

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Juni 2026**
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Claudia Olschnögger

**Steirische Blätterteigtaschen mit Käferbohnen-Füllung,
Kürbiskern-Pesto, Kernöl-Creme und Romana-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Pesto:

2 Knoblauchzehen
 20 g Montello
 20 g gehackte Kürbiskerne
 40 g gemahlene Kürbiskerne
 40 ml Kürbiskernöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Montello reiben. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse geben. Montello und Knoblauch und mit den anderen Zutaten gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blätterteigtaschen:

1 Rolle Blätterteig
 400 g Steirische Käferbohnen, aus der Dose
 1 EL schwarze, entsteinte Oliven
 1 EL Kapern
 40 g getrocknete Tomaten
 1 Frühlingszwiebel
 1 Ei
 100 g Montello
 Pesto, von oben

Frühlingszwiebel putzen und fein hacken. Montello reiben. Käferbohnen, Oliven und Tomaten fein hacken. Frühlingszwiebel, Montello, Käferbohnen, Oliven, Tomaten und Kapern mit der Hälfte des Pestos (siehe oben) vermengen.

Blätterteig ausrollen und ca. 8 cm große Kreise ausstechen, die Füllung auf die Mitte der Kreise setzen, Teigkreise zuklappen und den Rand gut verschließen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit verquirltem Ei bestreichen und ca. 15 Minuten im heißen Ofen backen.

Für die Kernöl-Creme:

200 g Sauerrahm
 3 EL Topfen, alternativ Quark
 100 ml Kürbiskernöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

1 Romanasalat
½ Bund Radieschen
2 Stangen Staudensellerie
1 Frühlingszwiebel
6 EL Apfelessig
2 EL Kürbiskernöl
4 EL Olivenöl
½ Bund Schnittlauch
Brauner Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Radieschen und Staudensellerie putzen und in 2-3 mm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebel putzen und mit Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Apfelessig und Olivenöl vermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. 3 EL Wasser unterrühren und alles ca. 10 Minuten ziehen lassen. Salat kurz vor dem Servieren marinieren und zum Schluss mit Kürbiskernöl garnieren.

Für die Garnitur:

2 Radieschen
1-2 essbare Blüten

Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden. Blütenblätter abzupfen. Gericht mit Radieschenscheiben und Blütenblättern garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.