

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2026** ▪
Tagesmotto „Bella Italia“ mit Cornelia Poletto



Monika Schumacher

Gnudi mit Auberginen-Tomaten-Sauce, gerösteten Mandeln und Kräutercreme

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnudi:

250 g Ricotta
 50 g Parmesan
 1 Ei
 50 g Mehl, Type 405 + Mehl zum
 Arbeiten
 100 g Semolina + Semolina zum
 Arbeiten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Ein Sieb mit einem feinen Passiertuch auslegen, den Ricotta hineingeben und über einer Schüssel abtropfen lassen. Der Ricotta sollte so trocken wie möglich sein. Eventuell kurz vor der Verarbeitung in einem weiteren Küchentuch ausdrücken.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Parmesan reiben. Ricotta mit Eigelb und Parmesan in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Semolina und Mehl einstreuen. Alles vorsichtig mit einer Gabel vermengen, bis ein homogener, aber noch leicht feuchter Teig entsteht.

Semolina auf ein Brett streuen und mit Hilfe eines Teelöffels kleine Portionen vom Teig abstreifen. Auf dem Brett mit den Händen zu kleinen Bällchen formen.

Salzwasser zum Kochen bringen und Hitze sofort herunterschalten, sodass das Wasser nur noch leicht simmert. Gnudi vorsichtig hineingeben. Sobald sie an die Oberfläche steigen - nach ca. 2-4 Minuten - herausnehmen.

Für die Sauce:

2 große Auberginen
 400 g passierte San Marzano Tomaten,
 aus der Dose
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 EL Tomatenmark
 100 ml trockener Rotwein
 Olivenöl, zum Anbraten
 2 Zweige Basilikum
 1 TL gerebelter Oregano
 1 Prise Zucker
 1 Prise Chiliflocken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Auberginen putzen, in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und auf einem Backblech verteilen. Mit Olivenöl und Salz vermischen und für etwa 20 Minuten in den Ofen geben, bis sie weich sind und dunkelbraune, karamellierte Ränder bekommen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und kurz mit rösten, bis es leicht dunkel wird. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Passierte Tomaten und Oregano hinzugeben und Sauce bei niedriger Hitze für ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen.

Auberginen aus dem Ofen nehmen und direkt unter die Tomatensauce rühren. Mit Chiliflocken, Zucker, Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken.

Für die Kräutercreme und Mandeln:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
 100 g Mascarpone
 100 g Butter
 100 ml Olivenöl

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis sie leicht aufschäumt. Mandeln dazu geben und unter ständigem Rühren rösten, bis die Butter anfängt, nussig zu duften und die Mandeln eine goldbraune Farbe annehmen. Pfanne sofort vom Herd nehmen, damit die Mandeln nicht verbrennen. Mit einer kleine Prise Salz würzen.

100 g Mandeln, ohne Schale
50 g Pinienkernen
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle

Blätter vom Basilikum und Petersilie zupfen. Pinienkerne, Olivenöl, Eiswürfel und die Kräuter in einen Standmixer geben und alles auf höchster Stufe mixen, bis die Kerne komplett aufgelöst sind und eine cremige Paste entsteht. Mascarpone unterheben. Erst zum Schluss Salz und etwas Zitronenabrieb sowie -saft hinzufügen.

Für die Garnitur:
1 Zweig Oregano

Oregano zupfen und über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.