

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Januar 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Max Cagal

**Rote-Bete-Gnocchi mit Blauschimmelkäse-Sauce,
Walnüssen und Rucola**

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

150 g vakuumierte Rote Bete
 150 g kleine mehligkochende Kartoffeln
 1 Ei
 35 g Grieß
 125 g Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Die Rote-Bete-Kugeln fein pürieren und mit Eigelb, Grieß und Mehl vermengen. Mit Salz und Muskat würzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, pressen, zur Masse geben und verkneten. Dann kurz ruhen lassen. Aus der Masse Gnocchi formen und in Salzwasser für ca. 4 Minuten kochen.

Für die Sauce:

200 g würziger Blauschimmelkäse, mit
 mikrobiellem Lab
 250 g Saure Sahne
 100 g Butter
 2 EL Milch
 100 g Walnüsse

Milch in einem Topf erhitzen und den Blauschimmelkäse darin schmelzen. Etwas kochen lassen und Saure Sahne hinzufügen. Die Sauce etwas einkochen lassen und mit den Gnocchi vermischen. Walnüsse hacken und unterheben. Aus der Butter Nussbutter herstellen und unter die Sauce rühren.

Für den Rucola:

100 g Rucola
 1 EL Balsamicoessig
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Balsamicoessig mit Olivenöl vermischen und salzen. Rucola mit dem Dressing marinieren.

Für die Garnitur:

2 EL Balsamicocreme
 1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie zupfen. Gericht mit Balsamicocreme und Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.