

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juni 2025 ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



Charlotte Kreiensiek

Tortelloni mit Basilikum-Zitronen-Füllung und Buttermilch-Schaumsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier
200 g Mehl

Die Eier und das Mehl in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
60 g Frischkäse
1 EL Ricotta
125 g Basilikum
1-2 Zweige Zitronenmelisse
Ggf. Mehl, zum Binden
Ggf. Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frischkäse gut abhängen lassen.

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und 15 ml Saft auspressen.

Basilikum und Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kräuter pürieren, dann Frischkäse und Ricotta untermischen. Nicht zu lange rühren, sonst wird die Masse zu flüssig. Sollte sie zu flüssig sein, mit Mehl und Stärke binden.

Masse mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, dünn ausrollen und mit einem großen runden Ausstecher Kreise ausschneiden. Jeweils etwas Füllung in die Mitte geben. Die Teigkreise zu einem Halbkreis zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. Anschließend die Enden des Halbkreises aneinanderdrücken, sodass Tortelloni entstehen.

Die Tortelloni in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten garen. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.

Für die Sauce:

1 Zitrone, Saft
150 ml Buttermilch
50 ml Sahne
1 EL Butter
10 g italienischer Hartkäse, mit mikrobiellem Lab
1 TL Lecithin
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und 1 TL Saft auspressen.

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Sahne hinzugeben und leicht erwärmen, aber nicht kochen lassen. Zitronensaft einrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Etwas Käse reiben und einrühren.

Den Topf vom Herd nehmen und die Buttermilch sowie Lecithin einrühren. Mit einem Stabmixer die Sauce Schaumig aufmixen, bis sie eine leichte, luftige Konsistenz hat.

Für die Garnitur:

1 TL rosa Pfeffer

Gericht mit rosa Pfeffer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Kutsch

Shakshuka mit Petersilien-Tomatensalat und Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Shakshuka:

400 g Dosentomaten

1 rote Paprika

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Eier

1 TL Tomatenmark

½ TL Harissa-Paste

2 EL Olivenöl

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel abziehen.

Paprika und Zwiebel würfeln. Knoblauch abziehen und klein hacken.

Gemeinsam mit dem Tomatenmark, Harissa und Kreuzkümmel im Olivenöl ca. 8 Minuten braten.

Tomaten zugeben, weitere 10 Minuten köcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei kleine Mulden in die Tomatensauce drücken und jeweils vorsichtig ein Ei hineingeben. Das Eiweiß etwas mit der Tomatensauce verquirlen und weitere 10 Minuten köcheln. Das Eiweiß sollte gestockt und das Eigelb noch flüssig sein.

Für den Salat:

1 Tomate

1 Frühlingszwiebel

1 EL Granatapfelkerne

1 Zitrone, Saft

8-10 Zweige Petersilie

8-10 Blätter Minze

2 EL Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie und Minze abbrausen und zupfen. Petersilie hacken (nicht zu klein) und Minze in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Tomate vom Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden. Zitronensaft auspressen. Alles mischen und mit 2 Esslöffeln Zitronensaft, dem Öl und Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Granatapfelkernen garnieren.

Für das Pfannenbrot:

30 g Butter

60 g Naturjoghurt

40 ml Milch

160 g Mehl

½ TL Backpulver

¼ TL Natron

½ TL Zucker

¾ TL Salz

Butter schmelzen und 25 g mit der Milch und dem Joghurt mischen. Mehl mit Backpulver, Natron, Zucker und Salz mischen und nach und nach die Flüssigkeit dazu geben. Zunächst mit einem Löffel, dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca. 25 Minuten ruhen lassen und anschließend in fünf gleichgroße Teile teilen. Die Teiglinge dünn ausrollen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten backen, bis sie eine braune Farbe bekommen und der Teig nicht mehr roh ist. Herausnehmen und mit wenig Butter bestreichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Daniel Kirner

Lauch mit Morchelsauce, Rote Bete und Tonburi

Zutaten für zwei Personen

Für den Lauch:
2 Stangen Lauch

Die Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen. Lauch putzen und das untere Ende (Wurzeln) abschneiden. Den unteren, geraden Teil des Lauchs in der Pfanne verkohlen lassen. Lauch immer mal wieder etwas drehen. Anschließend die äußereren, verkohlten Schichten entfernen. In die Mitte auf einen Teller legen.



Für die Morchelsauce:
30 g getrocknete Spitzmorcheln
4 Schalotten
1 Zitrone, Saft
100 g vegane Butter
200 ml Soja Cuisine
300 ml Soja Drink Natur
100 ml trockener, veganer weißer Sherry
200 ml Gemüsefond
20 g dunkle Misopaste
Fruchtiges Olivenöl, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Erst wenn der Lauch ordentlich Hitze und Röstaromen bekommt, entfaltet er sein süßliches Aroma.

Getrocknete Spitzmorcheln mit 400 ml kochendem Wasser in einer Metallschüssel übergießen.

Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Kasserolle in fruchtigem Olivenöl andünsten. Mit Sherry ablöschen und den Alkohol verkochen lassen. Gemüsefond sowie 200 ml Einweichwasser der Pilze dazu geben. Dabei darauf achten, das Sandreste in der Schüssel bleiben. Weiter reduzieren lassen und Misopaste einrühren.

Morcheln abtropfen lassen oder sanft ausdrücken, dann klein schneiden und zwei Drittel in die Sauce geben. Rest für den späteren Gebrauch aufbewahren. Sauce weiter köcheln und einreduzieren lassen. Dann alles mit einem Pürierstab mixen und passieren. Den aufgefangenen Sud zurück in einen sauberen Topf geben. Soja Cuisine, vegane Butter und Soja Drink zufügen und weiter reduzieren lassen. Sauce mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken. Sauce kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufmixen. Restliche Morcheln unterrühren.

Wenn die Konsistenz der Sauce zu dick ist und man sie schaumiger bzw. leichter mag, noch etwas Soja Drink dazu geben.

Für die Rote Bete:
500 g vorgegarte Rote Bete
1-2 EL Apfelessig
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Rote Bete in unterschiedliche lange Würfel oder Stangen zuschneiden. Mit etwas Apfelessig, Salz und Zucker marinieren.

Für den Tonburi:
8-10 TL Tonburi

Tonburi mit etwas Olivenöl und Salz vermischen.

Fruchtiges Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:
Austernblätter, zum Garnieren

Gericht mit Austernblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Elke Hedtreyer

Bandnudeln mit Champignon-Rahmsauce und Möhrensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

2 Eier
200 g doppelgriffiges Mehl
50 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Eier, Öl und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie wickeln und für einige Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend Nudelteig mit etwas Hartweizengrieß betreut dünn mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und zu gleichmäßigen Bandnudeln schneiden. Nudeln anschließend in Salzwasser al dente kochen.

Für die Pilzrahmsauce:

250 g Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
1 EL Butter
100 ml Sahne
50 ml Gemüsefond
30 ml trockener Weißwein
25 ml Cognac
2 Zweige Rosmarin
4 Zweige glatte Petersilie
½ TL Steinpilzpulver
Chiliflocken, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin scharf anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Beides zusammen mit Rosmarin und der Butter zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein und Cognac ablöschen und reduzieren lassen. Steinpilzpulver hinzugeben und mit Fond und Sahne auffüllen. Nochmals einkochen lassen. Petersilie fein hacken. Sauce mit Petersilie und etwas Zitronenabrieb verfeinern. Rosmarinzweige herausnehmen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für den Möhrensalat:

2 Möhren
½ Zitrone, Saft
2 EL neutrales Pflanzenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen und fein raspeln. Alternativ in der Küchenmaschine zerkleinern. Zitrone halbieren und 1 Esslöffel Saft auspressen. Aus Öl und Zitronensaft ein Dressing herstellen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und Dressing mit den geraspelten Karotten vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.