

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. September 2025 ▪  
**Vorspeise mit Viktoria Fuchs**



**Christian Kriegl**

**Kartoffel-Gnocchi mit Salsiccia, Melone und Schnittlauch-Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Gnocchi:**

250 g mehligkochende Kartoffeln  
 3 Eier  
 250 g Mehl  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln in kochendem Wasser ca. 20-25 Minuten weich garen. Anschließend abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Kartoffeln portionsweise durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel geben. Mehl, Eier und 1,5 TL Salz hinzugeben geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Muskatnuss reiben und ebenfalls hinzugeben. Den Kartoffelteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und portionsweise 1,5-2 cm Durchmesser schmale Rollen.

**Für die Salsiccia:**

150 g Salsiccia  
 200 g kleine Tomaten  
 4 Schalotten  
 150 g Parmesan  
 150 ml Sahne  
 200 g Tomatenmark  
 1 Bund Rosmarin  
 ½ Bund Thymian

Schalotten abziehen. Tomaten, Schalotten und Salsiccia in einer Pfanne anbraten. Tomatenmark hinzugeben und leicht anschwitzen. Mit Sahne aufgießen und einkochen lassen. Parmesan reiben und zur Sauce hinzugeben. Thymian und Rosmarin mitköcheln lassen und am Ende wieder herausnehmen.

**Für die Melone:**

½ Galiamelone  
 ½ Cantaloupemelone

Melone in kleine Würfel schneiden und in den Kühlschrank stellen.

**Für das Öl:**

1 Bund Schnittlauch  
 500 ml Sonnenblumenöl

Schnittlauch grob hacken und in ein hohes Gefäß geben. Öl optimalerweise auf 60 Grad erwärmen. Das warme Öl ebenfalls in das Gefäß gießen und den Schnittlauch darin gründlich zerkleinern. Anschließend durch ein Passiertuch passieren und in einer Schüssel auffangen. Die Schüssel auf vorbereiteten Eiswürfeln vorbereiten.

**Für die Garnitur:**

1 Beet Brunnenkresse  
 20 g Parmesan

Parmesan reiben und als Garnitur verwenden. Brunnenkresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.