

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Oktober 2021 ▪  
ChampionsWeek ▪ „Internationale Klassiker“ mit Cornelia Poletto



Michael Jandt

**Tacos al pastor mit Ibérico Secreto, Achiote-Ananas-Sauce, karamellisierten Ananas, Salsa taquera de aguacate und Schmand**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Taco-Teig:**  
125 g Mehl, Type 405  
80 g Wasser  
1 TL Backpulver  
1 EL Schweineschmalz  
¾ TL Salz

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Wasser mit Salz und dem Schweineschmalz in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich das Schmalz verflüssigt hat und das Wasser leicht köchelt. Anschließend mit dem Mehl vermengen und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Teig mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einer runden Schüssel, je nach gewünschter Größe, ausstechen. Eine beschichtete Pfanne hoch erhitzen, bis es leicht raucht und den Fladen für ca. 30 Sekunden blasen werfen lassen. Fladen umdrehen und wieder für 30 Sekunden fertig garen lassen.

**Für die Salsa:**  
1 Avocado  
1 große eingelegte Tomatillo  
1 rote mittelgroße Tomate  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
½ Jalapeño  
1 Zitrone  
1 Limette  
1 Bund Koriander  
Gutes Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Tomatillo, Jalapeño und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und mit Salz und einem Messer zu einer Paste pressen. Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Tomatillo, Jalapeño sowie die Hälfte der Zwiebel und des Knoblauchs anbraten und etwas einkochen lassen. In der Zwischenzeit ein Teil Zitronen- und Limettensaft in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und dem übrig gebliebenen Knoblauch würzen, anschließend mit einem Spiralbesen zu einem Dressing anrühren. Avocado aufschneiden und entkernen, rautenförmig einritzen und das Fleisch mit einem Esslöffel auskratzen und zum Dressing geben. Das Ganze mit einer Gabel zerdrücken und einen Schuss Olivenöl dazugeben. Rote Tomate in feine Würfel schneiden, eine Handvoll Koriander hacken und mit der Hälfte der frischen Zwiebelwürfel zu der Avocado geben. Abschließend alles mit der Tomatillo-Jalapeño-Mischung aus der Pfanne mixen und abschmecken.

**Für die karamellierte Ananas:**  
1 Ananas  
1 EL Puderzucker  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Ananas mit einem Messer Schälen und in 1cm große Scheiben schneiden. Mittelstrunk entfernen und die Scheiben von beiden Seiten mit Puderzucker bestreuen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Ananas nun goldbraun schmoren lassen. Etwas salzen und auf einem Küchentuch abkühlen lassen.

**Für die Sauce:**  
1 TL Achiote Paste  
1 TL Ancho Paste  
150 ml Ananassaft  
1-3 EL Apfelessig  
½ EL brauner Zucker  
1/3 TL Zimtpulver

Kreuzkümmel mit Zimt und Nelkenpulver in einer Pfanne kurz anrösten und dann mit allen anderen Zutaten in einem Topf vermengen. Topf auf mittlere Stufe stellen und warten, bis sich die Flüssigkeit reduziert und eine sämige Sauce entsteht.

1/3 TL Kreuzkümmel  
1/3 TL Nelkenpulver

**Für den Schmand:** Schmand mit ca. 1-2 EL Zitronensaft, etwas abgeriebener Zitronenschale und Sahne glatrühren und abschließend mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.  
150 g Schmand  
1 Zitrone  
100 ml süße Sahne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Fleisch:** Iberico in der Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten braten, dabei mit einem Plattier-Eisen beschweren. Danach umdrehen, salzen und pfeffern, das Fleisch mit dem Plattier-Eisen erneut beschweren und für die letzten 2 Minuten bei etwas erhöhter Temperatur zu Ende garen.  
150 g Iberico Secreto  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Frühlingszwiebel und Koriander fein hacken und über die Tacos streuen.  
1 Frühlingszwiebel  
1 Zweig Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Peggy Kosbab

## Irish Surf and Turf: Hereford-Filet mit Garnelen, Erbsen-Minz-Püree, irischen Kartoffeln und Speck-Whiskey-Marmelade

Zutaten für zwei Personen

### Für das Turf:

400 g Filet vom Hereford Rind  
1 Knoblauchknolle  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
50 g Butterschmalz  
Falklandsalz-Flocken  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet waschen, trocken tupfen und in heißem Butterschmalz zusammen mit einer halb aufgeschnittenen Knoblauchknolle von allen Seiten scharf anbraten, so das Röstaromen entstehen können. Während des Bratens Rosmarin und Thymianzweige mit dazu geben. Danach das Filet und Knoblauch in den Ofen geben und das Filet bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen. Etwas ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Surf:

3 große Garnelen  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Limette  
50 g gesalzene (irische) Butter  
Einige Spritzer Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen putzen, Kopf und Darm entfernen und mit einem Fledermausschnitt versehen. In etwas Olivenöl und Butter anbraten. Aus der restlichen Butter eine Nussbutter herstellen.

Zum Servieren die Garnelen mit etwas Nussbutter bestreichen, mit fein gehackter Petersilie bestreuen und einen Spritzer Limettensaft darüber geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken



Laut WWF sollten Sie auf **Garnelen** zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung achten.

### Für das Erbsen-Minz-Püree:

200 g junge TK-Erbesen  
1 Bund Minze  
50 g gesalzene (irische) Butter  
50 ml Sahne  
Eiswasser  
1 Msp. Ras el Hanout  
1 ½ EL gemahlene weißen Pfeffer  
Salz, aus der Mühle

Erbsen in kochendem Wasser weichkochen und in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten. Erbsen in einen hohen Mixbecher geben. Klein gehackte Minze, Salz, Pfeffer, Butter und Sahne dazu geben und fein pürieren. Mit etwas Ras el Hanout abschmecken. Dann gegebenenfalls noch durch ein Sieb streichen.

### Für die irischen Kartoffeln:

8 kleine Drillinge  
Pflanzenfett, für die Fritteuse  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln ungeschält in Salzwasser kochen. Abtrocknen und kurz auskühlen lassen. In der auf 180 Grad beheizten Fritteuse ausbacken, bis die Schale knusprig ist.

### Für die Marmelade:

5 Scheiben Bacon  
15 cl irischen Whiskey  
1 große Gemüsezwiebel  
1 rote Zwiebel  
3 EL Tomatenmark  
50 ml Rinderfond

Gemüsezwiebel und rote Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. In etwas Butter kurz anschwelen. Bacon in Würfel schneiden und dazu geben. Alles kurz anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit etwas Tomatenmark abbinden und mit Whiskey ablöschen. Nun alles zu einer dicklichen Marmelade einkochen

Butter, zum Anbraten  
1 Limette  
2 gehäufte EL Mascobadozucker  
1 Msp. Cayennepfeffer  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

lassen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und etwas Limettensaft  
abschmecken. Zum Schluss mit einem Stich Butter abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stephan Christen

## Ceviche vom Kabeljau und Causa limeña mit Avocado-Füllung

Zutaten für zwei Personen

### Für das Ceviche:

- 2 Kabeljaufilets, ohne Haut und Gräten
- 5 Kirschtomaten
- 1 grüner Apfel, Granny Smith
- 5 Radieschen
- 2 Schalotten
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Limetten
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 rote frische Chilischote
- 1 grüne frische Chilischote
- 1 Bund Koriander
- 1 EL Honig
- 2 EL Soja-Sauce
- 1 TL Sanddornmark
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Den Kabeljau in dünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf dem Teller anrichten.

Abrieb von einer Limette, Orange und Zitrone, Saft von allen Limetten, Orange und Zitrone, kleingeschnittene Stiele vom Koriander, Honig, Sojasauce und Sanddornmark sowie fein gewürfelte Chilischoten in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.

Apfel mit Schale in kleine Würfel schneiden, Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Beides in die Marinade geben, gut verrühren und die Marinade über den Fisch geben.

Rote Zwiebeln abziehen. Radieschen und rote Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, mit Zucker und Salz würzen. Mit dem gehacktem Koriander und geachtelten Kirschtomaten über den Fisch geben.



**PROFI  
TIPP**

Um den **Kabeljau** bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus folgenden Fanggebieten stammen:  
Atlantischer Kabeljau: FAO 27 Nordatlantik oder FAO 27 Nordatlantik – Barentssee/Norwegische See. Pazifischer Kabeljau: FAO 60 Nordwestpazifik oder FAO 67 Nordostpazifik.

### Für die Causa limeña:

- 400 g Süßkartoffeln
- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 150 g Butter
- 300 ml Milch, 3,8% Fett
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Beide Kartoffelsorten schälen, grob würfeln und in Salzwasser garkochen. Milch erwärmen und mit den gegarten Kartoffeln und Butter zu einem Püree stampfen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Avocado-Füllung:

- 2 reife Avocados
- 2 Zitronen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Tequila
- 1 EL gehackter Koriander
- 1 TL Salz

Avocados entkernen, das Fruchtfleisch pürieren und mit Zitronensaft, gehacktem Knoblauch, Koriander, Chili, Kreuzkümmel, Salz und Tequila gut vermischen. Causa in einem Ring abwechselnd mit der Avocado-creme in der Mitte anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Bastian Walter**

## **Wiener Schnitzel mit Erdäpfel-Vogelersalat und selbstgemachter Preiselbeer-Marmelade**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**  
 2 Kalbsschnitzel, ca. 80 g  
 400 g feine Semmelbrösel  
 200 g Mehl  
 2 Eier  
 2 EL geschlagene Sahne  
 500 g Butterschmalz  
 Eiswasser  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Kartoffelsalat:**  
 250 g festkochende Kartoffeln  
 100 g Feldsalat  
 1 rote Zwiebel  
 Balsamico-Essig  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 Rapsöl  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Preiselbeer-Marmelade:**  
 100 g Preiselbeeren  
 60 g Zucker  
 1 EL Wasser

**Für die Garnitur:**  
 1 Zitrone  
 2 Sardellen

Die Schnitzel sauber putzen, plattieren und in Eiswasser legen. Sahne schlagen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern mit der Sahne und Semmelbröseln aufbauen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst in Mehl, dann in Ei und am Ende in die Semmelbrösel legen und leicht festdrücken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel in das heiße Butterschmalz legen und wenden, sobald die erste Seite goldbraun ist. Nun die Wassersprühflasche benutzen, um die Seiten des Schnitzels besonders knusprig zu braten. Schnitzel auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendes Salzwasser geben. Ca. 20 Minuten garkochen. Dann abgießen und ausdampfen lassen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und den Feldsalat waschen und trockenschleudern. Marinade für den Salat aus Öl, Essig, Senf, etwas Wasser, Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Die gekochten Kartoffeln in 3-5mm dünne Scheiben schneiden und in einem Topf mit etwas Öl und den Zwiebeln vermischen, danach im Kühlschrank abkühlen lassen. Sobald abgekühlt, die vorbereitete Marinade darüber verteilen und nach Geschmack nachwürzen. Kurz vorm Anrichten den Feldsalat untermischen.

Beeren waschen und anschließend mit Zucker und Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren 2-3 Minuten zum Kochen bringen.

Schnitzel mit einer Scheibe Zitrone und einer Sardelle garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Golüke

## Spanische Tapas: Champignons al jerez mit Chorizo & Zucchini-Serrano-Röllchen mit Manchego gratiniert & Gefüllte Tapas-Frikadelle & Runzelkartoffeln mit Mojo verde

Zutaten für zwei Personen

### Für die Champignons:

250 g braune kleine Champignons  
50 g Chorizo  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
¼ Bund Petersilie  
30 ml Sherry  
2 EL Olivenöl  
3 EL Mandelblätter  
Chiliflocken, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen und vierteln. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein schneiden. Chorizo in Stücke schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten. Knoblauch, Schalotte und Chorizo dazugeben und mitbraten. Mit Sherry ablöschen und Pfanne vom Herd ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Petersilie und Mandelblätter unterheben.

### Für die Zucchini-Röllchen:

1 kleine Zucchini  
30 g Manchego  
50 g dünn geschnittener Serrano Schinken  
1 TL Butter  
50 g Sahne  
Edelsüßes Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Käse fein reiben. Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. Zucchini auf der Arbeitsplatte auslegen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Schinken belegen und mit etwas Manchego bestreuen. Einrollen und mit Spießen fixieren. Ofenfeste Form mit Butter fetten. Spieße hineinstellen und mit Sahne begießen und übrigen Käse bestreuen. Im Ofen 15 Minuten überbacken.

### Für die Runzelkartoffeln:

250 g kleine Kartoffeln, Drillinge  
75 g grobes Meersalz

Kartoffeln waschen und mit Meersalz in einen Topf geben. Topf mit Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln vollständig bedeckt sind. Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen. Zurück auf den Herd stellen und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten ausdampfen lassen. Topf dabei gelegentlich durchschütteln.

Die Kartoffeln werden beim Ausdampfen leicht runzelig und sollten schließlich rundum von einer feinen Salzkruste bedeckt sein.

### Für die Mojo verde:

1 grüne Paprika  
½ grüne Chilischote  
1 kleine Knoblauchzehe  
½ Bund glatte Petersilie  
½ Bund Koriander  
25 ml Olivenöl  
1 EL Limettenabrieb & Saft  
1 Prise Zucker  
½ TL Salz

Paprika und Chilischote waschen und halbieren. Stiel und Kerngehäuse entfernen und klein schneiden.

Knoblauch abziehen und grob hacken. Die dicken Stiele der Kräuter abschneiden, den Rest grob hacken.

Alle Zutaten mit einem Pürierstab oder Standmixer fein pürieren.

1 Prise Pfeffer

**Für die Tapas-Frikadelle:**  
200 g gemischtes Hackfleisch  
4 Scheiben Frühstücksspeck  
6 getrocknete Soft Datteln ohne Stein  
1 Toast  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
35 g Sahnequark  
10 g Semmelbrösel  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 TL Sonnenblumenöl  
Petersilie, zum Bestreuen  
Edelsüßes Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. 1 TL Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin 2 Minuten dünsten.

In einer Schüssel das Hackfleisch, kleingeschnittenes Toast, Quark, Semmelbrösel und Zwiebel-Knoblauchgemisch gut verkneten. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Speckscheiben quer halbieren. Datteln mit Speck umwickeln. Hack in kleine Portionen teilen. Jede Portion in der Handfläche flach drücken.

Eine Speckdattel in die Mitte legen und mit Hack ummanteln. Kaltstellen.

2 EL Öl erhitzen. Frikadellen darin 8-10 Minuten knusprig braten.

Gelegentlich wenden. Petersilie hacken und Frikadelle damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lara Maria Klewin für Christian Fitzek

## Kaiserschmarrn mit Vanille-Eis und Zwetschgen-Röster

Zutaten für zwei Personen

### Für den Kaiserschmarrn:

3 Eier, Größe M  
125 ml Milch  
90 g Mehl  
1 EL Rosinen  
4 cl Rum  
20 ml Mineralwasser  
20 g weiche Butter, für den Teig  
1 EL Butter, zum Braten  
2 EL Butterschmalz  
20 g Zucker, für den Teig  
Zucker, zum Bestreuen  
Puderzucker, zum Bestreuen  
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Grill vorheizen.

Rosinen in Rum einlegen. Eier trennen. Eigelb mit einer Prise Salz, Zucker und Butter schaumig schlagen. Anschließend im Wechsel Mehl, Mineralwasser und Milch unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. 1 EL Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Teig eingießen. Rosinen auf den Teig streuen und den Schmarrn ca. 3-4 Minuten backen, bis die Unterseite leicht goldbraun ist. Schmarrn leicht mit Zucker bestreuen. In den Ofen geben. Anschließend mit einem Pfannenwender zerkleinern. Beim Wenden nochmal unter jedes Viertel ein wenig Butterschmalz geben. Schmarrn 3-4 Minuten weiter backen, bis auch die Unterseite goldbraun ist, dann in Stücke zupfen. Die restliche Butter und den Zucker darüber verteilen und den Schmarrn bei relativ hoher Hitze für ca. 2 Minuten karamellisieren. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

### Für das Eis:

1 Vanilleschote  
250 ml Milch  
15 g Sahne  
3 Eier, Eigelb  
60 g Zucker

Eine kleine Schale ins Gefrierfach stellen. Vanilleschote der Länge nach mit einem spitzen Messer aufschneiden und das Mark damit herauskratzen. Milch zusammen mit Sahne, dem Vanillemark und dem Zucker in einen Topf geben - das ganze aufkochen, von der Herdplatte nehmen. Nun das Eigelb leicht schaumig schlagen und unter die noch heiße Milch rühren. In eine Eismaschine geben und erkalten lassen. Kurz vor dem Anrichten die Schale aus dem Gefrierfach nehmen und das Eis hineinproportionieren.

### Für den Zwetschgen-Röster:

500 g Zwetschgen  
150 ml Glühwein  
1 Orange  
Speisestärke  
75 g Zucker  
½ TL Zimt  
die leere Vanilleschote vom Eis

Zwetschgen mit dem Messer einschneiden und Kern entfernen. Früchte mit dem Messer in kleine Stücke schneiden. Glühwein in den Topf geben, Zucker, Zimt und Vanille hinzufügen. So lange Rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Zwetschgen-Stücke hinzugeben und Zwetschgenröster zum Kochen bringen. So lange Kochen bis sie zerfallen. Immer weiterrühren. Orangenabrieb über den Röster geben. Sollte die Sauce zu flüssig sein, Speisestärke mit Wasser anrühren und unter die Sauce mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.