

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 2. September 2026 ▪**
Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs



Sabine Pfeiffer

Gnocchi mit Auberginen-Tomaten-Pesto und Burratacreme

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 2 EL Ricotta
 50 g italienischer Hartkäse, mit
 mikrobiellem Lab
 25 g Butter
 150 g Mehl + Mehl zum Arbeiten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser weichkochen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein zerdrücken. Vollständig ausdampfen und auskühlen lassen. Einen großen Topf mit gut gesalzenem Wasser zum Sieden bringen. Hartkäse reiben. Kartoffelmasse mit Ricotta, Hartkäse, Mehl, Muskatnuss und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nur so lange kneten, bis eine homogene Masse entsteht. Teig in etwa sechs Portionen teilen und zu Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen. Falls nötig, vorsichtig etwas Mehl einarbeiten. Rollen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und zu Gnocchi formen. Gnocchi in das siedende, nicht sprudelnd kochende, Salzwasser geben und 3-4 Minuten gar ziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben. Butter bräunen und die Gnocchi in der braunen Butter schwenken.

Für das Auberginen-Tomaten-Pesto:

500 g Eiertomaten
 1 große Aubergine
 3-4 getrocknete Tomaten
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 Olivenöl, zum Anbraten
 2 Zweige Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine waschen, in Scheiben schneiden und salzen. Etwa 15-20 Minuten ziehen lassen. Zwiebel abziehen, fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl langsam glasig bis süßlich schmoren. Eiertomaten kurz in heißem Wasser blanchieren, häuten und in kleine Stücke schneiden. Mit den getrockneten Tomaten zu den Zwiebeln geben. Nur sparsam salzen. Bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel langsam schmoren lassen. Auberginen abtupfen, das Salz entfernen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl kräftig anbraten. Thymian und Rosmarin kurz mitbraten und anschließend entfernen. Auberginen zur Tomatenmasse geben und alles sanft weiterköcheln lassen. Anschließend grob in einer Küchenmaschine pürieren, sodass eine leicht stückige Konsistenz erhalten bleibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Burrata-Creme:

1 Zitrone, Abrieb
 2 Burrata, ca. 125 g, mit mikrobiellem
 Lab + ca. 4 EL Burrata-Wasser aus der
 Packung
 3-4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Burrata in einen Mixer geben. Olivenöl, etwas Burrata-Wasser, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles fein mixen, bis eine cremige Sauce entsteht. Bei Bedarf Konsistenz mit etwas Burrata-Wasser oder Olivenöl anpassen.

Für die Garnitur: Hartkäse reiben und vor dem Servieren über das Gericht streuen. Mit Basilikum garnieren. Mit Olivenöl beträufeln.

50 g italienischer Hartkäse, mit
mikrobiellem Lab
Olivenöl, zum Beträufeln
2 Zweige Basilikum

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.