

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



**Antje Tietz**

**Acquacotta: Italienischer Gemüse-Eintopf mit  
pochiertem Ei und selbstgebackenen Olivenöl-Crackern**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

- 1 vorwiegend festkochende Kartoffel
- 3 Stangen Staudensellerie, mit Blattgrün
- 200 g Hokkaido-Kürbis
- 200 g Mangold
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 400 g Kirschtomaten, aus der Dose
- 1 Zwiebel
- ½ Ciabatta, vom Vortag
- 600 ml Gemüsefond
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 EL Olivenöl
- Salz, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Sellerie putzen, Blattgrün vom Sellerie entfernen und für die Garnitur zur Seite legen. Kürbis putzen und vom Kerngehäuse befreien. Zwiebel abziehen und Kartoffel schälen. Sellerie, Kürbis, Kartoffel und Zwiebel in ca. 1 cm große Stücke schneiden. In einem großen Topf 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin für 10 Minuten anschwitzen bis es weich ist. Ab und zu umrühren.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Steinpilze und Rosmarin sowie 500 ml Wasser und Fond in den Topf geben und mit einer ordentlichen Prise Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze aufkochen. Tomaten aus der Dose mit den Fingern zerdrücken und ebenfalls in den Topf geben. Alles 10 Minuten köcheln lassen.

Mangold putzen, harte Stiele vom Mangold entfernen. Blätter in feine Streifen schneiden. Rosmarin aus dem Topf nehmen. Mangold unterrühren und 5 Minuten mitgaren.

Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 Esslöffel Olivenöl anrösten. Danach in den Suppenteller legen.



Kochen Sie den Mangold separat und geben Sie ihn à la minute zur Suppe. So laufen Sie keine Gefahr, dass die Suppe durch das Gemüse zu bitter wird.

**Für das pochierte Ei:**

- 2 große Eier
- 50 ml Weißweinessig

Eier in kochendem Wasser mit einem Spritzer Essig 4 Minuten pochieren.

**Für die Olivenöl-Cracker:**

- 1 Knoblauchzehe
- 20 g mittelalter Pecorino
- 50 g Sahne
- 1 Zweig Rosmarin
- 125 g Mehl, Type 550
- 25 g Olivenöl
- ¼ TL feines Meersalz
- Salt Flakes, zum Würzen

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln, die Nadeln abstreifen und fein hacken. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Käse fein reiben.

Rosmarin, Knoblauch, Käse, Mehl, feines Salz und Olivenöl in den Multizerkleinerer geben und mit der mehrfach kurz betätigten Pulse-Funktion zu einer lockeren, krümeligen Konsistenz vermengen. Sahne angießen und für ca. 10-20 Sekunden mixen bis sich eine Teigkugel bildet. Falls der Teig zu trocken ist, einen Esslöffel Sahne hinzugeben. Den Teig mit den Händen flach drücken, zwischen zwei Bögen Backpapier legen und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Auf ein Backblech legen, den oberen Backpapierbogen abziehen. Den Teig mit einem gewellten Teigrädchen in mundgerechte, eckige Cracker teilen. Mit Salt Flakes bestreuen, in den Ofen auf mittlerer Schiene schieben und 13-15 Minuten backen. Da die am Rand liegenden Cracker ein wenig

schneller bräunen als die in der Mitte, diese mit einem Pfannenwender früher entnehmen.

**Für die Garnitur:** Pecorino reiben. Die Suppe und je ein Ei auf das Ciabatta im Suppenteller schöpfen, mit geriebenem Pecorino und einem kleinen Schuss Olivenöl beträufeln und mit Selleriegrün garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.