

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Oktober 2021 ▪
ChampionsWeek ▪ „Klopse, Klöße, Knödel“ mit Cornelia Poletto



Michael Jandt

Gedämpfte asiatische Rindfleischklopse mit Bonito-Pilz-Fünf-Gewürze-Sud, frittiertem Reispapier und Noriblatt, Enoki, Salicorne und Chili-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

300 g US-Entrecôte (buttriger Fettgehalt)
8 Chaphlu-Blätter
6 Reispapierblätter
½ Zwiebel
½ Knoblauchzehe
½ frische Thai-Chili
5 Softpflaumen
3-4 EL Semmelbrösel
4 g Ingwer
2 TL Sojasauce, Sushi-Qualität
½ TL Mirin
½ TL Honig
1 EL geröstetes Sesamöl
1 EL Erdnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen. Chili fein hacken. Zwiebel, Ingwer, Softpflaume und Ingwer in feine Würfel schneiden. Mit Sesamöl und Erdnussöl in der Pfanne glasig anschwitzen. Mit Sojasauce, Mirin und Honig ablöschen und kurz ziehen lassen. Fleisch in grobe Stücke schneiden, mit Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und der Masse aus der Pfanne vermischen. Nun bei mittlerer Lochscheibe alles durch den Fleischwolf drehen und dann die Masse mit einem Eisportionierer zu gleichgroßen Kugeln formen. Jeweils zwei Chaphlu-Blätter um jede Kugel formen, ein Reispapier unter heißem Wasser weich werden lassen und den Pfefferblattklops umschließen und im asiatischen Dampfkorb platzieren. Topf mit Wasser aufsetzen und die Fleischbällchen ca. 5 bis 7 Minuten dämpfen.

Für den Sud:

1 mittelgroße festkochende Kartoffel
3-4 EL Bonito-Flocken
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
300 ml Pilzfond
Neutrales Öl, zum Braten
1 TL Szechuanpfeffer
½ TL Fünf-Gewürzmischung
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit einer angebratenen Knoblauchzehe, sowie dem Szechuanpfeffer mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Mit Pilzfond ablöschen, die Kartoffel in feine Scheiben schneiden und mit den Bonito-Flocken zu dem Sud dazugeben. Flüssigkeit ziehen lassen und danach mit Fünf-Gewürzmischung und ggf. mit Salz, Zitronensaft und Pilzfond abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren und servieren.

Für das Chili-Öl:

75 ml Sonnenblumenöl
½ Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 rote frische Thai-Chili
1 TL Tomatenmark
1 TL schwarzer Sesam

Sonnenblumenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, Schalotte, Knoblauch und Chili fein hacken und in dem Öl weich werden lassen. Nun alle anderen Zutaten hinzugeben und für ca. 5-10 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

1 TL weißer Sesam
1 Sternanis
1 TL rote grobe Paprikaflocken
1 TL Szechuanpfeffer
Salz, aus der Mühle

Für die Enoki Pilze:

1 Packung Enoki Pilze
2-3 EL Erdnussöl
1-2 Prisen grobes Chilipulver
1-2 Prisen Salz

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Erdnussöl mit Salz und Chilipulver in eine Schüssel zusammenrühren. Enoki Pilze vom Wurzelstamm befreien und vorsichtig mit dem gewürzten Öl vermengen. Nun auf einem Backblech ausbreiten und ca. 20 Minuten im Ofen knusprig werden lassen.

Für die Salicorne:

50 g Salicorne
½ EL brauner Zucker
½ EL Butter
Salz, aus der Mühle

Salicorne waschen und den unteren Stiel entfernen. In etwas Butter anschwitzen, leicht in braunen Zucker karamellisieren und mit Salz würzen.

Für das frittierte Reispapier &

Noriblatt:

1 Reispapier
1 Noriblatt
300 ml Erdnussöl
Salz, aus der Mühle

Erdnussöl in einem kleinen Topf auf ca. 200 bis 210 Grad aufheizen. Reispapier mit einer Pinzette in dem heißen Fett kurz frittieren (5 bis 10 Sekunden), abschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Den Vorgang mit dem Noriblatt wiederholen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel
Rote Shisokresse

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Rote Shisokresse platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Peggy Kosbab

Kalbsleber-Praline auf Maiscreme mit Steinpilz-Carpaccio und Cranberry-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Maiscreme:

- 2 rohe Maiskolben
- 1 TL Ras el Hanout
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle
- 1 Msp. weißen Pfeffer

Die Maiskolben abrebeln und die Körner durch einen Entsafter geben.

Saft in einem kleinen Topf, unter ständigem Rühren, langsam erhitzen bis die Maisstärke anfängt zu binden. Die Masse muss cremig und leicht sein. Dann mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Kalbsleber-Praline:

- 150 g frische Kalbsleber
- 1 Laugenbrezel
- 100 g Pankobrösel
- 100 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Mehl
- 2 L Fleischfond
- 1-2 EL Kartoffelstärke
- Rapsöl, zum Frittieren
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Liebstöckel
- 1 Bund Minze
- ½ Bund Majoran
- Piment
- Muskatnuss, zum Reiben
- 1 Msp. gemahlene Kümmel
- Salz, aus der Mühle

Leber mit einem Fleischwolf zerkleinern. Danach mit in Würfel geschnittener Laugenbrezel, den Gewürzen, den klein geschnittenen Kräutern, etwas Kartoffelstärke und, je nach Bedarf, mit Semmelbröseln vermischen. Es soll eine stichfeste Masse entstehen. Kleine Knödel formen und diese in leicht simmerndem Fleischfond einige Minuten vorgaren, herausnehmen und circa 15 Minuten abkühlen lassen. Die nun fest gewordenen Fleischknödel in Mehl und Ei wenden und in Pankobröseln panieren. In einer Fritteuse Rapsöl auf 180 Grad erhitzen und die Kalbsleberpralinen nach und nach darin einige Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Carpaccio:

- 3 mittelgroße ganze Steinpilze
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 2 Flocken Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Grillpfanne nur ganz kurz mit der Butter und der zerdrückten Knoblauchzehe angrillen, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und mit den klein geschnittenen Kräutern bestreuen.

Für die Sauce:

- 250 g frische Cranberries
- 200 ml Ahornsirup
- 1 Orange
- 1 Flocke Butter
- 1 Msp. gemahlene Kardamom
- 1 Msp. Zimtpulver
- 1 Prise geriebene Tonkabohne

Ahornsirup in einen Topf geben und 200 ml Wasser dazu gießen, erhitzen bis er sich aufgelöst hat. Cranberries dazugeben und kurz aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten und unter häufigem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Beeren aufgeplatzt sind und die Sauce schön sämig wird. Je länger man die Sauce köcheln lässt (ohne Deckel) desto sämiger wird die Sauce. Etwas Orangenabrieb dazugeben. Nicht mehr zu sehr mitkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. Für einen schönen Glanz ganz am Ende noch eine Flocke Butter unterrühren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stephan Christen

Brezel- und Schwarzbrot-Knödel mit Pilz-Rahm und gemischtem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Brezelknödel:

1 Brezel, vom Vortag
 ½ Zwiebel
 150 g Speckwürfel
 100 ml Milch, 3,8% Fett
 50 g Weckmehl
 1 Ei
 100 g Butter
 1 TL Backpulver
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Brezel in Würfel schneiden und mit der erwärmten Milch übergießen. Zwiebel abziehen, kleinhacken und mit Speck in Butter anbraten und dazu geben. Weckmehl, Ei und Backpulver unter die Masse geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zu kleinen Knödeln formen.

In kochendem Salzwasser garen, bis die Knödel oben schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne mit Butter kurz durchschwenken und anrichten.

Für die Schwarzbrotknödel:

4 Scheiben 100% Roggenbrot, vom Vortag
 50 g Weckmehl
 ½ Zwiebel
 100 g Butter
 60 g getrocknete Aprikosen
 100 ml Milch 3,8% Fett
 1 Ei
 1 TL Backpulver
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 TL gemahlener Koriander
 1 TL gemahlener Kümmel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brot mit Rinde in Würfel schneiden und mit der erwärmten Milch übergießen. Zwiebel abziehen, kleinhacken und in Butter anschwitzen und mit dem Ei, Weckmehl und Backpulver vermengen. Klein geschnittene Aprikosen darunter mischen. Mit Muskatnuss, Koriander, Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und zu kleinen Knödeln formen. In kochendem Salzwasser garen, bis die Knödel oben schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne mit Butter kurz durchschwenken und anrichten.

Für die Pilze:

150 g kleine Pfifferlinge
 150 g Steinpilze
 80 g getrocknete Steinpilze
 3 Schalotten
 ½ Bund krause Petersilie
 400 ml Sahne
 100 g Schmand
 5 dünne Scheiben rohen Bacon
 100 g Butter
 1 TL Zimt
 1 EL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bacon Scheiben kross anbraten und abkühlen lassen.

Schalotten abziehen, in Ringe schneiden und in Butter glasig andünsten. Pilze und braunen Zucker dazu geben und durchschwenken.

Sahne zum Kochen bringen und mit Schmand verrühren.

Pilze mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken und mit der Sahne auf dem Teller anrichten.

Zerkleinerter Bacon und kleingehackte Petersilie über den Pilzen anrichten.

Für den Salat: Gewaschenen Salat in eine kleine Schüssel geben.
200 g Salat-Mix aus Babyspinat, Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und Schnittlauch in kleine Ringe
Ruccola, Feldsalat, Romana, Lollo schneiden. Zusammen mit dem Salat gründlich vermischen.
Rosso Aus Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Honig, Crème fraîche und Crema di
½ Zwiebel Balsamico ein Dressing anrühren und den Salat damit vermengen.
1 Bund Schnittlauch
1 TL Tannenhonig
1 TL Crème fraîche
1 TL mittelscharfer Tafelsenf
1 Zitrone
3 EL Crema di Balsamico
4 EL Olivenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Bastian Walter

Marillenknoedel mit Vanille- und Marillensauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Marillenknoedel:
 250 g Quark mit hoher Fettstufe
 4 sehr reife, weiche Marillen
 1 Ei
 100 g Mehl
 50 g Grieß
 75 g Semmelbrösel
 100 g Butter
 2 EL Zucker
 4 Würfelzucker
 Puderzucker, zum Bestreuen
 1 Prise Zimt
 1 Prise Salz

Für den Teig der Marillenknoedel 50 g Butter, den Quark und das Ei verrühren, danach mit einer Prise Salz und dem Grieß verkneten. Teig im Kühlschrank ca. 15-20 Minuten ruhen lassen. In der Zeit die Marillen entkernen und das Innere mit einem Stück Würfelzucker füllen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit bemehlten Händen in der Hand Flachdrücken. In die Mitte eine Marille setzen, den Teig um die Marille kneten. Danach in kochendem Salzwasser ca. 10-15 Minuten kochen lassen, damit die Marillen innen schön weich werden. Während des Kochens in einer Pfanne 50 g Butter zusammen mit 2 EL Zucker karamellisieren. Semmelbrösel dazugeben und mit Zimt würzen. Dauerhaft rühren, damit diese nicht anbrennen. Knoedel nach dem Kochen gut abtropfen und in der Bröselmischung wälzen. Mit Puderzucker bestreuen.

Für die Marillensauce:
 3 sehr weiche, reife Marillen
 1 Prise Zimt
 50 g Zucker

Marillen waschen, entkernen und mit Hilfe eines Löffels das Fruchtfleisch herauskratzen. Zusammen mit einer Prise Zimt, 2 EL Wasser und dem Zucker weichkochen. Danach mit einem Stabmixer pürieren und abkühlen lassen.

Für die Vanillesauce:
 200 ml Milch
 2 Eier
 100 ml Sahne
 1 TL Speisestärke
 1 Vanilleschote
 2 EL Zucker

Milch zusammen mit dem Zucker und dem Vanilleschoten-Mark zum Kochen bringen. Eier aufschlagen und mit der Sahne und Speisestärke vermischen. Das Gemisch in die aufgekochte Milch einrühren und den Herd abschalten. Mit der übrigen Schale der Vanilleschote garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Golüke

Spinat-Knödel mit Bergkäse-Schaum, geschmorten Ofentomaten und Bergkäse-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für den Knödel:

100 g frischer Baby-Blattspinat
3 Brötchen, vom Vortag
½ Zwiebel
½ Knoblauchzehe
1 Ei
50 ml Milch
15 g Quark, 20 % Fett
20 g kräftiger Bergkäse
½ TL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Brötchen in grobe Würfel schneiden und in einem Zerkleinerer häckseln. Herausnehmen. Spinat waschen, putzen und gut trocken schütteln.

In einem Zerkleinerer klein häckseln. Brötchen wieder zum Spinat geben und ca. 5 Sekunden zusammen mixen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Butter schmelzen, Zwiebel und Knoblauch darin farblos andünsten. Milch mit dem Muskat erwärmen. Bergkäse reiben.

Spinat-Brot-Brösel in eine Schüssel geben und die warme Milch angießen. Gedünstete Zwiebeln und Knoblauch, Ei, Quark und Bergkäse zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

Kurz ruhen lassen. Dann mit feuchten Händen ca. 50 g schwere Knödel abdrehen. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Knödel darin ca. 10 Minuten in siedendem Wasser garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Für den Schaum:

½ Zwiebel
¼ Zitrone, Saft
1 EL Crème fraîche
50 g Bergkäse
100 ml Geflügelfond
1 EL Sahne
1 EL Butter
4 Halme Schnittlauch
0,35 g Soja-Lecithin
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Geflügelfond hinzugeben und ca. 3-4 Minuten reduzieren.

Crème fraîche und Zitronensaft dazugeben. Mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken. Dann den geriebenen Bergkäse und Sahne einrühren. Bei geringer Hitze so lange warten, bis der gesamte Käse geschmolzen ist. Soja-Lecithin mit 100 ml Wasser verrühren und in die Sauce geben.

Vor dem Servieren die Sauce mit dem Pürierstab aufschäumen.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

Für die Tomaten:

300 g Cherrytomaten mit Rispen
1 Knoblauchzehe
3 TL Olivenöl
½ TL Honig
1 Zweig Thymian
Salzflocken

Tomaten waschen, einstechen und in eine Auflaufform geben. Knoblauch abziehen, hacken, mit Öl und Honig verrühren. Mischung auf den Tomaten verteilen. Thymian dazugeben, mit Salz bestreuen und im Ofen bei 200 Grad Umluft ca. 10 Minuten garen.

Für den Chip:

50 g kräftiger Bergkäse

Bergkäse reiben und auf Backpapier in Kreisform ca. 10 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lara Maria Klewin für Christian Fitzek

Omas Gehacktesklopse mit Speckbohnen, Salzkartoffeln und Bratensauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

500 g Mett vom Schwein
1 Brötchen
1 große Zwiebel
1 Ei
1 EL mittelscharfer Senf
Semmelbrösel, nach Bedarf
Butter, zum Braten
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in warmem Wasser einweichen, ausdrückrücken und mit Hackepeter Schwein, Zwiebelwürfeln, Ei, Senf, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer vermengen. Masse zu runden Klopfen formen und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl und Butter bei mittlerer Hitze braten.

Für die Bohnen:

300 g Prinzessbohnen
Bauchschinken, nicht zu fett und geräuchert
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Prinzessbohnen in Salzwasser ankochen, Speck in dünne Steifen schneiden und in einer Pfanne auslassen. Bohnen abtropfen lassen und zu Speck hinzugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Salzkartoffeln:

8 Drillingskartoffeln
½ Bund glatte Petersilie
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Wasserbad mit ausreichen Salz kochen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Butter schwenken. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Für die Sauce:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
500 ml Gemüsefond
500 ml Rinderfond
200 ml Rotwein
1 Flocke Butter
Neutrales Öl, zum Braten
1 Lorbeerblatt
Piment
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen, feinschneiden, in Öl anbraten, mit Rotwein und Fond ablöschen und auffüllen. Lorbeerblätter und Piment hinzugeben und reduzieren lassen, mit einer Flocke Butter abbinden. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.