

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. November 2021 ▪

ChampionsWeek ▪ "Vorspeisen-Variation" mit Alexander Kumptner



Jaqueline Paasche

Gleich aber anders:

Tortello mit Liebstöckel-Pesto-Füllung, Selleriecreme und gebratenem Steinpilz & Sellerie-"Tortello" mit Steinpilz-Füllung, Liebstöckel-Mayonnaise und Pasta-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

100 g Weizenmehl, Type 550
100 g Hartweizengrieß
2 Eier
1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Das Mehl mit Hartweizengrieß, Eiern, Olivenöl und Salz in eine Küchenmaschine mit Knethaken geben und gut durchkneten lassen bis ein glatter Teig entsteht. Teig in Klarsichtfolie einpacken und ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Liebstöckel-Pesto-Füllung:

1 Bund Liebstöckel
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Basilikum
1 kleine Knoblauchzehe
25 g Pinienkerne
50 g Parmesan
50 ml Olivenöl
1 Zitrone, Abrieb
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne goldbraun rösten. Parmesan fein reiben. Liebstöckel, Petersilie, Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, etwas Zitronenabrieb, Öl, eine Prise Salz und Pfeffer in einen Multi-Zerkleinerer geben und mixen. Das Pesto sollte nicht zu flüssig sein.

Butter braun werden lassen und leicht salzen.

Etwas Nudelteig für den Pasta-Crunch beiseitelegen. Dann Nudelteig sehr dünn auswellen und die Bahn in zwei Hälften teilen. Je ein Teelöffel Pesto im Abstand von 10 cm auf der Nudelteigbahn platzieren, mit der Anderen bedecken und rund ausstechen. In reichlich gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten kochen und abschließend in der braunen Butter schwenken.

Für die Selleriecreme:

150 g Knollensellerie
1 Schalotte
50 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
1 EL Crème fraîche
1 Zweig Thymian
1 Zitrone, Abrieb
2 EL Butter
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und grob würfeln. Knollensellerie schälen und ebenfalls grob würfeln. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen, Schalottenwürfel darin ohne Farbe andünsten. Selleriewürfel dazugeben, mit Weißwein ablöschen und den Alkohol verkochen lassen. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und mit dem Thymianzweig köcheln lassen bis der Sellerie weich ist. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Muskatnuss und Piment d'Espelette abschmecken. Zum Schluss mit einem Stabmixer und einem EL Butter pürieren, Crème fraîche unterheben und durch ein Sieb streichen.

- Für den Sellerie-„Tortello“:** Geschälten Knollensellerie mit einem Gemüsehobel in ca. 2mm dicke Scheiben hobeln. Mit einem runden Ausstecher mit ca. 7cm Durchmesser ausstechen. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, danach durch die braune Butter der Pasta ziehen.
- 1 Knolle Sellerie
 - 50 g frische Steinpilze
 - 1 Schalotte
 - 1 Knoblauchzehe
 - 15 ml Weißwein
 - 1 EL Butterschmalz
 - ½ Bund krause Petersilie
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Füllung Schalotte, Knoblauch und Steinpilze jeweils sehr fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne sehr heiß werden lassen. Knoblauchzehe andrücken und in die Pfanne geben. Zunächst die Pilze stark anbraten, Hitze reduzieren und dann die Schalottenwürfel dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und komplett reduzieren lassen. Petersilie fein hacken und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Eine Scheibe Sellerie auf dem Teller platzieren und einen Teelöffel Pilzfüllung darauf geben. Mit der zweiten Scheibe Sellerie bedecken.
- Für die Liebstöckel-Mayonnaise:** Liebstöckel, Petersilie, Basilikum und Pflanzenöl in einen Mixer geben und sehr fein mixen lassen, bis sich das Öl grün verfärbt. Senf, ganzes Ei, etwas Zitronenabrieb und Kräuter-Öl in ein hohes Gefäß geben und Mayonnaise mit einem Stabmixer hochziehen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.
- 1 Bund Liebstöckel
 - ½ Bund glatte Petersilie
 - ½ Bund Basilikum
 - 250 ml neutrales Pflanzenöl
 - 1 Ei
 - 1 EL Dijon-Senf
 - 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den gebratenen Steinpilz:** Steinpilz in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden. Grillpfanne mit Butterschmalz aufstellen und sehr heiß werden lassen. Knoblauchzehe andrücken und in die Pfanne geben. Steinpilz mit Salz würzen und von beiden Seiten anbraten.
- 1 großer, frischer Steinpilz
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 EL Butterschmalz
 - Salz, aus der Mühle
- Für den Pasta-Crunch:** Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Den dünn ausgerollten Nudelteig in kleine Rauten schneiden und ca. 2 Minuten im heißen Öl frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und leicht salzen.
- 150 ml neutrales Pflanzenöl
 - Salz, aus der Mühle
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jan Kapfer

Zweierlei vom Zander: Ceviche & Praline mit Limetten-Mayonnaise und Korallenhippe

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

200 g Zanderfilet, ohne Haut
2 Frühlingszwiebeln
1 rote Zwiebel
1 rote Chilischote
3 Limetten
1 Orange
Koriandergrün, mit Wurzeln
Brauner Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zander in dünne Streifen schneiden. Schale der Limetten abreiben und die Limetten und die Orange auspressen. Die rote Zwiebel abziehen und gemeinsam mit den Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Chili fein hacken und die Korianderblätter abzupfen. Zanderstücke im Limetten- und Orangensaft abgedeckt im Kühlschrank marinieren. Entnehmen und mit den übrigen Zutaten vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und sofort servieren



Um **Zander** bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus dem Fanggebiet FAO 05 Europäische Binnengewässer stammen und MSC-zertifiziert sein. (Stand: Januar 2020)

Für die Praline:

200 g Zanderfilet, ohne Haut
200 ml Sahne
3 Eier
1 Zitrone
Pankomehl, zum Wälzen
4 Eiswürfel
Öl, zum Frittieren
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zanderfilet würfeln und kaltstellen. Mit Sahne, einem Ei und Eiswürfel in einem Multi-Zerkleinerer zu einer dicken Farce mixen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenabrieb abschmecken. Kleine Kugeln formen, diese in Ei, dann Panko wälzen und in heißem Öl goldbraun frittieren.

Für die Limetten-Mayonnaise:

2 Eier
1 TL Senf
2 Limetten
250 ml Maiskeimöl
1 Knoblauchzehe
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und pressen. Eier trennen und Eigelbe, Senf, Limettensaft, Salz, Zucker und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Nach und nach das Maiskeimöl mit dem Stabmixer schnell untermixen, sodass eine feste Mayonnaise entsteht. Nochmals abschmecken und mit Knoblauch verfeinern.

Für die Korallenhippe:

120 ml Wasser
100 ml neutrales Öl
20 g Mehl
Sepiatinte, zum Färben

120 ml Wasser mit Öl, Mehl und Sepia verrühren und in einer beschichteten Pfanne ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Riccarda Schröter

Grüne-Gemüse-Variation: Gebackene Brokkoli-Praline & Erbsenpüree & Gefüllter Porree & Spinat-Muffin & Gegrillte Zucchini

Zutaten für zwei Personen

Für das Erbsenpüree:

300 g TK-Erbesen
 ½ Zwiebel
 1 EL Butter
 150 ml Gemüsefond
 1 Zweig glatte Petersilie
 1 Zitrone, Abrieb
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und kleinhacken. Erbsen mit Zwiebel, Petersilie und Gemüsefond weichkochen. Übrig gebliebene Brühe abgießen und die Erbsen in ein schmales und höheres Gefäß umfüllen. Butter und Zitronenabrieb dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Mit einem Pürierstab die Masse ganz fein pürieren und in eine Spritztüle umfüllen.

Für die Brokkoli-Praline:

½ Kopf Brokkoli
 3 EL Maisstärke
 3 EL Semmelbrösel
 1 Zweig glatte Petersilie
 50 g Parmesan
 120 g Mehl
 2 Eier
 2 EL Speisestärke
 1 TL Backpulver
 125 ml kaltes Mineralwasser
 500 ml neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl im Topf erhitzen. Brokkoli waschen, kleine Röschen schneiden und für 5 Minuten im gesalzenem Wasser weich garen. Kurz abkühlen lassen.

Den leicht abgekühlten Brokkoli in eine Küchenmaschine legen und ein Ei, Maisstärke, Semmelbrösel, Parmesan und Petersilie hinzufügen und ordentlich mixen und zerkleinern. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Tempurateig Mehl, Speisestärke, Ei, Backpulver, Salz und das kalte Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. Mit feuchten Händen die Brokkolimasse in kleine Kugeln formen und in den Tempurateig tauchen und danach im Pflanzenöl knusprig ausbacken.

Für den gefüllten Porree:

1 Stange Porree
 150 g Ricotta
 50 g Parmesan
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Porree waschen, putzen und die äußeren Blätter entfernen. Den helleren Teil des Porrees in größere Stücke schneiden und für 5 Minuten im gesalzenem Wasser blanchieren. Den grünen Teil in kleine feine Ringe schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen und die feinen Ringe vom grünen Porree andünsten. Kurz abkühlen lassen. Parmesan reiben. Ricotta mit dem Parmesan, den Gewürzen und dem leicht abgekühlten Lauch vermengen und in eine Spritztüle füllen. Den blanchierten Porree abtropfen und den inneren Teil entfernen und mit der Ricottafüllung auffüllen. Porree-Röllchen für 10 Minuten im Ofen backen.

Für den Spinat-Muffin:

300 g Blattspinat
1 Lauchzwiebel
70 g Schafskäse
130 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Ei
125 ml Milch
2 EL Olivenöl

Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blattspinat waschen und trockenschleudern. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Spinat und die Lauchzwiebel kurz andünsten. Abkühlen lassen und grob hacken.

In einer Schüssel das Mehl, Backpulver, Ei, Olivenöl, und Milch mischen, die Spinatmasse und den kleingewürfelten Schafskäse hinzufügen und kräftig würzen. Muffinform ausfetten und die Masse hineingeben. 15-20 Minuten im Ofen backen.

Für die Zucchini:

1 Zucchini
½ Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 EL Olivenöl

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Aus dem Olivenöl, Thymian und Knoblauch in einem Multi-Zerkleinerer eine Paste herstellen. Zucchini waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Paste auf die Zucchini streichen und auf einer Grillpfanne gar grillen/braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hannah Bechhofer

Kartoffel-Variation: Fondant-Kartoffel & Kartoffel-Rose & Kartoffelpuffer & Kartoffelstroh & Kartoffelschaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Fondant-Kartoffel:

- 1 große mehlig kochende Kartoffel
- 2 EL Hühnerfond
- 1 EL Holundersaft
- 1 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffel schälen, in Scheiben der gewünschten dicke schneiden und diese dann mit einer Runden Form ausstechen. Die entstandenen Kreise in neutralem Öl anbraten, bis sie eine goldbraune Kruste bilden. Von der anderen Seite wiederholen. Kartoffel salzen und pfeffern, in eine kleine Backform geben, Fond und Holundersaft in die Form geben und das Ganze in den Backofen geben.

Für die Kartoffel-Rose:

- 2 große mehlig kochende Kartoffeln
- 3 EL getrocknete Steinpilze
- 6 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Scheiben in einer Schüssel mit dem Öl vermengen, Salz und Pfeffer nach Geschmack begeben. Die getrockneten Steinpilze im Mörser fein zerstoßen und zu der Mischung geben. Alles gut mixen. Die Kartoffelscheiben überlappend nebeneinanderlegen, einrollen und die Rose in einer Backform zu den Fondant-Kartoffeln in den Ofen geben.

Für den Kartoffelstroh:

- 1 große mehlig kochende Kartoffel
- 3 EL Kartoffelstärke
- 1 Zitrone
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- Sonnenblumenöl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen und mit dem Gemüsehobel in dünne Stifte schneiden. Stifte salzen, pfeffern und in Kartoffelstärke wälzen. Bei 180 Grad für 2 Minuten in die Fritteuse geben. Herausnehmen und in einer Schüssel mit dem Paprikapulver wälzen. Schale der Zitrone darüber reiben. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelrösti:

- 1 große mehlig kochende Kartoffel
- 1 Schalotte
- 5 EL Mehl
- 1 Ei
- 3 EL Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen und über eine Vierkant-Reibe in kleine Streichen reiben. Schalotte abziehen, fein hacken und zur Kartoffel geben. Ei verquirlen und mit dem Mehl, Pfeffer und Salz eine Masse bilden. Muskatnussabrieb hinzugeben. Kleine Taler formen und diese in einer Pfanne mit der Butter goldbraun backen.

Für den Kartoffelschaum:

- 200 g kleine mehlig kochende Kartoffeln
- 150 ml Hafermilch
- 150 g Butter
- 5 ml geröstetes Haselnussöl
- ¼ Bund Schnittlauch
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kochendes Salzwasser geben.

Wenn sie durch sind, durch eine Kartoffelpresse in einen Topf mit Milch und Butter pressen, mit 35 ml Kochwasser und dem Haselnussöl kurz aufkochen, bis eine dünne Milchshake-Konsistenz vorhanden ist. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Masse in eine Espumafflasche geben, schließen, Patronen eindrehen und mindestens 16-Mal schütteln. Kartoffelschaum auf einen Löffel oder in eine Schale spritzen und mit dünn geschnittenem Schnittlauch-Röllchen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Antje Tietz

Viererlei Tatar: Thunfisch-Tatar mit Misocreme & Beef tartare mit Sauce tartare & Gurken-Avocado-Tatar mit Wasabi-Mayonnaise & Gelbe-Bete-Tatar mit Zitronen-Dill-Mayonnaise und Brotsegel

Zutaten für zwei Personen

Für das Thunfisch-Tatar:

200 g Thunfisch, ohne Haut
Sushiqualität
2 TL Ingwer
1 Limette
3 EL Ketjap Manis
4 EL Mirin
2 TL mittelscharfer Senf
1 TL Wasabi
1 Spritzer Sesamöl
2 Zweige Koriander
Rote Shiso-Kresse, zum Garnieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Thunfisch in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Limette auspressen. Ingwer reiben. Koriander feinhacken. Alle Zutaten für die Marinade gut verrühren. Thunfisch kurz darin marinieren. Und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kresse garnieren.



Thunfisch sollte nicht allzu oft auf dem Teller landen. Wer nicht komplett auf Thunfisch verzichten möchte, sollte in jedem Fall zu MSC-, FOS-, Dolphin-SAFE- oder Naturland-zertifizierten Produkten greifen. Der Nordpazifische Blauflossenthun, der Atlantische Blauflossenthun und der Südliche Blauflossenthun sollten in keinem Fall auf dem Teller landen, denn sie stehen auf der Roten Liste und sind stark gefährdet!

Für das Beef tartare:

200 g Rinderfilet
1 Ei, Größe M
1 Wachtelei
½ TL feiner Senf
1 TL Cognac
1 gestrichener EL Ketchup
25 g Schalotten
4 Cornichons
2 TL Kapern
2 Anchovis
1 Kapernapfel
Erbsenkresse, zum Garnieren
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch mit einem scharfen Messer zuerst in lange dünne Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden. Fleisch jetzt für 8 bis 10 Minuten etwas anfrieren, dadurch lässt es sich leichter schneiden. Dann in sehr feine Würfel schneiden. Hühner-Ei trennen und das Eigelb mit Senf, Cognac und Ketchup in einer großen Schüssel glatt rühren. Gewürfelte Schalotten, Cornichons, gehackte Kapern und Anchovis unterheben. Mit einer Prise Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Das fein geschnittene Rindfleisch zufügen und vermengen, bei Bedarf mit Salz abschmecken. Im Ring anrichten, dabei das Wachteleigelb im Tatar „verstecken“.

Für das Gelbe-Bete-Tatar:

1 große Gelbe Bete
1 Zitrone
4 cm frischer Ingwer
2 Zweige Dill
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Zweig Dill feinhacken. Gelbe Bete und den Ingwer fein reiben. Mit dem Saft der Zitrone, abgeriebener Schale, Olivenöl und Dill mischen. Salzen und pfeffern.

Für das Gurken-Avocado-Tatar:

$\frac{3}{4}$ Salatgurke
1 essreife Avocado
 $\frac{1}{2}$ grüne Chilischote
1 Kästchen Shiso-Kresse
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, Schale & 2 EL Saft
40 g weißes Mandelmus
1 TL Ahornsirup
1 EL schwarzen Sesam
1 EL hellen Sesam
 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Gurke schälen, längs halbieren und entkernen. Längs in schmale Streifen, dann in kleine Würfel schneiden. In Olivenöl unter Rühren bei kleiner Hitze andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Die Kresse abschneiden. Zitrone waschen, Schale abreiben, Saft auspressen.

Mandelmus, 1 EL Zitronensaft und Ahornsirup verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Avocado halbieren, entkernen, mit einem Esslöffel aus der Schale heben und so klein wie die Gurken würfeln. Mit übrigem Zitronensaft beträufeln und mit Gurke und Mandelcreme mischen. Chili und jeweils die Hälfte von Zitronenschale, Sesam und Kresse unterheben, nochmal salzen und pfeffern. Tatar mit Hilfe von Dessertringen anrichten. Dann die Ringe abziehen und das Tatar mit übriger Kresse, Zitronenschale und Sesam bestreuen.

Für die Mayonnaise:

2 sehr frische Eigelb, Größe M
1 Schalotte
1 Zitrone, Schale & Saft
1 EL saure Sahne
1 EL Weißweinessig
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Wasabipaste
1 TL helle Misopaste
5 Zweige Dill
5 Zweige Schnittlauch
5 Zeige Petersilie
2 Essiggurken
2 EL Kapern
250 ml neutrales Öl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelb, Essig und Senf in einen Rührbecher geben und mit dem Mixstab kurz verrühren.

Ca. $\frac{1}{5}$ des Öls tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelb zu einer glatten Creme verbunden haben.

Dann das restliche Öl in einem dünnen Strahl langsam unter ständigem Rühren zugießen und so lange aufschlagen, bis eine dickcremige Mayonnaise entsteht.

Mayonnaise mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer sowie 1 Prise Zucker abschmecken.

Mayonnaise in 4 Teile teilen und zu vier Saucen abschmecken.

In die Wasabi-Mayonnaise die Wasabipaste verrühren, in die Miso-Mayonnaise die Misopaste rühren, in die Zitronen-Dill-Mayonnaise gehackten Dill, Zitronenabrieb und Saft rühren und für die Sauce-Tartare 2 gehackte saure Gurken, 1 EL gehackte Kapern, 1 TL gehackter Schnittlauch, 1 TL gehackte Petersilie, 1 EL saure Sahne und 1 gehackte Schalotte rühren.

Für das Brotsegel:

1 weißes Baguette, vom Vortag
Olivenöl, zum Bepinseln
Sea Salt Flakes

Längs eine sehr dünne Scheibe vom Baguette schneiden und mit Olivenöl bepinseln und mit Sea Salt Flakes betreuen. 5 bis 10 Minuten bei 180 Grad im Ofen kross backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.