

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. November 2021** ▪
ChampionsWeek ▪ "Fusionsküche" mit Alexander Kumptner



Jaqueline Paasche

Wiener Schnitzel mit Yuzu-Hollandaise, Erbsen-Wasabi-Stampf und Kartoffelchips

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 160 g
150 g Mehl, Type 550
2 Eier
1 EL Sahne
400 g Semmelbrösel
200 g Butterschmalz
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel in einem Folienbeutel auf ca. 0,7cm Dicke klopfen. Panierstraße vorbereiten. Auf einem Teller das Mehl ausstreuen, in einer Auflaufform die Eier nur ganz kurz mit der Sahne verquirlen, salzen und pfeffern und in einer weiteren Auflaufform die Semmelbrösel geben. Kalbsschnitzel mit Wasser aus einer Sprühflasche besprühen, danach von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel nacheinander zuerst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden, ohne diese fest anzudrücken.

Pfanne mit Butterschmalz heiß werden lassen und die panierten Schnitzel darin bei mittlerer Hitze zuerst auf eine Seite goldbraun backen. Dabei die Pfanne immer wieder bewegen und das Fett über die Schnitzel schwenken, damit die Panierung Wellen schlägt. Schnitzel wenden und Vorgang wiederholen. Abschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einer Zitronenscheibe anrichten.

Für die Yuzu-Hollandaise:

1 Schalotte
50 ml Weißwein
50 ml Gemüsefond
50 ml Yuzu-Saft
1 Limette
1 Lorbeerblatt
250 g Butter
4 Eier, davon das Eigelb
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Schalotte abziehen und grob würfeln. Weißwein, Gemüsefond, Schalotte und das Lorbeerblatt einköcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Durch ein Sieb in eine separate Schüssel gießen und abkühlen lassen. Wasserbad aufstellen. Eier trennen und Eigelb in eine Schlagschüssel geben. Eigelbe mit der Weißwein-Reduktion und dem Yuzu-Saft über dem Wasserbad schaumig schlagen. Geschmolzene Butter nach und nach einfließen lassen und so lange schlagen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.

Für das Erbsen-Wasabi-Stampf:

400 g TK Erbsen
1 Schalotte
250 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
2 EL Butter
1 EL Crème fraîche
50 ml Weißwein
½ Bund Estragon

Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte grob würfeln, Estragon hacken. Schalotte in der Butter ohne Farbe andünsten, mit Weißwein ablöschen und Alkohol verkochen. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und den Estragon dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, einer Prise Zucker und etwas Zitronenabrieb würzen und köcheln lassen. Zum Schluss Erbsen dazugeben und nur kurz erhitzen. Dann mit einem Stabmixer pürieren. Abschließend Wasabi-Paste und Crème fraîche unterrühren und abschmecken. Mit gehacktem Estragon bestreuen.

40 g Wasabi-Paste
1 Zitrone
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelchips: Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Kartoffeln mit der Schale mit einem Gemüsehebel in ca. 1mm dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel mit Wasser geben. Anschließend gut abtrocknen und in heißem Öl goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Mit Salz, Paprikapulver und einer Prise braunem Zucker würzen.

2 kleine festkochende Kartoffeln
½ TL brauner Zucker
Öl, zum Frittieren
½ TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jan Kapfer

Barbarie-Entenbrust auf Dashi-Reduktion mit Kartoffel-Espuma und Pilzen

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

1 Barbarie-Entenbrust
4 Zweige Rosmarin
Butterschmalz, zum Braten
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Entenbrust scharf von allen Seiten anbraten, mit Butter, Butterschmalz und Rosmarin arosieren. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von etwa 62 Grad bringen.

Für die Dashi-Reduktion:

1 Knoblauchzehe
4 cm Ingwer
1 rote Chilischote
1-2 Stangen Zitronengras
100 ml dunkle Sojasauce
200 ml Sake
5 g Kombu Alge
15 g getrocknete Shiitake Pilze
10 g Bonito (Katsuoboshi) Flocken
80 g Zucker

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Chili entkernen und kleinschneiden. Ingwer reiben. Zitronengras einschneiden. Alle Zutaten aufkochen. Ca. 10 Minuten simmern lassen. Durch ein Sieb geben und in einer Pfanne aufkochen bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Dann kalt stellen.

Für das Kartoffel-Espuma:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
30 g Butter
150 ml Milch
50 ml Sahne
Grüne Kresse, für die Garnitur
Muskatnuss, zum Reiben
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein würfeln und in Salzwasser weichkochen. Zügig durch eine Presse drücken. Milch, Sahne und Butter aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken und die Kartoffel dazugeben. Evtl. durch ein Sieb streichen, in einen Sahnesiphon geben und aufsprühen. Mit Kresse garnieren.

Für die Pilze:

50 g kleine Pfifferlinge
50 g kleine Shiitake
1 TL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, in Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen und durch schäumende Butter ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Riccarda Schröter

Thai-Hähnchen-Ravioli im Kokossud mit Gemüsestreifen

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Weizenmehl, Type 405
50 g doppelt gemahlener
Hartweizengrieß
2 Eier
1 EL Olivenöl

In einer Schüssel das Mehl und den Hartweizengrieß geben und eine Mulde bilden. Eier hineingeben und bei Bedarf etwas Olivenöl hinzufügen. Nudelteig mit einer Küchenmaschine mit Knethaken oder mit den Händen solange kneten bis er glatt und geschmeidig ist. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ein paar Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

150 g Hähnchenbrustinnenfilet
½ Stange Lauchzwiebel
5 g Ingwer
2 EL ungesalzene Erdnüsse
1 Stange Zitronengras
1 TL Tomatenmark
1 EL Erdnussöl
2 TL Sojasauce
60 ml Kokosmilch
1 TL Thai-Curry-Pulver

Erdnüsse hacken. Filets unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Lauchzwiebel waschen und ebenfalls klein schneiden. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenfleisch rundherum braun anbraten. Lauchzwiebelringe zum Fleisch geben und mit anschwitzen. Currypulver, Tomatenmark und Abrieb vom Ingwer hineingeben und ebenfalls 2 Minuten mit anschwitzen. Kokosmilch, Sojasauce, Zitronengras und die gehackten Erdnüsse dazugeben und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Ravioli füllung in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Für die Ravioli:

Mehl, für die Arbeitsfläche
Salz, aus der Mühle

Mit der Nudelmaschine den Teig dünn ausrollen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Füllung mit gleichem Abstand auftragen und die Ränder mit Wasser bepinseln. Eine weitere Teigplatte auf die Füllung legen und leicht andrücken und mit einem Ausstecher vorsichtig lösen. Ravioli im gesalzenem und siedendem Wasser 6 Minuten garen.

Für die Gemüsestreifen:

1 dicke Karotte
10 Zuckerschoten
Eiswasser
Salz, aus der Mühle

Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten putzen und Enden entfernen. Karottenstreifen und Zuckerschoten 1 Minute im gesalzenem Wasser blanchieren und kühl abschrecken. Zuckerschoten nun auch in feine Streifen schneiden.

Für den Kokossud:

400 ml Kokosmilch
½ Zwiebel
½ Knoblauchzehe
30 ml trockener Weißwein
1 Stange Zitronengras
20 g Ingwer
½ Peperoni
1 Limette, Saft und Abrieb
1 EL Erdnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und vierteln. Peperoni halbieren und die eine Hälfte in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und die eine Hälfte grob hacken. Ingwer putzen und in Scheiben schneiden. Zitronengras vierteln und kurz mit einem Handschlag andrücken.

In einem Topf das Erdnussöl erhitzen und die Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Peperoni und Zitronengras anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Limettenschale abreiben und den Saft auspressen und dazugeben. Nun mit der Kokosmilch aufgießen und 10 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Inhalt durch ein Sieb geben und den übrigen Süd mit einem Pürierstab kurz aufschlagen/schäumen. Nun noch etwas salzen und bei Bedarf pfeffern.

Für die Garnitur: Erdnüsse rösten. Erdnüsse und Koriander hacken.
2 EL ungesalzene Erdnüsse
1 Zweig Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hannah Bechhofer

Dumplings mit Garnele und Hackfleisch an Pesto und Shiso-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

400 g Mehl, Type 405
1 EL neutrales Öl

In einer Küchenmaschine Mehl, Öl und 180 ml warmes Wasser vermengen. Je nachdem wie schnell Gluten entsteht muss Wasser, beziehungsweise Mehl nachgegossen werden. Wenn ein Teig entstanden ist, aus der Maschine nehmen und mit den Händen durchkneten. Teig abdecken und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

200 g Schweinehackfleisch
120 g Garnelen, geschält und entdarnt
+ 1 Garnele extra
3 Frühlingszwiebeln
2 EL Sojasauce
½ TL geriebener Ingwer mit Saft
1 EL Sake
1 TL Sesamöl
2 EL Butter
2 TL Zucker
1 TL Salz
¼ TL weißer Pfeffer

Frühlingszwiebeln, Zucker, Sojasauce, Sake, Salz, Pfeffer, Ingwer und Öl im Multi-Zerkleinerer zu einer feinen Paste zerkleinern, dann Garnelen hinzugeben, bis auch diese fein zerkleinert sind. Schweinehack beimischen, entweder in der Küchenmaschine oder per Hand in einer Schüssel. Da die Mixtur roh ist, bitte nicht in dieser Phase abschmecken. Teig aus dem Kühlschrank holen, Konsistenz prüfen, falls zu weich noch einmal Mehl nachkippen und durchkneten. Stückchen des Teigs abmachen und in der Nudelmaschine auf die gewünschte Dicke ausrollen. Mit einer Form in der gewünschten Größe rund ausstechen. Dumplings wie gewünscht falten, kurz in Salzwasser kochen und im Anschluss in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten. Die Extra-Garnele in einer kleinen Pfanne glasig garen und bei Bedarf dekorativ in Stücken auf dem Teller verteilen.



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 Pesto:

1 Bund Basilikum
1 Bund Koriander
½ Limette
200 g Pecorino
130 g Pinienkerne
100 ml Olivenöl
100 ml geröstetes Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum, Koriander, Pecorino, Pinienkerne und Öle in den Mixer geben. Je nach Geschmack den Saft der Limette zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Shiso-Schaum:

1 Bund Shisoblätter
2 g Soja-Lecithin

Bund Shiso kurz in heißem Wasser blanchieren, auswringen, mit 120 ml Wasser in einen Mixer geben, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist. Diese durch ein Sieb geben, um die Stücke zu entfernen. Kurz vor dem Servieren Soja-Lecithin beugeben und mit einem Stabmixer möglichst viel Luft untermixen. Schaum mit einem Löffel abschöpfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Antje Tietz

Lima meets Hamburg: Ceviche von Kabeljau und Matjes mit gebläuterten Silberzwiebeln, Korianderöl, Sticky Bacon und blauen Chips an lauwarmem Salat von der Vitelotte

Zutaten für zwei Personen

Für die Ceviche:

250 g Kabeljaufilet, ohne Haut
125 g Matjes
2 rote Zwiebeln
1 rote milde Chilischote
4 Limetten
1 Orange
1 Bund Koriander
Salz, aus der Mühle

Den Kabeljau und Matjes nach Belieben in Scheiben oder Würfel schneiden. Limetten und Orange auspressen, Chili längs aufschneiden, Häute und Kerne entfernen und fein würfeln. Zwiebeln abziehen, in feine Halbringe schneiden, Koriander hacken. Alles mischen und salzen.



PROFITIPP

Ein gutes Beispiel für **nachhaltige Kabeljaufischerei** ist der norwegische **Skrei**. Er wird aufgrund seiner Fangzeit von Januar bis April auch **Winterkabeljau** genannt und wird ausschließlich mit Handangeln und Langleinen gefangen. Das sind besonders schonende Fangmethoden, da sie das Ökosystem am Meeresboden nicht beeinträchtigen und den Beifang auf ein absolutes Minimum beschränken.

Für die Silberzwiebeln:

10 kleine, eingelegte Silberzwiebeln aus dem Glas

Zwiebeln längs halbieren und die Schichten trennen, mit einem Bunsenbrenner flambieren.

Für den Kartoffelsalat:

250 g Vitelotte
125 g kleine Speckwürfel
2 Schalotten
250 ml Rinderfond
2 EL mildes Apfelessig
2 EL Weißweinessig
2 EL Sonnenblumenöl
¼ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und kleinhacken. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, abspülen und in Rinderfond bissfest kochen. Abgießen und in eine Schüssel geben. Dann eine klein gehackte und mit Salz bestreute Schalotten dazu geben. Speckwürfel anbraten und mit Fond aufgießen. Mildes Apfelessig, Weißweinessig und ein wenig Salz dazugeben. Mischung über die Kartoffelscheiben geben. Vorsichtig vermengen und ziehen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Öl abschmecken und falls notwendig nachwürzen. Mit gehacktem Schnittlauch vermengen.

Für das Korianderöl:

20 g Koriander
100 ml Olivenöl

Öl auf 90 Grad erhitzen und mit dem Koriander pürieren, ziehen lassen und durchsieben.

Für die blauen Chips: Kartoffel schälen und dünn hobeln, auf Küchenpapier ausbreiten und mit einem Küchenpapier abdecken, andrücken, 5 Minuten beiseitestellen, dann abtupfen, salzen und 3 Minuten in heißem Öl frittieren.
1 längliche Vitelotte
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Für den Sticky Bacon: Orange auspressen. Bacon fast kross in der Pfanne ausbacken, herausnehmen, Zucker karamellisieren, Orangensaft und Ahornsirup einrühren und Bacon darin karamellisieren. Trocknen lassen.
6 Scheiben Bacon
1 EL Ahornsirup
1 Orange, 3 EL Saft
2 EL Zucker

Für die Garnitur: Blüten zum Anrichten nutzen.
Kapuzinerkresseblüten
Lila Hornveilchenblüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Roxanne Zarotiadis

Mosel meets America: Selbstgebackener Burger mit Gräwes-Patty, veganer Mayonnaise und Wildkräutersalat mit Traubenkernöl-Senf-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die Burger-Buns:

225 g Mehl, Type 00
2 TL Trockenhefe
3 gehäufte TL Backpulver
125 ml Sojamilch
Sojamilch, zum Bestreichen
12 g vegane Butter
1 TL schwarzer Sesam
1 TL weißer Sesam
16 g Zucker
6 g Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sojamilch ganz kurz erwärmen, sodass sie lauwarm ist. Hefe und Zucker einrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Milch-Hefe-Mischung mit dem Mehl in einer Küchenmaschine verkneten. Dabei die vegane Butter dazugeben. Aus dem Teig zwei Bälle formen. Mit Sojamilch bestreichen und mit Sesam bestreuen. Ungefähr 20 Minuten im Ofen backen, bis sie goldgelb sind. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aufschneiden.

Für das Gräwes-Patty:

250 g Sauerkraut
350 g mehlig kochende Kartoffeln
100 g Räuchertofu
1 Zwiebel
70 ml halbtrockener Riesling
1 Lorbeerblatt
2 gehäufte EL Ei-Ersatz-Pulver
2 EL neutrales Öl
4 EL Alba-Öl, zum Ausbacken
5 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sauerkraut mit dem Riesling und dem Lorbeerblatt zum Köcheln bringen. Kartoffeln schälen, würfeln und in kochendem Wasser circa 10-15 Minuten garen. Räuchertofu in sehr kleine Würfel schneiden und in 2 Esslöffeln Alba-Öl knusprig braten. Zwiebel abziehen, fein würfeln und zum Tofu geben - glasig dünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Ei-Ersatz-Pulver mit 6 Esslöffeln Wasser mischen. Gegarte Kartoffelwürfel gründlich stampfen und mit der Ei-Ersatz-Mischung mischen. Räuchertofu-Zwiebel-Mischung und Sauerkraut unterheben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pattys formen und von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Für die vegane Mayonnaise:

200 ml ungesüßte Sojamilch,
zimmerwarm
½ Zitrone, 1 TL Saft
½ TL Guakernmehl
1 TL mittelscharfer Senf
2 TL Agavendicksaft
1 EL Weißweinessig
4 Stiele Schnittlauch
150 ml Rapsöl
¼ TL Kala Namak
½ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sojamilch, Essig, Zitronensaft, Agavendicksaft und Senf kräftig mit dem Pürierstab mixen. Salz, Kala Namak, Zitronensaft, Guakernmehl und Pfeffer hinzufügen und weiter mixen. Öl beim Pürieren langsam einfließen lassen. Pürieren, bis eine steife Mayonnaise entstanden ist. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und untermischen.

Für den Salat:

150 g Wildkräutersalat mit essbaren
Blüten
1 Schalotte

Rosa Pfeffer in einem Mörser zerstoßen. Salat gründlich waschen und die essbaren Blüten zum Anrichten zur Seite legen. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Blätter von den Thymian- und Estragonzweigen abzupfen und fein hacken. Weißweinessig, Balsamessig, Senf,

2 Zweige Thymian
2 Zweige Estragon
40 ml Weißwein-Essig
1 TL dunkler Balsamessig
2 EL milder grobkörniger Senf
100 ml Traubenkernöl
1 EL Agavendicksaft
1 TL rosa Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Traubenkernöl und Agavendicksaft miteinander vermischen. Thymian und Schalotte dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit der Vinaigrette anmachen und mit den Blüten garniert servieren.

Für die Garnitur:
1 große Tomate
½ Salatgurke
4 Blätter Eisbergsalat

Tomate und Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen und trocknen. Burger aufschneiden und mit Mayonnaise bestreichen. Patty auflegen, dann Salat, Gurke und Tomate und den Burger zuklappen. Ggf. mit einem langen Stab fixieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.