vierteln und in Butterschmalz anbraten, dann mit Madeira ablöschen. Frühlingszwiebeln putzen, fein schneiden und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 EL Crème fraîche
1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie hacken. Rösti und Pilze als Türmchen anrichten, mit Crème fraîche und Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maximilian Sormani

Gnocchi mit Tomatensugo und Käsechip

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

300 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
Butter, zum Anbraten
50-100 g Kartoffelmehl
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Garen und abschütten. Noch im heißen Zustand in die Kartoffelpresse geben, in eine Schüssel pressen und ausdampfen lassen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Kartoffelmehl und Eigelb unter die Kartoffel heben. Mit Salz und Muskatnuss würzen und zu einem Teig verarbeiten.

Teig in dünne Rollen ausrollen und ca. 1 cm breite Stücke abschneiden. Diese über eine Gabel rollen und in leicht kochendes Wasser geben. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, mit der Schaumkelle abschöpfen. Danach in Butter anbraten, bis sie leichte Röstaromen bekommen.

Für den Tomatensugo:

200 g passierte Tomaten
1 rote Zwiebel
Butter, zum Anbraten
2 EL Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter anbraten, dann mit etwas Weißwein ablöschen. Passierte Tomaten zugeben und erhitzen, bis etwas Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Chip:

100 g Montello

Montello reiben. Dann als Häufchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Käsehäufchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 8-10 Minuten backen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Gericht mit Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.