

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 1. September 2026** ▪
Vorspeise mit Viktoria Fuchs



Saskia Brixner

**Ricotta-Gnocchi mit gerösteter Spitzpaprikacreme,
Büffelmozzarella und Haselnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Ricotta-Gnocchi:

½ Zitrone, Abrieb
 250 g Ricotta
 50 g Parmesan
 2 Eier, Größe M
 3 EL Butter
 100 g Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Parmesan reiben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Ricotta, Parmesan, Eigelbe und Zitronenabrieb in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Mehl nach und nach unterarbeiten, bis ein weicher, geschmeidiger, aber gut formbarer Teig entsteht. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen und anschließend in kleine Stücke schneiden. Nach Belieben die Gnocchi leicht mit einer Gabel eindrücken, damit sie später mehr Sauce aufnehmen können. In einem großen Topf mit leicht siedendem Salzwasser garen. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen, noch etwa 30 Sekunden ziehen lassen und anschließend mit einer Schaumkelle herausheben.

Zum Schluss etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Gnocchi darin 1-2 Minuten schwenken, bis sie rundum leicht goldbraun sind und eine feine Kruste entwickelt haben.

Für die geröstete Paprikacreme:

2 rote Spitzpaprika
 4 Schalotten
 4 Knoblauchzehen
 150 g Frischkäse
 100 ml Gemüsefond
 100 ml Weißwein
 2 EL Ahornsirup
 1 TL Chiliflocken
 Olivenöl, zum Rösten & Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzpaprika halbieren, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter starker Oberhitze oder der Grillfunktion rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Anschließend die Paprika in eine Schüssel geben, abdecken und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Danach die Haut vorsichtig abziehen.

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die geschälten Paprika und den Gemüsefond hinzufügen und alles kurz aufkochen lassen.

Die Mischung anschließend fein pürieren, bis eine glatte Creme entsteht. Frischkäse einrühren und die Paprikacreme mit Ahornsirup, Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf nochmals kurz erwärmen und servieren.

Für den Büffelmozzarella:

2 Büffelmozzarella
 ½ TL Olivenöl

Büffelmozzarella zupfen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Für die gerösteten Haselnüssen:

50 g Haselnüsse
 1 TL Butter
 Salz, aus der Mühle

Haselnüsse grob hacken und in Butter goldbraun rösten. Leicht salzen.

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum

Basilikumblätter abzupfen und als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.