

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. August 2026 ▪**
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Johanna Pinter

Spinat-Ricotta-Gnudi mit Nussbutter, Tomatensugo, Basilikumöl, knusprigen Kapern und Ricotta salata

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnudi:

200 g Blattspinat
 1 Zitrone, Abrieb
 2 Eier
 300 g Ricotta
 50 g italienischer Hartkäse, mit
 mikrobiellem Lab
 60 g Mehl, Type 00
 Semolina, zum Wälzen
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen und sprudelnd stark zum Kochen bringen.

Den Spinat 30 Sekunden blanchieren, sofort in Eiswasser legen, sehr fest ausdrücken und fein hacken. Käse reiben, Eier trennen. Den abgetropften Ricotta mit Spinat, geriebenem Käse, Eigelben, Zitronenabrieb, etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermengen. Das Mehl sanft einarbeiten. Ist die Masse zu weich, etwa 1 Esslöffel 00-Mehl dazugeben. Dann 16-20 gleichmäßige Kugeln à ca. 3 cm formen, in Semolina wälzen und sofort in den Kühlschrank stellen.

Für den Sugo:

400 g San Marzano Tomaten, aus der
 Dose
 150 g Cherrytomaten
 4 Knoblauchzehen
 4 EL Olivenöl
 1 Zweig Basilikum
 1 Prise Chiliflocken
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und dünn schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chiliflocken darin golden, aber nicht braun anschwitzen. Tomaten aus der Dose und Cherrytomaten zerdrücken, mit in die Pfanne geben, salzen und mit einer Prise Zucker 8-10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Basilikumblättern abschmecken.

Für das Basilikumöl:

1 Bund Basilikum
 160 ml Sonnenblumenöl
 1 Prise Salz

Das Basilikum (nur Blätter, keine Stiele) 15 Sekunden blanchieren und sofort in Eiswasser geben. Sehr gut ausdrücken. Öl auf etwa 40°C erwärmen und mit Basilikum und einer Prise Salz im Hochleistungsmixer fein mixen, durch feines Sieb passieren.

Für die Kapern:

4 EL Kapern
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Kapern trocken tupfen und in Öl bei hoher Hitze 2 Minuten knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Fertigstellung: Das Wasser muss sprudelnd stark kochen. Gnudi einzeln einlegen und je 70 g Butter 2-3 Minuten drin lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, dann 1 weitere Minute kochen. Herausnehmen, abtropfen.

Butter goldbraun und nussig in einer Pfanne erhitzen und sofort vom Herd nehmen. Die Gnudi 30 Sekunden pro Seite in der Nussbutter anbraten. Gnudi beim Anrichten mit Nussbutter beträufeln.

Für die Garnitur: Ricotta salata fein hobeln.
1 Ricotta salata

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.