

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Juli 2023** ▪
Tagesmotto „Zwei Farben“ mit Cornelia Poletto



Marcel Malcherowitz

**Schwarz-rot: Schwarze Tahin-Gnocchi mit
 Tomatenragout, geschmorten Cherrytomaten und
 gebratenen Garnelen**

Zutaten für zwei Personen

Für die schwarzen Gnocchi:

500 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 60 g schwarzes Tahin
 75 g Weizendunst
 50 g Mehl, Type 405
 1-2 EL Kartoffelstärke
 1-2 EL Semola
 12 g Salz
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und Kartoffeln mitsamt der Schale durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Weizendunst, Salz und Sesammus zu einem Teig verkneten. Ist der Teig zu weich, mit etwas Semola und Kartoffelstärke nacharbeiten.

Eine ca. 1 cm dicke Wurst formen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Mit der Gabel die typischen Rillen formen. Gnocchi in siedendem Salzwasser garen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für das Tomatenragout:

600g Cherrytomaten
 2 rote Zwiebeln
 3 Knoblauchzehen
 200 ml passierte Tomaten
 1 TL Fenchelsaat
 1 TL Honig
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cherrytomaten waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen und Zwiebeln bei milder Hitze etwa 5 Minuten schmoren. Dann Knoblauch und Tomaten hinzugeben. Fenchelsamen hacken, mit Salz, etwa 50 ml Olivenöl und Honig zu den Tomaten geben. Alles vermengen und bei milder Hitze einige Minuten köcheln lassen. Tomaten sollen nicht gänzlich zerfallen, sondern noch etwas Struktur haben. Bei Bedarf mit passierten Tomaten ablöschen und ein weiteres Mal reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Ofentomaten:

1 Rispe Cherrytomaten
 1 TL Fleur de sel
 1 Prise Zucker
 50 ml Olivenöl
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cherrytomaten vorsichtig waschen und an der Rispe lassen. In eine Auflaufform mit Olivenöl geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Für etwa 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Garnelen:

10 küchenfertige Riesengarnelen
 2 Knoblauchzehen
 3 cm Ingwer
 1 rote Peperoni
 1 Zitrone, davon Abrieb & Saft
 4,5 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen waschen und mit Küchenpapier leicht trocken tupfen.

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides in dünne Scheiben schneiden. Peperoni waschen, entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und etwas Schale abreiben. Die zweite Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden.

4 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch, Ingwer, abgeriebene Zitronenschale und Peperoni sowie etwas Zitronensaft hinzufügen.

Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen hinzugeben und bei mittlerer Hitze für ca. 2-3 Minuten braten. Dann wenden, die Zitronenscheiben dazugeben und weitere 2-3 Minuten braten, bis die

Garnelen eine schöne Farbe erhalten. Alles mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zum Schluss das Öl-Dressing über die gebratenen Garnelen träufeln und warm servieren.



Laut WWF ist die **tropische Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 2023):

- 1. Wahl: Südostasien: Aquakultur (Zucht in Zero-Input Systemen)
- 1. Wahl: Thailand: Aquakultur (Teichanlagen, Rosenberg-Süßwassergarnele (*Macrobrachium rosenbergii*))
- 1. Wahl: Europa: Aquakultur (Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*))

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Riccardo Lakotta

Grün-gelb: Tagliatelle verde mit Zitronen-Sahnesauce und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

- Für die Pasta:** Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Spinat, Basilikum und Minze mit wenig Wasser pürieren und dann in einer Schale mit Mehl, Semola, Spinatpulver, Eigelb und Vollei zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 15 Minuten im Kühlschrank bzw. Tiefkühlfach ruhen lassen. Danach durch eine Nudelmaschine dünn ausrollen und die gewünschte Pasta-Art herstellen. Ca. 1-2 Minuten im stark gesalzenen Wasser kochen.
- 10 g Blattspinat
 - 20 g Basilikum
 - 20 g Minze
 - 2 Eier
 - 2 TL Spinatpulver
 - 100 g Semola
 - 100 g Weizenmehl, Type 00
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Sauce:** Zwiebel und Knoblauch abziehen und in sehr kleine, feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Dann Sahne hinzugeben und einreduzieren lassen. Zitrone und Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Beides zur Sauce geben. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und ebenfalls zur Sauce geben. Ggf. mit etwas Orangensaft abschmecken. Parmesan reiben und unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kurkuma die gelbe Farbe erzeugen. Sollte die Sauce zu dick werden, ggf. mit etwas Milch oder Wasser verlängern und dann nochmal abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren.
- ½ Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Zitrone, davon Saft & Abrieb
 - 1 Orange, davon Saft & Abrieb
 - 50 g Parmesan
 - Butter, zum Braten
 - 300 ml Sahne
 - Milch, zum Strecken
 - Kurkuma, zum Abschmecken
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Spargel:** Die Enden des Spargels großzügig entfernen. Mit Öl beträufeln und in einer Grillpfanne grillen. Mit Salz würzen.
- 6 Stangen grüner Spargel
 - Oliveöl, zum Beträufeln
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Paniermehl mit Butter und Kurkuma in eine Pfanne geben und rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen, erkalten lassen und schließlich geriebenen Parmesan unterheben. Gericht mit Brösel und Petersilie garnieren.
- 100 g Paniermehl
 - 5 g Parmesan
 - Butter, zum Braten
 - 1 Prise Kurkuma
 - 1-2 Zweige Petersilie
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Waltner

Rot-weiß: Erdbeer-Kokos-Topfenknödel mit Erdbeerspiegel und Kokos-Eis mit Erdbeer-Sand, knusprigen Glasnudeln und Erdbeer-Shot

Zutaten für zwei Personen

Für das Kokos-Eis:

200 g gesüßte Kondensmilch
100 ml Kokosmilch
100 g Kokoscreme
100 ml Sahne
2 EL Puderzucker

Die Kondensmilch, Kokosmilch, Kokoscreme, Sahne und Puderzucker in einem Standmixer kurz mixen und dann in der Eismaschine ca. 30 Minuten gefrieren lassen.

Für die Erdbeer-Kokos-Topfenknödel:

6 mittelgroße Erdbeeren
1 Zitrone, davon Saft & Abrieb
250 g Magerquark
50 ml Kokoslikör
110 g Mehl
100 g Weichweizengrieß
100 g Kokosraspeln
20 g weiche Butter
1 Ei
2 EL Zucker
2 EL Puderzucker
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz

Ein Sieb mit Küchenpapier auslegen. Magerquark hineinlegen und etwas abhängen lassen. Erdbeeren waschen und von grün befreien. Butter, Magerquark und Ei zusammen schaumig schlagen. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Mehl, Grieß, 1 EL Zucker, Vanillezucker und den Zitronenabrieb dazu geben und in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. In 6 Stücke schneiden, in jedes Teigstück eine Erdbeere geben, gut verschließen und zu runden Knödeln formen. Einen großen Topf mit Wasser aufstellen, Kokoslikör, Zucker und Salz zugeben, aufkochen lassen und Knödel darin etwa 12 Minuten garen, bis sie oben schwimmen. Kokosraspeln und Puderzucker im Multizerkleinerer etwas feiner mahlen und die Knödel nach dem Garen darin wälzen.

Für den Erdbeer-Spiegel:

250 g Erdbeeren
1 Zitrone, davon Saft
1 EL Puderzucker

Erdbeeren waschen und Grün entfernen. Zitrone auspressen. 2 TL Saft beiseitestellen für die Glasnudeln und Shot. Erdbeeren mit Zitronensaft und Zucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Für den Erdbeer-Sand:

30 g gefriergetrocknete Erdbeeren
½ TL gemahlene Vanilleschote
1 TL Zucker

Erdbeeren mit Vanilleschote und Zucker in einem Multizerkleinerer zu kleinen Bröseln „Sand“ zerhacken.

Für die Glasnudeln:

1 Handvoll Glasnudeln
250 ml Rote-Bete-Saft
1 Zitrone, davon Saft
1 TL Zucker
1 EL Öl

Zitrone auspressen und 1 Teelöffel Saft auspressen. Rote-Bete-Saft mit Zucker und Zitronensaft aufkochen und über die Glasnudeln gießen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen, danach durch ein Sieb abgießen und Nudeln auf Küchenkrepp gut trocknen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Glasnudeln portionsweise und zu „Korallen“ geformt backen, bis sie knusprig sind.

Für den Erdbeer-Shot:

100 g Erdbeeren
1 Spritzer Zitronensaft
80 ml Kokoslikör
Zucker zum Abschmecken

Erdbeeren waschen und Grün entfernen mit Zitronensaft pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Kokoslikör verrühren und mit Zucker abschmecken. In Schnapsgläser füllen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. Juli 2023 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



**Gelb-grün: Tagliatelle „alla pollonara“ mit
Hähnchenknusper und Liebstöckel-Öl**

Zutaten für zwei Personen

- Für das Liebstöckel-Öl:** Den Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Mit dem Öl in einen Topf geben, auf 60°C erhitzen und 15 Minuten ziehen lassen. Im Standmixer fein pürieren, durch ein Tuch passieren und auskühlen lassen.
- Für die Pasta:** Geflügelhaut abziehen und flach auf ein Holzbrett legen. Haut mit Brathähnchengewürz und Salz würzen und mehrmals mit einer dünnen Rouladennadel einstechen. Zwischen Backpapier in eine Pfanne legen, mit einem Topf beschweren und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Auf Küchenpapier erkalten lassen.
- 200 g Tagliatelle Capricciose
1 Maishähnchenbrust, mit Haut
100 g Pfifferlinge
150 g Baby-Blattspinat
1 Knoblauchzehe
2 Eier
80 g Parmesan
2 TL Butter
2 Zweige Thymian
1-2 Zweige Liebstöckelblätter
Brathähnchengewürz, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Parmesan fein reiben. Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb und Vollei mit dem Parmesan verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Pfifferlinge putzen, ggf. kurz im Wasser waschen und anschließend vorsichtig in einer Salatschleuder trockenschleudern. Auf Küchenpapier vollständig trocknen lassen.
- Maishähnchenbrust in Würfel schneiden.
- 1 TL Butter mit einer angedrückten Knoblauchzehe in der Pfanne aufschäumen, in der zuvor die Hühnerhaut knusprig gebraten wurde. Maishähnchenwürfel salzen, pfeffern und mit den Thymianzweigen in der schäumenden Butter kurz anbraten. Pfifferlinge zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Babyspinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und warm stellen.
- Tagliatelle in kochendem Salzwasser al dente kochen. Pasta mit einer Pastakralle direkt in die Ei-Parmesan-Mischung geben und gut durchschwenken. Ggf. mit etwas Pastawasser verdünnen und mit Parmesan abschmecken. Mit Pfeffer würzen. Hähnchen-Pfifferling-Spinat-Mischung zur Pasta geben und durchschwenken.
- Hühnerhaut klein hacken. Liebstöckel fein schneiden, so dass ca. 1 EL entsteht. Pasta mit knuspriger Hühnerhaut, geriebenem Parmesan, Liebstöckel und Liebstöckel-Öl garnieren.



Die „Pastaformel“ lautet wie folgt: 100 g Pasta, 1 Liter Wasser und 10 g Salz

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.