

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juli 2026** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



**Jasmin Rullo**

**Dreierlei gefüllte Pasta: Mit Spargel-Mascarpone-Füllung, Zitronen-Hollandaise und Panko-Crunch & Mit Süßkartoffel-Amarettini-Füllung, Estragon-Butter und Amarettini-Crunch & Mit Pesto-Füllung, Tomatensugo und Pinienkern-Crunch**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Pasta-Teig:**

125 g Hartweizengrieß  
 75 g Mehl, Type 00  
 2 Eier

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und ruhen lassen.

**Für die Spargel-Füllung:**

150 g grüner Spargel  
 1 EL Butter  
 100 ml Sahne  
 100 ml Gemüsefond  
 Puderzucker, zum Abschmecken

Spargel schälen und in Stücke brechen. In einem Topf mit Sahne, Fond, Puderzucker und Butter weichkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend pürieren.

**Für die Hollandaise:**

1 Ei  
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb  
 100 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter schmelzen. Ei, Butter, Salz, Zitronensaft und -abrieb und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab hochziehen und cremig rühren.

**Für den Panko-Crunch:**

30 g Panko  
 1 EL Butter

Panko anrösten und mit Butter vermengen.

**Für die Süßkartoffel-Füllung:**

120 g Süßkartoffel  
 10 harte Amarettini  
 2 EL Mascarpone  
 2 EL Butter  
 200 ml Gemüsefond  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel mit Butter und Fond weichkochen. Amarettini hinzugeben und alles pürieren. Mit Mascarpone vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Nussbutter:**

150 g Butter

Butter in einer Pfanne erhitzen. Unter Rühren so lange weiter köcheln, bis sich Molkeflöckchen am Topfboden absetzen und die Butter klar wird. So lange rühren, bis die Flöckchen braun werden und die Butter nussig duftet.

**Für den Amarettini-Crunch und  
Estragon-Butter:**

1 Amarettini  
5 EL Nussbutter, von oben  
3 Zweige Estragon

Estragon in der oben hergestellten Nussbutter ziehen lassen. Amarettini zerböseln.

**Für die Pesto-Frischkäse-Füllung:**

50 g Spinat  
150 g Montello  
50 g Frischkäse  
Nussbutter, von oben  
200 ml Olivenöl  
80 g Pinienkerne  
½ Bund Basilikum  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Montello reiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Spinat, Montello, Olivenöl, Pinienkerne und Basilikum pürieren. Mit Nussbutter und Pfeffer abschmecken. Ca. 100 g Pesto mit Frischkäse vermengen.

**Für das Tomatensugo:**

3 große Rispen Tomaten  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 ml trockenen Weißwein  
50 ml Gemüsefond  
Puderzucker, zum Abschmecken  
Chiliflocken, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rispen Tomaten vierteln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein schneiden und andünsten. Tomaten in den Topf geben. Mit Weißwein ablöschen, mit wenig Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und etwas Puderzucker abschmecken. Anschließend pürieren.

**Für den Pinienkern-Crunch:**

1 TL Pinienkerne

Pinienkerne ohne Öl anrösten und grob hacken.

**Für die Fertigstellung:**

Teig auswalzen.

Girasolo mit Spargel-Mascarpone-Creme füllen, auf Zitronen-Hollandaise-Spiegel anrichten. Mit Panko-Crunch toppen.

Mezzaluno mit Pesto-Mischung füllen, auf Tomatensugo anrichten. Mit Pinienkern-Crunch toppen.

Triangolo mit Süßkartoffel-Füllung füllen, in Estragon-Butter schwenken. Mit Amarettini-Crunch toppen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.