

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Februar 2026 ▪**
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Renato Fazzone

**Ofen-Spitzkohl mit cremigem Fenchel-Bohnen-Gemüse
und Panko-Petersilien-Topping**

Zutaten für zwei Personen

Für den Spitzkohl:

1 kleiner, fester Spitzkohl
 Butter, zum Braten
 100 ml Gemüsefond
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spitzkohl je nach Größe halbieren oder vierteln, dabei den Strunk am Kohl lassen. Kohlviertel in Butter kräftig braun anbraten. Mit Salz und Zucker würzen. Dann eine weitere Flocke Butter sowie Fond dazugeben und im Ofen ca. 12-15 Minuten fertig garen.

Vor dem Servieren Spitzkohl mit Butter-Fond-Sud beträufeln.

Für das Gemüse:

400 g weiße Cannellinibohnen aus der
 Dose
 1 Knolle Fenchel mit Grün
 6-8 große grüne Oliven ohne Stein
 1 Schalotte
 1 Zitrone, Saft
 100 ml Sahne
 Butter, zum Braten
 100 ml Gemüsefond
 50-100 ml Weißwein
 Chili, aus der Mühle
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Fenchelgrün abschneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Fenchel in Streifen schneiden und mit den Schalotten in Butter mit einer Prise Zucker goldbraun anbraten.

Cannellinibohnen abspülen und mit Oliven und Sahne zum Fenchel geben. Alles köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Weißwein, Gemüsefond, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping:

1 kleine Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Abrieb
 Butter, zum Braten
 50-100 g Panko
 ½ Bund glatte Petersilie

Knoblauch andrücken, Petersilie hacken. Panko mit Knoblauch in Butter goldbraun rösten. Knoblauch vor dem Servieren entfernen. Petersilie unterheben und mit Zitronenabrieb verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.