▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. November 2026 ▪
Vegetarische Küche mit Robin Pietsch



Angelika Feichtinger

Zucchini-Nudeln mit Tomaten-Sahnesauce, Ricotta-Nocken und Käse-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Zucchininudeln:
2 mittelgroße Zucchini
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
Zucchini mit einem Spiralschneider zu Nudeln verarbeiten. Leicht salzen und pfeffern. Kurz vor dem Servieren 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zucchininudeln 1-2 Minuten darin schwenken, damit sie noch Biss haben.

Für die Sauce:
125 g reife Cocktailtomaten
2 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g getrocknete Tomaten, in Öl
½ Zitrone, Saft & Abrieb
200 ml Sahne
1 EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl
1 TL getrocknete Kräuter der Provence
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Cocktailtomaten halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel glasig anschwitzen. Knoblauch, getrocknete Tomaten und Tomatenmark zugeben. Mit Sahne aufgießen. Kräuter der Provence zufügen und etwa 5 Minuten cremig einkochen lassen. Tomaten hinzufügen und 3-4 Minuten anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenabrieb und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Für die Ricotta-Nocken:
250 g Ricotta
50 g ital. Hartkäse, mit mikrobiellem Lab
1 Ei, Größe M
Butter, zum Anbraten
40 g Weizenmehl
15 g Maisstärke
2 Zweige Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Käse reiben. Ricotta, Käse, Ei, Mehl und Stärke in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die Masse etwa 15 Minuten kaltstellen.
Einen Topf mit Salzwasser erhitzen, aber nicht sprudelnd kochen lassen. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken aus der Käse-Masse formen und in das Wasser gleiten lassen. Sobald die Nocken an die Oberfläche steigen, noch etwa 1 Minute ziehen lassen. Herausnehmen und vor dem Anrichten kurz in Butter mit etwas Thymian schwenken.

Für den Chip:
50 g ital. Hartkäse, mit mikrobiellem Lab

Käse fein reiben und in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im Ofen ca. 2-3 Minuten goldbraun ausbacken.

Für die Garnitur:
10 g ital. Hartkäse, mit mikrobiellem Lab
1 Beet Radieschenkresse
2 EL Olivenöl

Käse reiben. Kresse zupfen. Gericht mit Käse und Kresse garnieren und mit Öl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jessika Wittwer

Mit Couscous-Salat gefüllte Spitzpaprika auf Zitronen-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für die Paprika:
100 g Couscous
2 große rote Spitzpaprika
10 Kirschtomaten
1 Gurke
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Schafskäse, mit mikrobiellem Lab
100 ml Gemüsefond
1 TL Tomatenmark
2 EL Olivenöl
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Minze
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fond in einem Topf erhitzen. Couscous in eine Schüssel geben und mit heißem Fond übergießen. 5 Minuten quellen lassen und anschließend mit einer Gabel auflockern.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Tomaten würfeln und kurz mitbraten. Tomatenmark mitrösten und alles mit dem Couscous vermengen.

Kräuter hacken und einige Blätter als Garnitur beiseitelegen. Gurke klein schneiden. Schafskäse hineinbröseln und die Kräuter und Gurken unterheben. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Spitzpaprika längs halbieren und entkernen. Mit der Couscous-Mischung füllen. In eine ofenfesten Form setzen und im Backofen etwa 15-18 Minuten backen, bis die Paprika weich, aber noch leicht bissfest ist.

Für den Zitronen-Joghurt:
½ Zitrone, Saft & Abrieb
150 g griechischer Joghurt
1 TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Joghurt mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer glatt verrühren.

Für die Garnitur:
1 Zitrone, Abrieb
2 EL Olivenöl
2 EL Pinienkerne
Kräuter, von oben

Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten. Gericht mit Pinienkernen und Kräutern garnieren, mit Olivenöl beträufeln und mit Zitronenabrieb bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jürgen Bittner

Steinpilz-Risotto und Rucola mit getrockneten Feigen und Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das Steinpilz-Risotto:
150 g Risottoreis
2 mittelgroße Steinpilze
20 g getrocknete Steinpilze
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Abrieb
1 EL Butter
500 ml Gemüsefond
80 ml trockener Weißwein
2 EL Olivenöl
2 EL Mandelmus
1 EL Hefeflocken
½ Bund krause Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser übergießen und 15 Minuten quellen lassen. Anschließend die Pilze abgießen und das Pilzwasser auffangen. Pilze klein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Risottoreis hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten bis er leicht glasig ist. Dann die gehackten Steinpilze und etwas warmen Fond sowie das Pilzwasser nach und nach zugeben. Bei mittlerer Stufe unter ständigem Rühren köcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit verdampft ist, immer wieder etwas Fond hinzufügen, bis der Reis nach etwa 20 Minuten cremig und gar ist.

Den Topf vom Herd nehmen. Mandelmus und Hefeflocken unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ruhen lassen.

Frische Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen und die Pilzscheiben ca. 5-8 Minuten scharf anbraten, bis sie eine goldbraune Farbe erhalten. Am Ende mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und über das Risotto streuen. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Rucola:
100 g Rucola
2 getrocknete Feigen
3 EL Walnüsse
3 EL dunkler Balsamicoessig
3 EL Olivenöl
3 Zweige krause Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen und trockenschleudern. Feigen in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Balsamicoessig und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Rucola mit dem Dressing vermengen und anrichten. Mit Walnüssen und Feigen garnieren. Petersilie hacken und ebenfalls unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katherina Gleich

Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter, Amarettini und Kürbiskernen

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:
3 Eier
1-2 EL Olivenöl
180 g Semola
120 g Weizenmehl, Typ 405
1-2 TL Salz

Das Eier, Öl, Semola, Mehl und Salz in die Küchenmaschine geben und alles für ca. 4 Minuten kneten. Danach mit den Händen den Teig weiterkneten und schlagen, bis er glatt ist und glänzt. Ca. 10-15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:
300 g Hokkaido-Kürbis
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
1 Ei
50 g Ricotta
1 EL Butter
15 g Hefeflocken
1 Prise Chilipulver
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Butter zerlassen und die gewürfelte Schalotte darin glasig braten. Kürbiswürfel und Knoblauch dazugeben, salzen und pfeffern und mit Zitronenabrieb und Chili würzen. Alles ohne Deckel ca. 20 Minuten weichkochen. Ggf. etwas Wasser oder Fond zugeben.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Eigelb, Ricotta und Hefeflocken unter die Kürbismasse heben. Mit etwas Muskatnuss abschmecken.

Für die Fertigstellung:
Mehl, für die Arbeitsfläche
Semola, für die Arbeitsfläche

Die Arbeitsfläche mit Mehl und Semola bestreuen. Ein Drittel des Teiges abstechen und durch die Nudelmaschine geben. Es werden zwei gleichgroße Teigbahnen benötigt. Eine Teigbahn mit der Kürbis-Füllung belegen. Teigbahnen übereinanderlegen und mit einem Ravioli-Ausstecher ausstechen, andrücken und mit einer Gabel verschließen. Ravioli in kochendem Wasser etwa 2-4 Minuten garen. Direkt aus dem Wasser in die Salbeibutter geben und schwenken.

Für die Salbeibutter:
150 g Butter
1 Bund Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter bei niedriger Hitze schmelzen. Salbei in feine Streifen schneiden und zur Butter geben. Alles bei niedriger Hitze schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:
50 g Amarettini
50g Kürbiskerne
1 Beet Kresse

Amarettini mit einem Nudelholz zerdrücken und Kürbiskerne hacken. Kresse zupfen. Amarettini, Kürbiskerne und Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.