

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. August 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Merle Scheer

**Blätterteig-Pilz-Pie mit Kartoffel-Rote-Bete-Püree und
Weißwein-Kräutersauce**

Zutaten für zwei Personen

Für die Pilzfüllung:

400 g braune Champignons
 200 g Kräuterseitlinge
 2 rote Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Tomatenmark
 50 ml dunkler Balsamicoessig
 150 ml trockener Rotwein
 100 ml Gemüsefond
 1 TL Ahornsirup
 50 g Walnüsse
 Geräuchertes Paprikapulver, zum
 Würzen
 Chiliflocken, zum Würzen
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Walnüsse fein hacken. Pilze putzen, vom Strunk befreien und in feine gleichgroße Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Pilze mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Walnüsse hinzugeben und kurz rösten. Sobald die Mischung gar ist, Tomatenmark hinzugeben, vermischen, etwas karamellisieren lassen und anschließend mit dem Balsamico ablöschen. Das Ganze einkochen lassen und anschließend den Rotwein hinzugeben und wiederum reduzieren lassen. Mit Gemüsefond auffüllen und nochmals reduzieren lassen.

Mit Salz, Pfeffer, geräuchertem Paprikapulver, Chiliflocken und Ahornsirup abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

600 g festkochende Kartoffeln
 80 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein würfeln und im Salzwasser kochen. Das Wasser abgießen, Butter hinzugeben und zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für das Blumenkohlmus:

400 g Blumenkohl
 100 g Kartoffelpüree, von oben
 100 g Parmesan
 30 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Parmesan fein reiben. Blumenkohl klein schneiden und die Rößchen in Salzwasser garkochen. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren. Kartoffelpüree, Butter und Parmesan unterheben und mit Salz abschmecken.

Für die Fertigstellung:

3 Rollen Blätterteig
1 Spitzkohl
1 Ei

Ei trennen und Eigelb auffangen.

Ca. 15 Blätter vom Spitzkohl abtrennen und waschen. Spitzkohlblätter im Salzwasser blanchieren und anschließend eiskalt abschrecken. Eine Lage Blätterteig auf ein Backblech mit Backpapier geben.

Die Pastetenform mit Frischhaltefolie großzügig auslegen. Daraufhin die gesamte Form an den Rändern überlappend mit dem Kohl auslegen, sodass am Ende der gesamte Pie vom Kohl umschlossen wird. Anschließend darin das Blumenkohlpuée ca. 2 cm dick ausstreichen. Die gesamte Pilzmischung daraufgeben und gleichmäßig verteilen. Mit dem Kartoffelpuée 2 cm dick abschließen und die Spitzkohlblätter überklappen.

Die gesamte Masse mit der Form auf den ausgelegten Blätterteig stürzen (Achtung: die Masse sollte nicht zu warm sein) und die Form und Frischhaltefolie vorsichtig entfernen.

Dann den zweiten Blätterteig behutsam über die Oberseite rollen.

Überstehende Ränder abschneiden und die Enden behutsam einfalten. Den Deckel der Länge nach mit einer Gabel einstechen und mit Eigelb bestreichen.

Die dritte Blätterteigrolle mit einem Muster der Wahl vorsichtig einschneiden und garnieren. Nochmals mit Eigelb bestreichen und dann bei 200 Grad für ca. 15 Minuten im Ofen backen.

Für das Kartoffel-Rote-Bete-Püree:

100 g Kartoffelpüree, von oben
100 ml Rote-Bete-Saft
10 g Butter
Salz, aus der Mühle

Rote Bete-Saft mit der Butter unter das Kartoffelpüree rühren und mit Salz abschmecken.

Für die Sauce:

1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft
50 g Butter
100 ml Sahne
50 ml trockener Weißwein
30 g glatte Petersilie
30 g frischer Estragon
50 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein würfeln und in einer Pfanne in Butter anschwitzen.

Mit Mehl abstäuben und mit einem Schneebesen gut einrühren und etwas dunkler werden lassen. Mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren die Sahne hinzugeben und cremig rühren. Kräuter unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack mit etwas Zitronensaft abrunden.

Für die Garnitur:

4 Zweige glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Oskar Bastian

Pochiertes Ei und gegrillte Möhre mit Frankfurter Grüne Sauce und Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die pochierten Eier:

2 Eier
6 cl Weißweinessig
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wasser mit einer ordentlichen Prise Salz und Essig in einem Topf zum Kochen bringen. Hitze verringern und das Wasser knapp unter dem Siedepunkt halten. Mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen und die Eier hineingleiten lassen. Eier ca. 3 Minuten im Wasser ziehen lassen.

Für die gegrillte Möhren:

2 mittelgroße Möhren
1 EL Butter
100 ml Gemüsefond
1 TL flüssiger Honig
1 Vanilleschote
Salz, aus der Mühle

Möhren waschen und halbieren. Möhren in Butter in einer Grillpfanne grillen. Mark einer Vanilleschote auskratzen und mit Honig zu den Möhren geben. Kurz schwenken und mit Fond ablöschen. Möhren bei geschlossenem Deckel 15 Minuten schmoren lassen.

Für die Kartoffelwürfel:

4 festkochende Kartoffeln, z.B.
Annabelle oder Linda
Muskatnuss, zum Reiben
Chiliflocken, zum Würzen
Cayennepfeffer, zum Würzen
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fritteuse mit Sonnenblumenöl auf 140 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, in 1-2 cm große Würfel schneiden und in Wasser legen. Dann Kartoffelwürfel trockentupfen. Anschließend für 5 Minuten frittieren, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Temperatur des Öls auf 175 Grad erhöhen und anschließend die Kartoffeln weitere 3 Minuten frittieren. Abschließend mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Mayonnaise:

½ Zitrone, Saft
1 Ei
1 TL Dijonsenf
150 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei in einen hohen Messbecher geben. Senf, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen. Das gesamte Öl auf einmal einfüllen. Den Stabmixer unten auf den Boden des Gefäßes stellen und einschalten. Sobald die Masse emulgiert den Stabmixer hochziehen. Mayonnaise mit Salz abschmecken.

Für die Frankfurter Grüne Sauce:

100 g Schmand
300 g griechischer Joghurt
1 EL Mayonnaise, von oben
1 TL Dijonsenf
Ahornsirup, zum Abschmecken
1 TL Apfelessig
½ Bund Petersilie
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Sauerampfer
½ Bund Borretsch
½ Bund Kresse
½ Bund Kerbel
½ Bund Pimpinelle
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Stiele entfernen und grob hacken. Mit dem Schmand, Zucker, Essig, Senf und Salz in einen Mixer geben und fein mixen. Im Anschluss Joghurt und Mayonnaise unterheben und mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

4 Kapuzinerkresse-Blüten

Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christina Fink

Singhalesisches Curry mit Kokos-Sambol und Kokos-Roti

Zutaten für zwei Personen

Für das Dal:

180 g rote Linsen
1 kleine Zwiebel
3 Knoblauchzehen
300 ml Kokosmilch
1 EL Kokosöl
1 TL Senfkörner
1 Zimtstange
½ TL gemahlener Kurkuma
4 getrocknete Curryblätter
Chili, aus der Mühle zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Die Linsen für ca. 30 Minuten einweichen.

Zimtstange in einen heißen Topf geben. Nach ca. 1 Minute das Kokosöl und die Senfkörner hinzufügen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und im Topf mitbraten.

Curryblätter, Kurkuma und etwas Chili dazugeben und kurz anschwitzen, anschließend mit Kokosmilch auffüllen, Linsen hinzugeben und köcheln lassen. Wenn die Linsen gar sind, mit Salz abschmecken.

Für das Auberginen-Curry:

1 Aubergine
1 Tomate
2 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel
300 ml Kokosmilch
1 TL Tafelessig
3 EL Kokosöl
4 getrocknete Curryblätter
¼ TL gemahlener Kurkuma
¼ TL Currypulver
1 TL Zucker
1 TL Salz

Aubergine in mundgerechte Stücke schneiden, salzen, anschließend abtrocknen und 5 Minuten in Kokosöl in einem Topf anbraten.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten und Gewürzen zu den Auberginen geben und kochen lassen bis die Aubergine gar ist.

Für das Mango-Curry:

1 Mango
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300 ml Kokosmilch
1 EL Kokosöl
4 getrocknete Curryblätter
½ TL geröstetes Currypulver
1 TL gemahlener Kardamom
1 TL Zimt
¼ TL gemahlene Nelken
¼ TL gemahlener Kurkuma
½ TL Bockshornkleesamen
¼ TL schwarze Senfkörner
Chili, aus der Mühle zum Würzen
¼ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kokosöl in einer Pfanne schmelzen, dann die schwarzen Senfkörner hinzufügen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein schneiden und hinzufügen. Curryblätter hinzufügen. Alles braten bis die Zwiebeln leicht braun werden. Dann geröstetes Currypulver, Kardamon, Zimt, Nelken, Salz, Kurkuma, Pfeffer, Bockshornkleesamen und etwas Chili hinzufügen. Kurz anschwitzen. Mango schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und hinzugeben. Mit Kokosmilch auffüllen und kochen lassen, bis eine dickliche Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Bohnen-Curry:

100 g grüne Bohnen
200 ml Kokosmilch
½ TL scharfer Senf
¼ TL Kurkuma
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen in mundgerechte Stücke schneiden, anschließend Kokosmilch und Senf zusammen mit den Gewürzen in einen Topf geben und kochen bis die Bohnen gar sind.

Für das Kokos-Sambol:

1 Kokosnuss, Fruchtfleisch
1 kleine Schalotte
1 Tomate
1 Limette, Saft
100 g Kokosflocken
4 getrocknete Curryblätter
1 TL schwarze Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Kokosnuss öffnen und das Fruchtfleisch raspeln. Tomate klein schneiden und zur Seite stellen. Schalotte abziehen und fein schneiden, in einen Mörser geben und dort mit Pfeffer und den Curryblättern mörsern. Limette auspressen und Saft auffangen. Mischung mit den Kokosraspeln, der Tomate und dem Limettensaft vermengen.

Für das Kokos-Roti:

1 kleine Schalotte
100 g Kokosraspeln
100 g Mehl
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein schneiden und mit Kokosraspeln, Mehl und einer kräftigen Prise Salz mischen. Ca. 200 ml heißes Wasser hinzugeben bis ein leicht klebriger Teig entsteht. Kugeln formen und diese in einer Pfanne ohne Öl plattdrücken und von beiden Seiten goldbraun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.