

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2026 ▪**
Vegetarische Küche mit Robin Pietsch



Heike Benneker

**Gnocchi in Salbeibutter mit Montello-Schaum und
gebratenen Kräuterseitlingen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocci:

250 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Ei
 40 g Mehl, Type 405
 40 g Hartweizengrieß
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 TL Salz

Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen, abgießen und kurz ausdampfen lassen. Anschließend pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das noch warme Kartoffelpüree mit Mehl, Hartweizengrieß, Ei und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Dabei nur so lange wie nötig arbeiten, damit der Teig locker bleibt. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Nach Belieben über ein Gnocchi-Brett rollen oder leicht formen. Gnocchi in siedendem, gut gesalzenem Wasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

Für die Salbeibutter:

50 g Butter
 6 Salbeiblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht aufschäumen lassen.

Salbeiblätter kurz in der Butter ca. 30–60 Sekunden knusprig frittieren, bis sie aromatisch und leicht dunkelgrün werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertig gegarten Gnocchi in der Salbeibutter schwenken, sodass sie gleichmäßig überzogen und leicht gebräunt sind. Sofort servieren.

Für den Montello-Schaum:

1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 75 g Montello
 100 ml Sahne
 200 ml Milch
 Weißwein, zum Ablöschen
 Olivenöl, zum Anbraten
 1 TL Sojalecithin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte sowie Knoblauch bei mittlerer bis hoher Hitze glasig anschwitzen. Montello in kleine Stücke schneiden und hinzufügen, sodass er leicht anschmilzt. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend die Hitze reduzieren, die Sahne zugeben und den Käse darin vollständig schmelzen lassen, bis eine homogene Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sojalecithin einrühren und die Mischung kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer luftig aufschäumen.

Für die gebratenen Kräuterseitlinge:

4 mittelgroße Kräuterseitlinge
½ Zitrone, Saft
2 TL Butter
Olivenöl, zum Anbraten
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge längs halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei mittlerer bis hoher Hitze ca. 3-4 Minuten goldbraun anbraten. Anschließend wenden, Butter und Thymian zugeben und weitere 3-4 Minuten braten, dabei die Pilze regelmäßig mit der aufschäumenden Butter nappieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit etwas frischem Zitronensaft beträufeln und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.