

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. März 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs



Maximilian Voge

Tortellini mit Spargel-Pistazien-Ziegenfrischkäse-Füllung, geschmorte Tomaten, Himbeer-Balsamico-Gel und Schnittlauch-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

8 Stangen grüner Spargel
 1 Knoblauchzehe
 1 Schalotte
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb
 100 g Stracciatella di Burrata mit
 mikrobiellem Lab, alternativ Burrata
 80 g Ziegenfrischkäse, mit mikrobiellem
 Lab
 30 g Butter
 Olivenöl, zum Braten
 50 g geröstete, gesalzene Pistazien
 4 Zweige Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Spargelspitzen abschneiden und zur Seite legen. Den restlichen Spargel in feine Scheiben schneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen, fein schneiden und zusammen mit dem Spargel in einer Pfanne anbraten bis der Spargel weich wird. Danach kurz abkühlen lassen.

In ein Mixgefäß den Ziegenfrischkäse, Zitronenzeste, Pistazien und den Spargel geben. Alles grob mixen und in einen Spritzbeutel füllen.

Spargelspitzen in der Pfanne mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer kurz bissfest braten und als Garnitur verwenden.

Basilikumblätter und Burrata zupfen und als Garnitur verwenden.

Für den Tortellini-Teig:

2 Eier
 200 g Mehl, Type 00
 Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und kneten lassen. Teig mit der Hand zu Ende kneten und zur Seite legen.

Teig in Stücke teilen und durch die Nudelmaschine lassen. Mit Mehl bestäuben und sehr dünn ausrollen. Teigbahnen in Vierecke schneiden und in die Mitte etwas von der Füllung geben. Die Kanten befeuchten und von Ecke zu Ecke verschließen. Die unteren Ecken umschlagen und zu der klassischen Tortellini-Form schließen.

In gesalzenem, heißem Wasser ca. 3-4 Minuten kochen. Der Teig sollte noch Biss haben. Aus dem Topf nehmen und kurz in Butter schwenken.

Für das Schnittlauch-Öl

1 Bund Schnittlauch
 100 ml neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten in einem Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb geben und in eine Quetschflasche füllen.

Für die konfierten Tomaten:

8 Cocktailtomaten
 1 Knoblauchzehe
 ¼ Zitrone, Abrieb
 3 EL Schnittlauchöl, von oben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten leicht einschneiden und mit kochendem Wasser übergießen. Schale der Tomaten entfernen. Tomaten mit Knoblauch, Zitronenzeste, Schnittlauchöl, Salz und Pfeffer in eine kleine Auflaufform geben und bei 120 Grad im Ofen weich schmoren. Immer wieder mit Öl aus der Auflaufform übergießen. Im Ganzen zu den Tortellini servieren.

Für das Himbeer-Balsamico-Gel:

100 g Himbeeren
1 kleine Schalotte
20 ml dunkler Balsamicoessig
Pflanzenöl, zum Braten
10 g Zucker
1 Msp. Agar Agar
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem kleinen Topf mit etwas Öl anschwitzen. Himbeeren, Zucker, Salz und Balsamico hinzugeben und aufkochen lassen. Das Ganze passieren, Agar-Agar einrühren und 2 Minuten weiter köcheln lassen. Anschließend im Kühlschrank abkühlen lassen. Vor dem Servieren nochmals pürieren und in einen Spritzbeutel geben. Kleine Tupfen Gel auf den Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.