

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juli 2025**  
**Tagesmotto „Italienische Klassiker“ mit Cornelia Poletto**



**Daniela Schrick**

**Ravioli di ricotta e spinaci mit Zitronenschaum und Rucola-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pasta:**

2 Eier  
 2 EL Öl  
 200 g Mehl, Type 405  
 Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten mit einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig anschließend bis zur weiteren Verarbeitung ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

100 g Babyspinat  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 80 g Ricotta  
 1 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Anschließend in einer Pfanne in Butter andünsten. Babyspinat hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Mischung gemeinsam mit Frischkäse in ein Gefäß geben und mit einem Pürierstab vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Fertigstellung:**

1 EL Butter

Pastateig ausrollen und mit einer runden Form ausstechen. Die Kreise jeweils mit etwas Füllung belegen und einen weiteren Ravioli-Teig darüberlegen. Den Rand gut festdrücken. Ravioli anschließend in einem Topf mit gesalzenem Wasser garkochen. Vor dem Servieren in Butter schwenken.

**Für den Zitronenschaum:**

1 Schalotte  
 ½ Zitrone, Saft  
 1 TL Butter  
 200 g Frischkäse  
 ¼ L Gemüsefond  
 Chiliflocken, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. In Butter andünsten und mit Fond ablöschen. Kurz aufkochen lassen und anschließend Zitronensaft und Frischkäse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Kurz vor dem Anrichten mit dem Mixstab aufschäumen.

**Für den Salat:** Rucola putzen, waschen und trocknen. Tomaten halbieren. Für die Vinaigrette Olivenöl, Balsamico, Senf und Honig mit einander vermengen. Den Salat kurz vor dem Anrichten zur Vinaigrette geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 80 g Rucola
- 5-6 kleine, bunte Tomaten
- 1 EL dunkler Balsamicoessig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL flüssig Honig
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Das Gericht in folgender Reihenfolge anrichten: Ravioli, erneut etwas Zitronenschaum und anschließend den Rucola-Salat. Das fertige Gericht mit Zitronenabrieb und Parmesan garnieren.

- ½ Zitrone, Abrieb
- 50 g Parmesan

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Carsten Scholz**

## **Scaloppine al limone mit Risotto al parmigiano und wildem Brokkoli mit Mandelblättchen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Sauce:**

1 Zitrone, Saft  
90 g Butter  
80 ml trockener Weißwein  
200 ml Gemüsefond  
1 EL Mehl  
½ TL Zucker  
½ TL Salz

Ein Drittel der Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Mehl hinzufügen und goldbraun braten lassen. Mit Wein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Gemüsefond, Zitronensaft, Salz und Zucker hinzufügen und 2-3 Minuten einkochen, dann Hitze reduzieren und restliche Butter einrühren. Nochmals abschmecken.

### **Für die Scaloppine:**

4 kleine Kalbsschnitzel, à ca. 80 g  
Mehl, zum Wenden  
Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsschnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und ganz leicht mehlieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel von jeder Seite kurz und scharf anbraten. Anschließend in der Sauce servieren.

### **Für den Risotto:**

90 g Risottoreis  
20 g Schalotte  
60 g Parmesan  
80 g Butter  
40 ml trockener Weißwein  
600 ml Gemüsefond  
20 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Reis 1-2 Minuten in Olivenöl bei niedriger Hitze anschwitzen. Schalotte hinzufügen und alles glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Gemüsefond nach und nach hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 13 Minuten köcheln lassen. Dabei rühren bis die Flüssigkeit fast vollständig absorbiert ist und der Reis al dente ist. Parmesan reiben. Den Topf vom Herd nehmen, Butter und Parmesan hinzufügen. Bei Bedarf Flüssigkeit hinzufügen, um gewünschte Konsistenz zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer ggf. abschmecken.

### **Für den wilden Brokkoli:**

500 g wilder Brokkoli  
100 g Mandelblättchen  
Butter, zum Braten  
Olivenöl, zum Braten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Wilden Brokkoli putzen. Blätter und Blüten zur Seite legen. Stiele grob zerkleinern und in Öl scharf anbraten. Hitze reduzieren und Butter und Mandelblättchen hinzugeben. Kurz schwenken und mit Salz und Muskatnuss würzen. Blüten und Blätter hinzugeben und nochmals kurz schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Antonie Letizia Tür**

## **Gnocchi al gorgonzola mit gerösteten Walnüssen und Staudensellerie-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Gnocchi:**

300 g mehligkochende Kartoffeln  
100-150 g Semola Rimacinata  
+ Semolina, zum Ausrollen  
1 Ei  
1 EL Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
1 TL Salz + Salz, für das Nudelwasser

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln in einem Topf mit Wasser etwa 30 Minuten garkochen. Wenn es schneller gehen muss, kann man die Kartoffeln auch schälen, würfeln und dämpfen. Sobald die Kartoffeln gar sind, abseihen und falls nötig schälen. Noch im heißen Zustand in die Kartoffelpresse geben, in eine Schüssel pressen und kurz etwas ausdampfen lassen. Das Mehl und Salz vorsichtig unterheben. Ei trennen und Eigelb dazugeben, mit Muskatnuss würzen und anschließend mit möglichst wenig kneten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig aufteilen und zu ungefähr 2 cm dicken Rollen ausrollen. Dann in ca. 2 cm lange Gnocchi schneiden und anschließend mit dem Daumen von oben nach unten über ein Gnocchi-Brett oder über die Zinken einer Gabel rollen. Die Gnocchi so auf einer bemehlten Oberfläche verteilen, dass sie nicht aneinanderkleben.

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen.

Sobald das Wasser kocht die Gnocchi vorsichtig hineingeben und die Temperatur etwas runterdrehen. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar und können mit einer Schaumkelle abgeschöpft werden.

Die Gnocchi optional nochmal in Butter anbraten, bis sowohl die Butter als auch die Gnocchi eine leicht goldene Farbe bekommen.

### **Für die Sauce:**

100 g milder Gorgonzola  
100 ml Milch  
50 ml Sahne  
1 Prise Salz  
¼ TL schwarzer Pfeffer

Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und mit der Milch, Sahne, Salz und Pfeffer in einem kleinen Topf geben. Auf niedriger Flamme erhitzen bis der Gorgonzola geschmolzen ist. Optional zum Schluss mit einem Stabmixer homogenisieren.

Sauce zu den Gnocchi geben und alles zusammen nochmal kurz aufköcheln lassen, damit sich die Gnocchi mit der Sauce verbinden.

### **Für den Salat:**

3 Stangen Staudensellerie  
4 rote kernlose Weintrauben  
2 EL Rotweinessig  
4 EL Olivenöl  
1 Prise Zucker  
½ TL Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie waschen und mit dem Sparschäler außen die Fäden abschälen. Dann in feine, diagonale Scheiben schneiden. Für das Salatdressing erst den Essig, das Salz und den Zucker in einer Schüssel verrühren. Sobald sich Salz und Zucker aufgelöst haben, das Olivenöl untermischen. Zum Schluss nochmal mit einer Prise Pfeffer abschmecken und alles mit dem Salat vermengen. Anschließend die Trauben in dünne Scheiben schneiden und über dem Salat verteilen.

### **Für die Garnitur:**

10 g Walnüsse  
1 kleiner Kopf Radicchio

Walnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen für 8 Minuten rösten. Radicchio schneiden. Gnocchi mit Sauce auf Tellern anrichten und mit Walnüssen und Radicchio garniert servieren. Salat in separaten Schüsseln dazu servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juli 2025**  
**Zusatzgericht von Cornelia Poletto**



**Pasta alla Norma**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pasta:**

200 g Rigatoni  
 Salz, für das Kochwasser

Die Pasta in gut gesalzenem Wasser al dente kochen.

**Für die Sauce:**

1 Aubergine  
 8 Kirschtomaten  
 200 g gehackte Tomaten, aus der Dose  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 100 g Ricotta salata  
 80 g Parmesan  
 ½ Bund Basilikum  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine würfeln, salzen und einige Minuten Wasser ziehen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Auberginenwürfel abtropfen und in einer Pfanne in reichlich Olivenöl anbraten. Hierfür am besten eine Wokpfanne nutzen. Wenn die Auberginenwürfel schön gleichmäßig angebraten sind, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Schalotte und Knoblauch in die Pfanne geben, kurz anschwitzen und mit gehackten Tomaten ablöschen. Einige Basilikum mit in die Sauce geben und mitköcheln lassen. Das Ganze etwas einköcheln lassen. Kirschtomaten halbieren und in die Sauce geben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta mit einer Pastakralle aus dem Wasser nehmen und direkt in die Sauce geben. Basilikumzweige herausnehmen. Restlichen, frischen Basilikum fein schneiden und hinzugeben. Parmesan in die Sauce reiben, alles einmal durchschwenken und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta und Sauce in einen tiefen Teller geben, Auberginenwürfel darübrstreuen und mit frisch geriebenem festen Ricotta garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.