

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. November 2025** ▪
„Rezepte-Tausch“ mit Robin Pietsch



Barbara Kübler kocht ihr eigenes Gericht

Tofu à la Stroganoff mit Pilzen, Bandnudeln und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Stroganoff:

170 g Räuchertofu
 300 g Champignons
 150 g Cornichons
 1 Schalotte
 1 Zitrone, Saft
 80 g Kochsahne
 140 ml Gemüsefond
 1 EL Dijonsenf
 2 EL Tomatenmark
 2 TL neutrales Öl
 1 Zweig glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Tofu in Streifen schneiden, Schalotte abziehen und würfeln. Cornichons klein würfeln und Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie hacken.

In einer beschichteten Pfanne den Tofu in heißem Öl knusprig braun braten, dann Schalotten hinzufügen und ebenfalls andünsten. Champignons, Cornichons und Petersilie hinzugeben und ebenfalls mit andünsten. Tomatenmark und Zitronensaft zugeben und mit Gemüsefond aufgießen. Mit Deckel ca. 10 Minuten garen lassen. Sahne einrühren, bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Ggf. etwas Kochwasser der Pasta einrühren. Zum Schluss mit Senf und Gewürzen abschmecken.

Für die Bandnudeln:

2 Eier
 1 EL Olivenöl
 150 g Semola di Grano duro + Semola,
 zum Nacharbeiten
 50 g Mehl, Type 00
 2 TL Salz
 Salz, aus der Mühle

Eier, Olivenöl, Mehl, Semola, und 2 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig dünn ausrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Pasta in reichlich Salzwasser ca. 1-2 Minuten kochen. Etwas Kochwasser aufheben.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie hacken und als Garnitur verwenden.

Für den Salat:

1 Salatgurke
 3 EL Weißweinessig
 5 EL neutrales Öl
 ½ Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke hobeln. Ein Dressing aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer herstellen. Dill hacken. Dressing über die Gurken geben. Dill ebenfalls untermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.