▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ Finalgericht von Johann Lafer



Spinat-Ricotta-Maultaschen auf Kürbiscreme mit Kürbis-Chips und frittierten Zwiebelringen

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
1 Ei
125 g Weizenmehl
1 Prise Salz

Das Ei mit Mehl und etwas Salz zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig kneten. Ggf. etwas Wasser zufügen. Diesen in Folie wickeln und kühl stellen.

Für die Füllung:
100 g aufgetauter TK-Spinat
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
125 g Ricotta
1 EL Olivenöl
2-3 EL Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch fein reiben. Beides in heißem Öl 1-2 Minuten anschwitzen. Mischung zum Spinat geben. Ricotta und Semmelbrösel zufügen und untermischen. Masse mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Für die Fertigstellung:
25 g Butter
Salz, aus der Mühle

Nudelteig zu einer länglichen, möglichst dünnen Bahn ausrollen. Spinat-Masse darauf etwa 5 mm dick streichen. Nudelteig von der Längsseite her aufrollen, so dass eine lange etwa 2-3 cm dicke Wurst entsteht. Diese mit dem runden Stiel eines Kochlöffels, im Abstand von 3-4 cm bis unten eindrücken und mit einem Teigrad durchtrennen. Maultaschen bis zur weiteren Verwendung in das Gefrierfach geben.

Maultaschen in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Anschließend abschütten und in zerlassener Butter schwenken.

Für die Kürbiscreme:
150 g Hokkaido-Kürbis
25 g Butter
50 ml Gemüsefond
1-2 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen, vom Kerngehäuse befreien und mit einem Gemüsehobel vier Scheiben hauchdünn herunterhobeln. Für die Kürbis-Chips beiseitelegen.

Den restlichen Kürbis würfeln und in heißem Öl 2-3 Minuten anschwitzen.

Fond angießen und Kürbis zugedeckt in ca. 15 Minuten weich garen. Anschließend die Butter zufügen, Kürbis mit einem Mixstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Für die Kürbis-Chips:
Kürbisscheiben, von oben
200 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle

Kürbisscheiben 10 Minuten in Eiswasser legen, gut trocknen und in heißem Öl knusprig ausfrittieren. Sobald diese goldgelb werden herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und sofort leicht salzen. Heißes Öl für die Zwiebelringe wieder verwenden.

Für die Zwiebelringe:
1 kleine weiße Zwiebel
Rapsöl zum Frittieren, von den Chips
1 EL Mehl
1 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in einzelne, dünne Ringe zerlegen. Mehl und Speisestärke mischen, salzen und Zwiebelringe leicht in der Mischung wenden. In dem heißen Fett, in dem zuvor die Chips frittiert wurden, kurz ausfrittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Ein erneutes Frittieren macht die Zwiebelringe noch knuspriger.

Für die Garnitur:
Kürbiskernöl, zum Beträufeln
Kürbiskerne, zum Bestreuen

Kürbiskerne anrösten. Gericht mit Kürbiskernöl beträufeln und mit Kürbiskernen bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Simone:
Orange, Weißwein, Muskatnuss

Simone löschte die Kürbiswürfel (für die Kürbiscreme) mit Weißwein ab. Außerdem schmeckte sie die Kürbiscreme mit Orangensaft sowie Orangenabrieb ab. Die Spinat-Ricotta-Füllung würzte sie mit Muskat.

Zusatzzutaten von Kristina:
Orange, Ei, Muskatnuss

Kristina schmeckte die Spinat-Ricotta-Füllung mit Muskat ab und verwendete etwas Eiweiß, um sie zu binden. Außerdem bestrich sie die Ränder des Maultaschenteigs vor dem Verschließen mit etwas Eiweiß.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Johann Lafer



Salzburger Nockerl

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
5 Eier
30 g Butter
50 ml Sahne
25 g Mehl
25 g Stärke
70 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen.

Butter und Sahne in eine Auflaufform geben und im heißen Ofen schmelzen lassen.

Eier trennen. 5 Eiweiß und 3 Eigelb auffangen und in separate Schüsseln geben. Übrigen Eigelbe anderweitig verarbeiten.

5 Eiweiß mit einer Prise Salz anschlagen. Dann Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. 3 Eigelb und Vanillezucker verrühren. Dann Mehl und Stärke dazu sieben, vorsichtig unterheben und die Masse in die heiße Auflaufform geben. Dabei drei „Berge“ formen.

Salzburger Nockerl im heißen Ofen 12 Minuten backen.

Für die Zwetschgen:
300 g Zwetschgen
100 ml Rotwein
100 ml roter Portwein
1 Zimtstange
2 Sternanis
100 g Zucker
Stärke, zum Binden

Zucker mit Rotwein, Portwein, Zimtstange und Sternanis in eine Pfanne geben und einkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und den Sud damit andicken. Zwetschgen entsteinen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben. Garziehen lassen.

Für die Garnitur:
Puderzucker, zum Bestäuben

Salzburger Nockerl vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.