

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Mai 2026
Tagesmotto „Zwei Farben“ mit Alexander Kumptner



Verena Kommer

weiß/grün: Tortellini mit weißer Tomaten-Espuma und Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortellini:

2 Eier
125 g Hartweizengrieß
125 g Mehl + Mehl, zum Arbeiten
Salz, aus der Mühle

Das Hartweizengrieß und Mehl mischen und auf die Arbeitsfläche geben. Eine Mulde formen, Eier und Salz hineingeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Gefrierschrank ruhen lassen. Teig in Portionen teilen und dünn ausrollen. In etwa 4x4 cm große Quadrate schneiden.

Für die Füllung:

1 weiße Zwiebel
50 g Frischkäse
50 g Crème fraîche
1 EL Olivenöl
25 g Pinienkerne
1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kräuter fein hacken. Frischkäse und Crème fraîche verrühren. Pinienkerne, Zwiebel und Kräuter unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken und kaltstellen. Etwas Füllung mittig auf die Teigquadrate setzen, Ränder mit Wasser befeuchten, zusammenklappen und die Enden zu Tortellini formen. In kochendem Salzwasser einige Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben.

Für die weiße Tomaten-Espuma:

500 g Tomaten
40 g Schalotten
½ Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 g Sahne
375 ml Gemüsefond
1 EL Speisestärke
1 Bund Basilikum
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, Strunk entfernen und grob schneiden. Mit Gemüsefond und Basilikum pürieren. Ein Sieb mit einem feuchten Passiertuch auslegen und die Masse abtropfen lassen, sodass eine klare Flüssigkeit entsteht. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In Butter glasig anschwitzen. Abgetropfte Flüssigkeit und Sahne zugeben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und die Flüssigkeit leicht binden. In eine Espumafflasche füllen, mit zwei Kapseln begasen und vor dem Servieren gut schütteln.

Für das Basilikum-Öl:

1 Bund Basilikum
100 ml neutrales Öl

Öl auf etwa 60 Grad erwärmen. Basilikum grob hacken, mit dem Öl fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Öl auffangen.

Das Rezept auf Tellern anrichten und servieren.