

▪ Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 15. April 2026 ▪
Runde 2 – „Teigtaschen aus aller Welt“



Gericht zum Motto „Teigtaschen aus aller Welt“ von Tobias Henrichs

Kärntner Kasnudeln mit Zitrusblatt-Buttermilch-Sauce, Apfel-Geranien-Perlen und Schüttelbrot-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für den Kasnudelteig:

1 Ei
 1 EL Olivenöl
 150 g Weizendunst/Spätzlemehl
 150 g Weizenmehl, Type 405
 ½ TL Salz

Weizendunst, Weizenmehl, Ei, 125 ml Wasser, Olivenöl und Salz in der Küchenmaschine 5 Minuten kneten und anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Kasnudelfüllung:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Abrieb
 150 g Topfen, 20% Fett
 50 g Butter
 1 Zweig glatte Petersilie
 2 Zweige Kerbel
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser garkochen. Abschütten und kurz ausdampfen lassen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone abbrausen, trockentupfen und Schale abreiben. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Butter zerlassen und Schalotten und Knoblauch hellbraun rösten. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Zwiebel-Knoblauch-Mischung, Topfen, Kräutern, Zitronenabrieb, Pfeffer und einem halben Teelöffel Salz gut durchkneten.

Für die Fertigstellung:

50 g Butter
 Weizenmehl, Type 405, zum Bearbeiten
 Salz, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Teig auf einer leicht mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Aus dem Teig Kreise mit 7 cm Durchmesser ausstechen. Auf jede Scheibe ein wenig außerhalb der Mitte 1 EL der Füllung setzen. Unbelegte Teighälfte über die Füllung schlagen, an den Rändern gut zusammendrücken oder „krendeln“. Nudeln in das Salzwasser geben und circa 5 Minuten köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Kasnudeln mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit geschmolzener Butter bei niedriger Hitze warmhalten.

Für die Zitrusblatt-Buttermilch-Sauce:

2 Zitrusblätter
 1 Limette, Abrieb
 80 g kalte Butter
 100 ml Schlagsahne
 150 ml Buttermilch
 100 ml Gemüsefond
 1 ½ TL helles Reismiso
 2 TL Flüssigkoji
 1 Spritzer Holunderblütensirup
 1 Prise Xanthan

Butter in Würfel schneiden und bis zur Verwendung weiter kaltstellen. Limette und Zitrusblätter abbrausen und trockentupfen. Sahne und Gemüsefond in einem Topf um die Hälfte einkochen lassen. Zitrusblätter hinzugeben und alles ganz kurz mit dem Pürierstab mixen. Durch ein feines Sieb in einen anderen Topf geben und die kalten Butterwürfel, Buttermilch, Reismiso sowie 1 Prise Xanthan mit dem Pürierstab einmixen. Mit Limettenabrieb, Koji und Holunderblütensirup abschmecken. Die Sauce sollte nun nicht mehr kochen.

Für die Apfel-Geranien-Perlen:

1 grüner Apfel
1 Zitrone, Saft
100 ml naturtrüber Apfelsaft
1 Rosengeranienblatt

Apfel waschen, abtrocknen, ein Stück abschneiden und beiseitelegen. Restlichen Apfel schälen, kleine Perlen (5 mm, 8 mm) ausstechen und in eine Schüssel geben. Rosengeranienblatt etwas zerdrücken und mit einem Spritzer Zitronensaft und Apfelsaft hinzugeben. Umrühren und bis zum Servieren im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für den Schüttelbrot-Chip:

100 g Schüttelbrot
300 ml neutrales Pflanzenöl
50 g Mehl
½ TL Fenchelpollen

Schüttelbrot in einem Mixer zu Bröseln verarbeiten. 250 ml Wasser und Öl gemeinsam mit dem Mehl zu einem Teig pürieren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Teig in eine Spritzflasche füllen. Beschichtete Pfanne bei mittlerer Stufe ohne Fett erhitzen. Ein wenig Teig in die Pfanne geben und sofort etwas von den Schüttelbrotbröseln und den Fenchelpollen darauf verteilen. Chip mit einem Pfannenwender vorsichtig aus der Pfanne nehmen, auf Küchentuch abtropfen und auskühlen lassen. Pfanne gut mit Küchenpapier auswischen und erst dann erneut Teig hineingeben.

Für die Garnitur:

½ frische Jalapeño
1 Fenchel, davon das Fenchelgrün
100 g Schmand
Shisokresse
Kapuzinerkresse

Schmand in einen Spritzbeutel füllen. Jalapeño waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Kärntner Kasnudeln in die Mitte eines tiefen Tellers legen. Mit Schmand, Apfel-Geranien-Perlen, Schüttelbrot-Chip, Jalapeñostreifen, Fenchelgrün und Kresse dekorieren. Zitrusblatt-Buttermilch-Sauce noch einmal aufmixen und um die Kasnudeln herum verteilen.