

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Februar 2021** ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



Mike Kießling

**Rote-Bete-Carpaccio mit karamellisiertem  
Ziegenfrischkäse, frittiertem Kartoffelnest und Rote-  
Bete-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Gewürzmischung:**

1 TL Sternanispulver  
 1 TL Gewürznelkenpulver  
 1,5 TL gemahlener Kardamom  
 1 TL gemahlene Koriandersamen  
 1 TL Zimt  
 1 TL Chilipulver

Alles miteinander mischen.

**Für das Carpaccio mit Ziegenkäse:**

2 Kugeln vorgegarte Rote Bete  
 150 g Ziegenfrischkäse, im Stück  
 2 Zweige Thymian  
 1 TL brauner Zucker

Rote Bete hauchdünn hobeln und einen Teller damit auslegen. Zwei Scheiben Ziegenfrischkäse auf die Rote Bete legen.

Zucker über die Rote Bete und den Ziegenkäse streuen und abflammen, sodass dieser karamellisiert. Thymian abrausen, trockenwedeln, hacken und zusammen mit der Gewürzmischung (von oben) über den Ziegenkäse und das Carpaccio streuen.

**Für die Sauce:**

75 ml Rote-Bete-Saft  
 0,5 TL mittelscharfer Senf  
 1 TL Olivenöl  
 1,5 TL Balsamico  
 2 TL brauner Zucker

Rote-Bete-Saft kurz aufkochen, Zucker darin auflösen und bei kleiner Hitze Balsamico, Senf und Olivenöl dazugeben. Das Ganze reduzieren, bis es schön dickflüssig ist.

Über das Gericht träufeln.

**Für das Kartoffelnest:**

1 große Kartoffel  
 250 ml Sonnenblumenöl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und mit einem Zestenreißer möglichst lange Kartoffelzesten herstellen. Aus diesen Zesten ein Nestchen formen und dieses goldgelb in Öl frittieren. Salzen. Kartoffelnest auf den Ziegenfrischkäse setzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Marie Bernards**

## **Georgische Auberginenröllchen mit Kartoffel-Rösti und Kräuter-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Auberginenröllchen:**

2 Auberginen  
2 EL Olivenöl  
Tajine-Gewürz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Aubergine waschen, trockentupfen, von Enden befreien und der Länge nach in Streifen schneiden. Beide Seiten der Aubergine mit Öl bestreichen und mit Salz, Tajine-Gewürz und Pfeffer bestreuen. Auf jeder Seite 7 Minuten braten und vor dem Befüllen abkühlen lassen. Wenn die Füllung fertig ist, Auberginenstreifen mit der Füllung füllen.

### **Für die Füllung:**

1 Knoblauchzehe  
100 g Walnusskerne  
Etwas Olivenöl  
1 Bund Dill  
1 Bund Petersilie  
1 TL brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und hacken. Petersilie und Dill abrausen, trockenwedeln und abzupfen. Knoblauch mit Petersilie, Dill, Walnüssen, Salz, Pfeffer und Zucker in einem Mixer geben und alles zu einer glatten Creme pürieren. Bei Bedarf 40 ml Wasser oder etwas Olivenöl dazu geben, um die Creme cremiger zu machen.

### **Für die Kartoffel-Rösti:**

2 festkochende Kartoffeln  
½ Zwiebel  
1 Ei (Eigelb)  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und dann in einem Küchentuch ausdrücken, um die Stärke zu minimieren. Ei trennen und Eigelb auffangen. Zwiebel abziehen und würfeln. Eigelb und Zwiebel unter die Kartoffel-Raspel reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl portionsweise bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Die Rösti in runder Form darin von beiden Seiten gold-braun braten.

### **Für den Kräuter-Dip:**

1 Zitrone  
100 g Sauerrahm  
5-10 g frische Petersilie  
½ TL Meersalz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Zitronensaft mit Sauerrahm, Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen, gut umrühren, kühl stellen und in einem Schälchen servieren.

### **Für die Garnitur:**

1 Granatapfel

Granatapfel halbieren und Kerne auslösen. Das Gericht mit Kernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Matthias Erdös**

## **Kalbshackbällchen-Spieß mit verbrannter Paprika, Chili-Mayonnaise, Wildkräutersalat und Parmesanchip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Spieß:**

500 g Kalbshackfleisch  
 2 große Schalotten  
 1 Knolle Knoblauch  
 1 rote Chili  
 2 Eier  
 500 g Parmesan (Parmigiano Reggiano,  
 mind. 18 Monate gereift)  
 3 TL Dijonsenf  
 1 Bund Thymian  
 1 TL scharfes Chillipulver  
 1 TL Butter, zum Braten  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und einen weiteren auf 50 Grad Warmhalten-Funktion vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in Butter in einer Pfanne andünsten, bis diese glasig sind.

Parmesan reiben. Thymian abrausen, trockenwedeln und die Hälfte hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und hacken. Hackfleisch, Eier, Parmesan, Pfeffer, Salz, Thymian, Senf, Chilipulver und Chili in eine Schüssel geben und die Masse verkneten. Danach die glasigen Schalotten mit dem Knoblauch hinzugeben. Anschließend je nach Gusto kleine Bällchen formen. Die Bällchen in eine Pfanne geben und mit Olivenöl und einer Flocke Butter von allen Seiten anbraten. Kurz bevor die Bällchen durch sind, restliche Zweige Thymian hinzugeben und mit den Bällchen anbraten.

### **Für die Paprika:**

1 Paprika  
 Olivenöl extra vergine  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika vierteln und im Ofen bei 180 Grad backen, bis die gesamte Schale der Paprika schwarz ist. Paprika kurz auskühlen lassen, anschließend die Schale ablösen. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Olivenöl, Pfeffer und Salz abschmecken und zum Warmhalten bei 50 Grad in den Ofen stellen. Hackbällchen und Paprika abwechselnd auf einen Holzspieß stecken.

### **Für die Mayonnaise:**

2 rote Chilis  
 ½ Zitrone  
 2 XL Eier (Eigelbe)  
 2 TL Dijonsenf  
 100 ml Keimöl  
 2 TL weißer Balsamico  
 ½ TL Zucker  
 2 TL Chilipulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und den Saft auffangen. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und hacken. Eigelbe, Zitronensaft, Balsamico, Senf, Zucker, Chili und Chilipulver in ein hohes Gefäß geben. Anschließend das Keimöl vorsichtig in das Gefäß gießen. Den Mixstab unten im Gefäß ansetzen und langsam nach oben ziehen, bis die Masse cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und je nach Bedarf Chili würzen.

**Für den Salat:** Salat waschen und trockentupfen.  
½ Gurke Für das Dressing Öl, Essig, Senf, Pfeffer, Salz und Honig in einen Mixer  
500 g Wildkräutersalat geben und durchmischen, bis sich alles verbunden hat. Salat darin wenden.  
Etwas flüssiger Wildblütenhonig Gurke waschen, trockentupfen, von Enden befreien, in kleine, feine  
2 TL Dijonsenf Würfel schneiden und dazugeben.  
4 EL Olivenöl extra vergine  
2 EL Balsamico Bianco  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Chip:** Parmesan reiben, in kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes  
200 g Parmesan Backblech geben und bei 180 Grad 10-15 Minuten ausbacken. Dann aus  
dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Parmesanchip als Deko  
verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dimitra Löffel

## Birnen-Sellerie-Suppe mit karamellisierten Sellerie- und Birnenstreifen, Croûtons und Korallenchip

Zutaten für zwei Personen

### Für die Suppe:

200 g Knollensellerie  
 1 Zwiebel  
 2 Birnen  
 50 ml Sahne  
 20 ml Weißwein  
 200 ml Gemüsefond  
 1 Muskatnuss  
 Etwas Piment d'Espelette  
 Butter, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter glasig dünsten. Sellerie und Birnen schälen, vom Strunk befreien, klein schneiden und dazu geben. Mit Wein ablöschen und mit Fond aufgießen. Solange kochen, bis alles weich ist. Sahne dazugeben und mit dem Mixer pürieren. Muskatnuss reiben und Suppe mit Salz, Piment, Muskat und Pfeffer abschmecken.

### Für die Sellerie- und Birnenstreifen:

50 g Sellerie  
 50 g Birne  
 20 g Zucker  
 10 g Butter, zum Anschwitzen  
 Salz, aus der Mühle

Sellerie und Birne waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und in Butter dünsten. Mit dem Zucker karamellisieren. Salzen.

### Für die Croûtons:

2 Scheiben Baguette  
 2 EL Butter  
 Etwas Paprikapulver  
 Salz, aus der Mühle

Baguette in Würfel schneiden. Butter in der Pfanne schmelzen. Würfel dazugeben, mit Paprikapulver würzen und kross ausbraten.

### Für den Korallenchip:

10 g Mehl  
 50 ml neutrales Öl  
 Etwas rote Lebensmittelfarbe

70 ml Wasser, Mehl, Öl und Farbe in einem Glas vermischen und in einer heißen, beschichteten Pfanne ausbraten.

Croûtons, Birnen- und Sellerierstreifen mittig im Suppenteller anrichten. Korallenchip am Rand platzieren. Suppe im Kännchen oder einer Sauciere dazu reichen und servieren.



**Nico Roszykiewicz**

## **Tapas-Variation: Albondigas in Tomatensauce & Gefüllte Champignons & Dattel-Salat mit Babyspinat & Gambas al ajillo**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Hackbällchen:**

300 g gemischtes Hackfleisch  
1 Knoblauchzehe  
20 g Pinienkerne  
1 Ei  
2 Zweige Petersilie  
3 EL Paniermehl  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Hackfleisch mit Knoblauch, Petersilie, Pinienkernen, Ei und Paniermehl ordentlich verkneten und daraus kleine Bällchen formen. Bällchen in etwas Olivenöl von allen Seiten bei mittlerer Hitze soweit anbraten, dass sie nicht mehr auseinanderfallen. Herausnehmen und beiseitestellen. Bratensatz für die Sauce aufbewahren.

### **Für die Tomatensauce:**

2 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
1 rote Chilischote  
1 Dose gehackte Tomaten  
1 Zweig Thymian  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und zusammen mit der Zwiebel im verbliebenen Bratfett (von oben) glasig dünsten. Lorbeerblätter abzupfen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit den Lorbeerblättern hinzugeben und weitere 2 Minuten weiterdünsten. Mit Zucker bestreuen, die grob zerkleinerten Tomaten dazugeben und einmal aufkochen lassen. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein schneiden. Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken und etwa 20 Minuten, bzw. solange, bis die Sauce sämig wird, weiter köcheln. Zum Schluss die Hackfleischbällchen in die Sauce geben und darin gar ziehen lassen.

### **Für die gefüllten Champignons:**

300 g Champignons  
8 Scheiben Bacon  
100 g geriebener Cheddar  
50 g Frischkäse  
1 Zweig Thymian  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Champignons putzen und die Stängel entfernen. Champignons mit Frischkäse und Cheddar füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Bacon umwickeln und alles in etwas Öl in der Pfanne scharf anbraten. Für 10-15 Minuten in den Backofen geben und im Anschluss mit frischem Thymian garnieren.

### **Für den Dattel-Salat mit Spinat:**

100 g Babyspinat  
1 Zwiebel  
150 g entkernte Datteln  
100 g gehackte Mandeln  
1 EL Honig  
1 Schuss Essig  
1 Schuss Olivenöl

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Datteln in kleine Stücke schneiden. Babyspinat waschen, trockentupfen und mit den Datteln vermengen. Mandeln kurz in der Pfanne anrösten, Zwiebeln nur ganz kurz dazugeben und beides zum Salat hinzufügen. Aus Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen und zum Salat geben.

**Für die Garnelen:** Garnelen waschen und trockentupfen. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Zitronen halbieren, auspressen und Saft auffangen. Olivenöl stark in einer Pfanne erhitzen und Chilischoten und Knoblauch hinzufügen. Nach einem Moment die Garnelen hinzufügen und alles vom Herd nehmen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.