

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. September 2025 ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Christoph Auer

Schlutzkrapfen mit Zucchini-Füllung, Salbeibutter und Parmesansauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei
1 TL Rapsöl

100 g glattes Mehl, Type 480 oder 405
1 Prise Salz

Das Mehl, Ei, Öl, Salz und 1 Esslöffel Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf etwas mehr Wasser zugeben.

In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

100 g Zucchini

1 kleine Schalotte

½ Zitrone, Abrieb

1 TL Butter

20–30 g Parmesan

2–3 EL Gemüsefond

100 ml trockener Weißwein

1 EL weißer Balsamicoessig

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein schneiden und in Butter glasig dünsten. Zucchini reiben und gut ausdrücken. Geriebene, ausgedrückte Zucchini zur Schalotte geben und kurz mitdünsten. Mit Fond, Weißwein und Essig ablöschen und 1–2 Minuten einkochen. Vom Herd nehmen. Parmesan reiben. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Parmesan und Zitronenabrieb unterrühren. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und auskühlen lassen.

Für die Parmesansauce:

½ Zitrone, Saft

20–30 g Parmesan

10 g Butter

50 ml Sahne

½ TL Lecithin

Salz, aus der Mühle

Sahne erhitzen, Parmesan reiben und einrühren. Butter unterziehen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Kurz mit einem Stabmixer aufschäumen. Ggf. Lecithin einarbeiten.

Für die Butter:

30 g Butter

1 Zweig Salbei

Butter in kleiner Pfanne schmelzen. Salbei zugeben und leicht bräunen lassen. Dann vom Herd nehmen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Sprossen und Petersilie garnieren.

1 Handvoll Rote-Bete-Sprossen

1-2 Zweige Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.