

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. April 2022** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Daniel Schöller

**Kalbsklößchen mit Sardellen-Zitronen-Rouille,
 Thunfisch-Rote-Bete-Salat, Rote-Bete-Chip und frittierten
 Kapern**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsklößchen:

200 g Kalbshackfleisch
 1 altbackenes Brötchen
 1 kleine Schalotte
 1 Ei
 200 ml Milch
 2 EL Crème fraîche, Vollfett
 Butterschmalz, zum Braten
 1 TL Dijon-Senf
 1/3 Bund Schnittlauch
 2 EL Paniermehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen klein schneiden und in Milch einweichen, anschließend gut ausdrücken. Schalotte abziehen und fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls fein hacken.

Kalbshackfleisch mit ausgedrückten Brötchen, Schalotte, Schnittlauch, Ei, Crème fraîche, Senf und Paniermehl gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kleine Klößchen aus der Masse formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsklößchen darin ringsherum braten.

Für die Sardellen-Zitronen-Rouille:

2 mehlig kochende Kartoffeln
 1 Zitrone
 2 Sardellenfilets in Öl, aus dem Glas
 2 zimmerwarme Eier
 1 EL Butter
 500 ml Kalbsfond
 100 ml Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Kalbsfond garen. Abgießen, dabei den Kalbsfond auffangen, und Kartoffeln ausdampfen lassen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Eiern verrühren. Sardellen fein hacken und zur Kartoffel-Ei-Masse geben. Langsam Rapsöl und Butter hinzugeben. Dann so viel des aufgefangenen Kalbsfonds einrühren, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Rouille mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und ein wenig Zitronensaft abschmecken.

Für den Thunfisch-Rote-Bete-Salat:

200 g frischer Thunfisch
 1 frische Rübe Rote Bete
 1 rote Zwiebel
 1 Zitrone
 1 EL Dijon-Senf
 2 EL Ahornsirup
 1/3 Bund Schnittlauch
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Rote Bete schälen und fein reiben. Zwiebel, Schnittlauch, Rote-Bete-Raspel, Senf, Ahornsirup, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut miteinander vermengen.

Thunfisch in feine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen. Salat abtropfen lassen und dabei den Sud auffangen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Sud mit Zitronensaft abschmecken und vor dem Servieren über den Salat träufeln.



Sollten Sie **Thunfisch** verarbeiten wollen, dann sollten Sie laut WWF auf folgende Fische aus folgenden Gebieten zurückgreifen (Stand: März 2022):

- **Thunfisch, Echter Bonito, Skipjack:** Westpazifik FAO 61, 71, 77, 81 (Handleinen und Angelleinen)
- **Thunfisch, Gelbflossenthun:** Westlicher und Mittlerer Pazifik FAO 61, 71, 77, 81 (Handleinen und Angelleinen)
- **Thunfisch, Grossaugenthun:** Westlicher und mittlerer Pazifik FAO 61, 71, 77, 81 (Handleinen und Angelleinen)
- **Thunfisch, Weisser Thun:** Südostpazifik FAO 71, 77, 81, 87 (Handleinen und Angelleinen, Schleppangeln); Nördlicher und mittlerer Atlantik FAO 21, 27, 31, 34 (Schleppangeln); Atlantik 21, 27, 31, 34, 41, 47 (Handleinen und Angelleinen); Nordostatlantik FAO 27: Keltische See (VII) und Biskaya (VIII) (Pelagische Zweischißschleppnetze)

Für den Rote-Bete-Chip:
1 frische Rübe Rote Bete
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Öl in einem Topf erhitzen. Rote Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden. In heißem Fett ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren mit Salz würzen.

Für die frittierten Kapern:
10-15 Kapern, aus dem Glas
Mehl, zum Mehlieren
Neutrales Öl, zum Frittieren

Öl in einem Topf erhitzen. Kapern mehlieren und in heißem Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gabriele Schäfer

Frühlingskräuter-Süppchen mit Tomaten-Basilikum-Eis, Garnelen und Gewürz-Churros

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g frische Frühlingskräuter, z.B. Sauerampfer, Kresse, Petersilie, Kerbel, Minze
150 g Erbsen
1 kleine, dicke Zucchini
1 Schalotte
1 Zitrone
100 g Butter
450 ml Gemüsefond
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf die Hälfte der Butter schmelzen und bräunen lassen, durch ein Sieb abgießen.

Schalotte abziehen und würfeln. Schalotten in 2 Teelöffeln brauner Butter leicht angehen lassen. 100 ml Gemüsefond angießen und kurz aufkochen lassen. Dann die Erbsen sowie den restlichen Gemüsefond dazugeben, aufkochen und bei milder Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Suppe in einen Mixer umfüllen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Frühlingskräuter abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Zur Suppe in den Mixer geben und alles fein pürieren. Mit Zitronensaft und –abrieb abschmecken. Anschließend die Suppe durch ein Sieb streichen und warmhalten.

Zucchini putzen und ein 2-3 cm langes Stück abschneiden. Zucchini in restlicher braunen Butter saftig braten und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne für die Garnelen aufgestellt lassen.

Für das Eis:

150 g passierte Tomaten
2 getrocknete Tomaten, ohne Öl
150 ml Tomatensaft
50 g Tomatenmark
200 g saure Sahne
100 ml süße Sahne
½ Zitrone
1 Bund Basilikum
1 EL alter Balsamico
Chiliflocken, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten im Vorfeld gut kühlen. Getrocknete Tomaten fein hacken. Getrocknete Tomaten mit passierten Tomaten, Tomatensaft, Tomatenmark, saure Sahne und süße Sahne gut verrühren und mit Balsamico, Chili, Zucker, Salz und Pfeffer pikant würzen. Zitrone auspressen und Masse mit Zitronensaft abschmecken.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Basilikum unter die Masse rühren, Masse in die Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

Für die Garnelen:

4 küchenfertige Riesengarnelen
Salz, aus der Mühle

Garnelen putzen und ggf. entdarmen. In der Pfanne glasig braten, in der zuvor die Zucchini gebraten wurde. Mit Salz würzen.



Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand März 2022):

- 1. Wahl: Weltweit (Aquakultur: Bio oder ASC zertifiziert)
- 1. Wahl: Südostasien (Aquakultur: Zucht in Zero-Input Systemen)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Rezirkulierende Kreislaufanlagen mit Biofloc)

Für die Churros: Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Reismehl mit Tomatenmark, Kurkuma, Oregano, Thymian, Backpulver und Salz vermischen und mit 2 Teelöffeln Zitronensaft sowie 100 ml Wasser zu einem zähflüssigen Teig vermengen. Kurz ruhen lassen.
1 Zitrone
100 g Reismehl
2 TL Tomatenmark
1 TL gemahlener Kurkuma
2 TL getrockneter Oregano
1 TL getrockneter Thymian
1 TL Backpulver
½ TL Salz
Neutrales Öl, zum Frittieren

Für die Garnitur: Erbsensprossen als Garnitur verwenden.
10 g Erbsensprossen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Leo Holthaus

Tapas-Variation: Kartoffel-Tortilla, Zucchini-Röllchen, Grillpaprika-Creme, Aioli, Serrano-Chip und geröstete Brotaler

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffel-Tortilla:

6 Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Schalotte
4 Eier
Butter, zum Braten
200-300 ml Speiseöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Kartoffeln schälen und in halbe Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffelscheiben mit Zwiebelwürfel in reichlich Öl frittieren. Wenn die Kartoffeln Farbe bekommen haben, aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und in eine beschichtete Pfanne geben.

Eier verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffeln damit übergießen. Das Ei stocken lassen und die Kartoffel-Tortilla bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Vor dem Servieren eine kleine Tortilla mit einem Ausstechring ausstechen.

Schalotte abziehen, schneiden und in Butter anschwitzen. Auf Tortilla anrichten.

Für die Zucchini-Röllchen:

1 Zucchini
1 eingelegte Sardine
1 TL Kapern
1 Zitrone
2 EL Frischkäse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen und trockentupfen. Mit einem Sparschäler Zucchini in feine Längsstreifen schälen, diese leicht salzen und kurz durch die Pfanne ziehen.

Sardine und Kapern hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Sardinen, Kapern, Frischkäse, ein Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Zucchinistreifen überlappend auslegen und mit der Creme bestreichen. Einrollen.

Für die Grillpaprika-Creme:

4 rote Spitzpaprika
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika waschen, trockentupfen und in Hälften schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, salzen und mit einem Spritzer Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen grillen, bis sie ordentlich Farbe bzw. Röstaromen bekommen haben. Von den gegrillten Paprika zwei Streifen zum Garnieren abschneiden, den Rest in einem Becher zu einer Creme pürieren. Creme mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Aioli:

½ Knoblauchzehe
1 Ei
1 TL Senf
100 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Eigelb, Senf und Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer eine Mayonnaise hochziehen. Knoblauch abziehen und hinzugeben. Aioli mit Salz abschmecken.

Für den Serrano-Chip:

3 Scheiben Serrano-Schinken

Serrano-Schinken in eine Pfanne legen und mit einem Backpapier und einem Topf beschweren. Serrano-Schinken bei mittlerer Hitze langsam kross gebraten.

Für die Brot-Taler: Aus Baguette-Scheiben kleine Kreise ausstechen, salzen. Brottaler in Olivenöl bei mittlerer Hitze kross braten. Manchego zuschneiden und Brottaler damit belegen.
2 Scheiben Baguette
25 g Manchego-Käse
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Oliven, Tafeltrauben, Rosmarin und Petersilie als Garnitur verwenden.
4 grüne Oliven
4 schwarze Oliven
6 weiße Tafeltrauben
6 rote Tafeltrauben
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige glatte Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nicole Vogt

Eigelb im Pankomantel mit Erbsenpüree, Zitronen-Schmand, Parmesanchip und Pumpernickel-Brösel

Zutaten für zwei Personen

Für das Eigelb:

2 Eier
75 g Panko
Fleur de Sel, zum Würzen
Neutrales Öl, zum Frittieren

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Öl in einem Topf erhitzen.

Eier trennen. Das Eigelb vorsichtig in das Panko geben und mit Panko bestreuen, sodass es rundherum paniert ist. Die panierten Eigelbe nacheinander in heißem Öl ca. 30 Sekunden goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Fleur de Sel würzen.

Für das Erbsenpüree:

600 g TK-Erbsen
150 g Frischkäse
2 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser, zum Abschrecken

Wasser mit Salz, Sojasauce und Sesamöl zum Kochen bringen. Die tiefgefrorenen Erbsen hinzugeben und einige Minuten kochen lassen. Erbsen abgießen und kalt abschrecken. Einige Erbsen für die Garnitur beiseitelegen und mit Sesamöl und Sojasauce marinieren.

Restliche Erbsen mit einem Stabmixer pürieren. Mit Frischkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Püree durch ein Sieb streichen und nochmals abschmecken. Püree ggf. in einem Topf anwärmen.

Für den Zitronen-Schmand:

150 g Schmand
50 g saure Sahne
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Schmand und saure Sahne glattrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. Die Creme in eine Dosierflasche füllen.

Für den Parmesanchip:

50 g Parmesan
½ TL Kräuter der Provence
1 Msp. Chilipulver

Parmesan fein reiben und mit Kräutern der Provence und Chilipulver vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Teelöffel kleine Parmesan-Haufen auf dem Backblech verteilen.

Parmesanchips ca. 15 Minuten backen, kurz erkalten lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen.

Für die Brösel:

75 g Pumpernickel
20 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pumpernickel zerbröseln und mit der Butter verkneten. Pumpernickel-Brösel auf einem Backpapier verteilen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die Brösel kurz auskühlen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsensprossen
3-4 Zweige Dill

Erbsensprosse und Dill als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Klaus Kattenberg

Tagliatelle mit Schwarzer-Knoblauch-Sauce, Ofen-Ricotta, gerösteten Pinienkernen und frittierten Kapern

Zutaten für zwei Personen

Für den Pastateig:

120 g Weizenmehl, Type 405
80 g Hartweizengrieß
2 Eier
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Nudelwasser aufsetzen und Salz hinzufügen. Wasser auf Salzgehalt probieren.

Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Olivenöl und Salz vermengen und in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Mithilfe der Küchenmaschine gut kneten, bis ein geschmeidiger, glatter Teig entsteht. Den Pastateig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz in das Tiefkühlfach geben. Anschließend die Folie entfernen, den Teig in zwei gleich große Stücke teilen und diese jeweils mit der Nudelwalze 2-3 mm dünn ausrollen. Die Stücke, die gerade nicht ausgerollt werden, wieder in Frischhaltefolie wickeln, damit sie nicht austrocknen.

Die ausgerollten Teigplatten mit etwas Mehl bestäuben, mehrfach falten und mit einem Nudel-Aufsatz die gewünschte Pasta herstellen. Pasta mit den Fingern lockern, bei Bedarf etwas bemehlen, damit sie nicht zusammenkleben. Auf einer bemehlten Unterlage ruhen lassen.

Pasta al dente kochen. 3-4 Esslöffel Nudelwasser für die Sauce abnehmen.

Für die Sauce:

4 schwarze, fermentierte Knoblauchzehen
1 frische Knoblauchzehe
30 g Parmesan
100 g Butter
250 ml Gemüsesfond
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frischen Knoblauch abziehen und fein hacken. Fermentieren Knoblauch ebenfalls hacken. Frischen Knoblauch in Butter anschwitzen bis er leicht braun wird. Dann den schwarzen fermentierten Knoblauch dazugeben und kurz mitköcheln lassen. Anschließend alles in einen Mixer geben, Fond angießen und Sud fein pürieren.

Knoblauchmischung mit der gegarten Pasta vermengen. Damit es nicht zu trocken wird, nach und nach Nudelwasser einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben und unterrühren. Zum Schluss mit Olivenöl beträufeln.

Für den gegrillten Ricotta:

250 g Ricotta

Ricotta auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.

Für die Pinienkerne:

2 EL Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Für die Kapern:

60 g Kapern, aus dem Glas
Neutrales Öl, zum Frittieren

Kapern abtropfen lassen und im heißen Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

30 g Parmesan
15 g glatte Petersilie

Parmesan reiben und über Pasta streuen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.