

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juli 2025** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Johannes Hamackers

Pochiertes Ei mit tomatisierter Sauce hollandaise, Spinat und Kartoffelchips

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelchips:

200 g festkochende Kartoffeln
 Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen und in 1 mm dünne Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben in reichlich kaltem Wasser waschen, danach gut abtropfen lassen und zwischen Küchenpapier trocknen. In der Fritteuse ausbacken und salzen.

Für die Sauce hollandaise:

1 Schalotte
 2 Eier, Größe L
 250 g Butter
 200 ml trockener Weißwein
 2 EL vegetarische Worcestershiresauce
 1 EL Tomatenmark
 1 Lorbeerblatt
 1 TL schwarze Pfefferkörner
 1 Prise Piment d'Espelette
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelb auffangen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Mit Weißwein, Pfefferkörner, Lorbeer und 1 Prise Zucker in einem Topf aufkochen. Auf die Hälfte reduzieren. Reduktion durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Butter im Topf zerlassen. Eigelbe, Worcestershiresauce und Tomatenmark zur Reduktion geben und über Wasserbad aufschlagen. Die flüssige Butter zugeben und weiter schlagen. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Zucker abschmecken.

Für den Spinat:

200 g Babyspinat
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden. Butter in einer hohen Pfanne zerlassen und Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die pochierten Eier:

4 Eier, Größe L
 200 ml Weißweinessig
 Salz, aus der Mühle

Einen Liter Wasser mit dem Essig aufkochen. Eier in einer Tasse aufschlagen. Einen Strudel im Wasser erzeugen und Eier vorsichtig hinein gleiten lassen. 3-4 Minuten pochieren. Die Eier in eine Schüssel mit lauwarmem Salzwasser geben, um die Eier warm zu halten.

Für die Garnitur:

½ Beet Gartenkresse

Kresse zupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stephanie Kehrwecker

Bao Buns mit „Pulled Mushrooms“ und gepickeltem Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Bao Buns:

250 g Weizenmehl, Type 550
2 TL Weinsteinbackpulver
1 EL Zucker
½ TL Salz
2 EL Rapsöl

Das Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermischen und mit dem Öl und 120 ml Wasser zu einem glatten Teig kneten. Teig kurz ruhen lassen, dann in ca. acht gleichgroße Portionen teilen und ovalförmig ausrollen. In die Mitte des Teiges ein Stück Backpapier legen und den Teig zusammenklappen. Die Teiglinge in einem Bambuskorb oder Dampfeinsatz (Backpapier unterlegen) über kochendem Wasser ca. 10 Minuten dämpfen, bis die Buns fluffig sind.

Für die pulled Mushrooms:

150 g Austerpilze
100 g Kräuterseitlinge
1 cm Ingwer
2 EL Pflaumenmus
2 EL Sojasauce
1 EL geröstetes Sesamöl
1 EL vegetarische Mushroom-Oyster-Sauce
1 TL Five-Spice-Pulver
1 TL Sezchuan-Pfeffer

Pilze zerzupfen und in einer heißen Pfanne scharf anbraten. Ingwer fein reiben und zusammen mit den restlichen Zutaten zu einer Marinade vermischen. Pilze mit der Marinade übergießen und karamellisieren lassen.

Für das gepickelte Gemüse:

½ halbe Snackgurke
1 kleine Karotte
2 Radieschen
1 kleine rote Zwiebel
1 kleine rote Chilischote
75 ml Reisessig
1 TL Senfkörner
3 Piementkörner
1 EL Zucker
1 TL Salz

Reisessig, 150 ml Wasser, Salz, Zucker, die Gewürze und die Chilischote in einem Topf aufkochen.

Radieschen in feine Scheiben hobeln. Gurke mit dem Sparschäler in feine Streifen schälen. Karotte schälen und in feine Stifte schneiden. Das Gemüse in ein Glas geben und mit dem heißen Sud übergießen.

Zwiebel abziehen und in feine Ringe hobeln, in ein separates Glas geben und ebenfalls mit dem heißen Sud übergießen.

Für die Garnitur:

4 Zuckerschoten
1 Limette, Frucht
1 EL ungesalzene Erdnüsse
2 EL Mungobohnensprossen
2 Zweige Koriander

Zuckerschoten putzen und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, die Sprossen ebenfalls kurz blanchieren. Zuckerschoten in Streifen schneiden.

Erdnüsse grob hacken. Korianderblätter abzupfen und ggf. kleiner zupfen. Limette vierteln.

Die Bao Buns mit den Pilzen füllen, das gepickelte Gemüse ebenfalls mit dazugeben, mit den Streifen der Zuckerschoten und den Sprossen belegen. Die Erdnüsse darüber streuen und ein paar Blättchen Koriander darauf verteilen. Einige Zwiebelringe obenauf verteilen und servieren. Limettenspalten dazulegen.



Angélique Leunissen

Wassermelonen-Gazpacho mit Burrata und Minz-Basilikum-Espuma

Zutaten für zwei Personen

Für die Espuma:
200 ml Kokosmilch
1 EL Olivenöl
10 Blätter Minze
30 Blätter Basilikum
½ TL Agar-Agar

Die Kokosmilch mit der Minze und Agar-Agar in einem Topf auf mittlerer Hitze erwärmen. Basilikum in einen Mörser geben und mit etwas Öl zerdrücken. Alles zusammen mischen und in ein Sieb geben. In den Sahnesyphon füllen, verschließen und eine Kapsel hineingeben. Sahnesyphon zum Abkühlen in den Kühlschrank geben.

Für die Gazpacho:
½ Wassermelone
½ gelbe Paprika
½ rote Paprika
½ grüne Paprika
2 große Tomaten
1 Limette, Saft
200 ml weißer Balsamicoessig
1 Bund Basilikum

Wassermelone von der Schale befreien, entkernen und in einen Standmixer geben. Balsamicoessig, Basilikum bis auf einige Blätter für die Garnitur, und Limettensaft dazugeben und gut mixen. Paprika und Tomaten in kleine Würfel schneiden und für die Einlage beiseitelegen.

Für den Burrata:
2 Burrata, aus mikrobiellem Lab
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Burrata beim Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:
Fleur de Sel, zum Würzen
1 Zweig Basilikum

Basilikum zupfen.

Tomatenwürfel in tiefe Teller legen. Burrata drauflegen. Die Wassermelonen-Gazpacho rundherum aufgießen und dreierlei Paprika auflegen. Mit Fleur de Sel und etwas Pfeffer garnieren und Espuma darauf verteilen. Mit Basilikum garniert servieren.