

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2026** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Michael Möller-Krächan

**Ricotta-Gnudi mit Tomaten-Salsiccia-Sauce und
Parmesanchip**

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnudi:

1 Ei
 50-100 g Parmesan
 250 g Ricotta
 20 g Butter
 150 g Semola oder Hartweizengrieß +
 Grieß zum Arbeiten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Parmesan reiben. Ricotta ausdrücken und abtropfen lassen. Parmesan, Eigelb und Grieß unter den Ricotta mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Masse mit einem Esslöffel abstechen und etwa 3 cm große Kugeln formen. Auf einem Teller mit Grieß rollen. Kühlstellen.

Gnudi in Salzwasser etwa 2 Minuten garziehen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen und die fertigen Gnudi kurz darin schwenken.

Für die Sauce:

2 Fenchel-Salsiccia
 400 g passierte Tomaten, aus dem Glas
 4-6 gegrillte Paprika, aus dem Glas
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 Butterschmalz, zum Braten
 150 ml Gemüsefond
 50 ml Rotwein
 Tomatenmark, zum Andicken
 1-2 Zweige Rosmarin
 1-2 Zweige Thymian
 1-2 Zweige Basilikum
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in Butterschmalz leicht bräunen. Mit Gemüsefond ablöschen. Salsiccia aus der Pelle drücken und mit in die Pfanne geben. Paprika klein schneiden.

Tomaten, Paprika, Rotwein und Kräuter hinzufügen und einreduzieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack und Konsistenz Tomatenmark einrühren.

Für den Parmesanchip:

100 g Parmesan

Parmesan reiben, auf Backpapier geben und im Backofen goldbraun backen.

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Basilikum

Gericht mit Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.