▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2021 ▪
Vegetarische Küche mit Alfons Schuhbeck



Annika Boden

Pistazien-Ricotta-Knödel mit Eigelb-Füllung, grünem Gemüse, Parmesansauce und Birnen-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:
250 g Ricotta
50 g geschälte Pistazien
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
2 Eier
4-5 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pistazien hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Knoblauch abziehen und hacken. Ricotta, Zitronenabrieb, Mehl, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. Abschmecken. Einen großen Knödel formen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eine Mulde in die Kugel drücken und das Eigelb hineinfüllen. Die Kugel verschließen und für 5 Minuten in kochendes Wasser geben, sodass das Eigelb flüssig bleibt.

Für das Gemüse:
100 g TK-Erbsen
100 g Zuckerschoten
25 g Babyspinat
25 g junger Grünkohl
1 Zitrone
1 TL flüssig Honig
25 g roter Sauerampfer
1 Beet Sango-Rettich-Kresse
1 Zweig Minze
2-3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Erbsen und Zuckerschoten kurz blanchieren und sofort abschrecken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Ein Dressing aus Zitronensaft, Honig, Öl und Salz anrühren. Erbsen und Zuckerschoten damit marinieren und einige auf dem Teller anrichten. Grünkohl und Spinat putzen. Sauerampfer, Kresse und Minze abbrausen und trockenwedeln. Zwischen den Erbsen und Zuckerschoten einige Blätter des Grünkohls und Spinats sowie die Kräuter platzieren und ebenfalls mit etwas Dressing beträufeln.

Für das Chutney:
1 Birne
1 kleine Zwiebel
3 cm Ingwer
3 EL Weißweinessig
1-2 TL Zucker
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Birne putzen, von Kernen und Scheidewänden befreien, fein würfeln und mit der Zwiebel in etwas Öl anbraten. Ingwer waschen, trockentupfen, fein hacken und hinzufügen. Mit Essig ablöschen und kurz einköcheln. Zucker und Salz hinzufügen und ggf. kurz pürieren.

Für die Sauce:
1 kleine Zwiebel
30 g Parmesan
100 ml Sahne
150 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond
1 TL Stärke
Neutrales Öl, zum Anbraten

Zwiebel abziehen, fein würfeln und kurz in Öl anschwitzen. Weißwein und Fond hinzufügen und einige Minuten einreduzieren. Zum Schluss Sahne hinzufügen. Parmesan würfeln und hineinschmelzen. Etwas mit dem Mixstab aufschäumen. Ggf. mit Stärke abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.