

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Februar 2021** ▪  
**Tagesmotto „Candlelight-Dinner“ mit Cornelia Poletto**



**Mike Kießling**

**Rinderfilet mit getrüffeltem Kartoffelstampf und Rotwein-Schalotten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

500 g Rinderfilet  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Schalotten  
 2 Zweige Thymian  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 EL Butterschmalz, zum Braten

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet waschen, trockentupfen und in Butterschmalz scharf anbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Knoblauch und Schalotten abziehen, andrücken und auch dazu geben. Danach alles in den Backofen geben, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht hat.

**Für den Stampf:**

200 g mehligkochende Kartoffeln  
 200 ml Milch  
 50 g Trüffelbutter  
 1 TL Trüffelöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und darin garkochen. Milch mit Trüffelöl kurz aufkochen und die gekochten Kartoffeln in die warme Milch stampfen. Mit Trüffelbutter, Pfeffer und Salz abschmecken

**Für die Schalotten:**

200 g Schalotten  
 200 ml Rotwein  
 80 ml roter Portwein  
 3 Zweige Thymian  
 1 Zimtstange  
 5 Gewürznelken  
 3 EL Vanillezucker

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotten abziehen. Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und Zimtstange, Nelken und Thymian mit den geschälten Schalotten dazu geben. Bei mittlerer Hitze die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Schalotten beiseite stellen.

**Für die Sauce:**

2 rote Zwiebeln  
 2 EL Zucker  
 150 ml Rinderfond  
 250 ml Rotwein  
 250 ml roter Portwein  
 3 EL Marsala  
 1 Zweig Thymian  
 60 g kalte Butter

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Zucker karamellisieren, Zwiebeln dazu geben und kurz anbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Marsala, Thymian und Fond dazu geben. Einreduzieren. Anschließend durch ein Sieb passieren. Mit der Butter eine Bindung erzeugen und die Rotwein-Schalotten (von oben) vor dem Servieren in der Sauce erwärmen.

**Für die Garnitur:**

1 Wintertrüffel  
 Ein paar Blättchen Kerbel

Kerbel putzen. Trüffel hobeln.

Kartoffelstampf auf die Teller geben, Filet aufschneiden, platzieren und die Schalotten und Sauce drumherum geben. Zum Schluss etwas vom Trüffel drüber geben. Das Gericht mit Kerbel garniert servieren.



**Marie Bernards**

## **Lavaküchlein mit Himbeer-Minz-Apfel-Sorbet und karamellisierten Mango-Rosen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Küchlein:**

80 g Zartbitterschokolade  
50 g Butter  
2 Eier  
30 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
30 g Mehl  
1 Prise Salz  
Butter, zum Einfetten

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Schokolade grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen und vom Herd nehmen. Schokolade zugeben und unter gelegentlichem Rühren auflösen. Förmchen einfetten.

Eier, Vanillinzucker, Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Butter-Schoko-Mix dazugeben und verrühren. Zum Schluss das Mehl unterrühren. Teig auf 2 kleine Silikon-Förmchen verteilen. Im mittleren Einschub exakt 13 Minuten backen, aus dem Ofen holen und vorsichtig aus den Förmchen lösen. Direkt auf einen Teller stürzen. Auch wenn die Küchlein noch sehr weich ausschauen, lassen sie sich gut stürzen.

Die Backzeit sollte auf jeden Fall eingehalten werden. Nur so erhält man den flüssigen Kern.

### **Für das Sorbet:**

125 g TK-Himbeeren  
2 Zweige Minze  
1,5 Tassen gekühlter Apfelsaft

Minzblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und 3 EL Blätter auffangen, zerreißen und mit Himbeeren und 1 Schuss Apfelsaft in eine Küchenmaschine geben. Nach und nach restlichen Apfelsaft hinzufügen, bis das Sorbet glatt und vereint ist. Gelegentlich die Seiten des Prozessors abschaben. Übrige Minzblätter für die Garnitur verwenden.

### **Für die Mango-Rosen:**

1 Mango  
1 EL Zucker

Mango in 1 mm dicke Streifen schneiden und in eine Rosenform formen. Mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner kristallisieren.

### **Für die Garnitur:**

Mandelblättchen  
50 g Zucker  
Etwas Pflanzenöl

Zucker in einer Pfanne schmelzen und umrühren, bis er vollständig zu Karamell geschmolzen ist. Abkühlen lassen und dann an den Zuckerdekorationen ziehen.

Mit der Rückseite einer Kelle, die mit etwas Pflanzenöl überzogen ist, das Karamell über das Backblech träufeln und eine beliebige Form erhalten. Überschüssige Stücke abschneiden und alles abkühlen lassen, bevor man es vorsichtig entfernt.

Mandelblättchen kurz anrösten und dann abkühlen lassen

Das Dessert auf Tellern mit Minze garniert anrichten und servieren.



Dimitra Löffel

## Konfierter Kabeljau mit Beluga-Linsen und Lauchsauce

Zutaten für zwei Personen

### Für den Kabeljau:

300 g Kabeljaufilet, ohne Haut  
1 Knoblauchzehe  
Ca. 800 ml Rapsöl  
2 Zweige Thymian  
2 Kaffirlimettenblätter

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Öl mit Thymian und Knoblauch auf 65 Grad erhitzen. Fisch waschen, trockentupfen, portionieren und für ca. 13 Minuten im Öl im Backofen ziehen lassen.



**PROFI  
TIPP**

Um den Kabeljau bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus folgenden Fanggebieten stammen:  
**Atlantischer Kabeljau: FAO 27 Nordostatlantik (MSC, Naturland) oder FAO 27 Nordostatlantik – Barentssee/Norwegische See (Nicht-MSC)**  
**Pazifischer Kabeljau: FAO 60 Nordwestpazifik (MSC) oder FAO 67 Nordostpazifik (MSC).**

### Für die Linsen:

100 g Belugalinsen  
1 Schalotte  
20 g Butter  
250 ml Hühnerfond  
20 ml Balsamico  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter anbraten. Linsen mit anschwitzen und alles mit Fond aufgießen. Mit Salz und Zucker würzen. Nach ca. 20 Minuten mit Butter und Balsamico verfeinern.

### Für die Lauchsauce:

1 Stange Lauch  
100 ml Sahne  
50 ml Weißwein (Riesling)  
100 ml Hühnerfond  
Butter, zum Braten  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Lauch putzen, vom Strunk befreien, in Streifen schneiden und etwas für die Garnitur beiseitelegen. Butter auslassen, Lauch dazugeben und mit Salz und Zucker abschmecken. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen. 8 bis 10 Minuten kochen. Mit dem Pürierstab mixen, Sahne hinzugeben und alles durch ein Sieb passieren. Evtl. nochmal aufschäumen.

### Für den frittierten Lauch:

1 EL Mehl  
1 L neutrales Öl, zum Frittieren

Übrigen Lauch (von oben) mehlieren und in Öl frittieren.

Belugalinsen in einem Herz anrichten, Fisch danebenlegen und mit frittiertem Lauch garnieren. Lauchsauce außenherum angießen. Das Gericht servieren.



**Nico Roszykiewicz**

## **Tortellini mit Ziegenkäse-Feigen-Füllung, Rosmarin-Honig-Butter und Prosciutto**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Pasta-Teig:**

150 g Hartweizengrieß  
150 g Mehl  
1 EL Olivenöl  
½ TL Salz

Den Grieß zusammen mit Mehl, 150 ml Wasser, Olivenöl und Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Wichtig ist, dass der Teig nicht mehr klebt. Teig zu einer Kugel formen und kurz ruhen lassen. Teig dann möglichst dünn ausrollen und mit einem Glas o.ä. kleine Kreise von etwa 5 cm Durchmesser ausstechen.

½ TL der Füllung (siehe unten) in die Mitte des Kreises geben.

Den Rand des Teiges mit etwas Wasser anfeuchten und umklappen. Nun die beiden Enden des Halbkreises zur typischen Tortellini-Form zusammenfügen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Tortellini darin für etwa 5 Minuten garen.

### **Für die Füllung:**

4 frische Feigen  
100 g Ricotta  
100 g Ziegenfrischkäse  
2 Stängel glatte Petersilie  
2-3 Stängel Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Feigen waschen und trockentupfen. Feigen klein schneiden. Ricotta, Ziegenfrischkäse und Feigen mit einem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Schnittlauch unterheben.



Wichtig bei Tortellini: Die Füllung darf nicht zu flüssig sein, denn sonst weicht der Nudelteig auf.

### **Für die Butter:**

125 g Butter  
100 ml klarer Honig  
2 Zweige Rosmarin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, hacken und etwas für die Garnitur aufbewahren. Den Boden einer Pfanne mit Wasser bedecken. Butter, Honig, Salz, Pfeffer und 3 EL gehackten Rosmarin dazugeben. Das Ganze zum Kochen bringen und am Ende so lange köcheln lassen, bis der Honig karamellisiert.

### **Für die Garnitur:**

2 Scheiben Prosciutto  
Etwas Rucola  
Etwas Parmesan

Rucola waschen und trockentupfen. Parmesan raspeln. Auf einem Teller etwas Rucola verteilen und nun die Tortellini mit der Sauce darauf anrichten. Gericht mit etwas Rosmarin, Parmesan und Schinken garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Februar 2021 ▪  
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



### Knusperstangen mit Südtiroler Schinkenspeck

Zutaten für zwei Personen

**Für die Knusperstangen:**

1 Paket Brickteig  
20 hauchdünne Scheiben Südtiroler  
Schinkenspeck  
100 g Butter  
100 g Parmesan

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter schmelzen. Parmesan fein reiben. Die runden Brickteigblätter vierteln und mit der flüssigen Butter dünn einpinseln. Dünn mit Parmesan bestreuen und aufrollen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Teigstangen im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit jeweils ½ Scheibe vom Südtiroler Schinkenspeck umwickeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.