

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. September 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Patrick Koppler

**Gnocchi mit Basilikum-Rucola-Pesto, gezupfter Burrata
und gerösteten Pinienkernen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

Ca. 400 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Ei
 250-300 g Weizenmehl, Type 405 +
 Mehl zum Ausrollen
 30 g Hartweizengrieß
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in gesalzenes, kochendes Wasser geben und weichkochen. Dann abgießen, abkühlen lassen und in eine Schüssel pressen.

Ein Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Mehl, Hartweizengrieß, Muskat und Salz hinzugeben und kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Dann mit einem Tuch abdecken und ruhen lassen.

Gnocchi in Schlangen rollen, herunter schneiden und über eine Gabel rollen. Kurz in siedendem Wasser ziehen lassen. Wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen herausnehmen. Das Kochwasser für die Fertigstellung aufbewahren.

Für das Pesto:

2 Knoblauchzehen
 70 g italienischer Hartkäse, mit
 mikrobiellem Lab
 70 ml Olivenöl
 15 g Pinienkerne
 40 g Basilikum
 30 g Rucola
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Käse reiben. Basilikumblätter abzupfen. Basilikum und Rucola abbrausen und trockenwedeln.

Knoblauch, Käse, Olivenöl, Pinienkerne, Basilikum, Rucola, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und zu einem Pesto verarbeiten.

Für die Fertigstellung:

Butter, zum Braten
 Pesto, von oben
 Kochwasser, von oben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gnocchi in einer Pfanne mit etwas Butter an schwenken, Pesto hinzugeben und mit Kochwasser verfeinern, um eine cremige Konsistenz zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Burrata:

1 Zitrone, Abrieb
 1 Burrata, mit mikrobiellem Lab
 Olivenöl, zum Beträufeln

Burrata auseinanderzupfen und mit Zitronenabrieb und Olivenöl verfeinern.

Für die Pinienkerne:

15 g Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Leicht mösern.

Für die Garnitur:

1 Limette, Abrieb
 3-4 Blätter Rucola
 3-4 Blätter Basilikum

Gericht mit Limettenabrieb, Rucola und Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.