

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. April 2019 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Alles für die Party" mit Cornelia Poletto



Alex Schöpe

**Räucherlachs-Frühlingsrollen und Thunfisch-Sashimi  
mit Wasabi-Espuma**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Frühlingsrollen:**

- 4 Platten Frühlingsrollenteig
- 200 g Räucherlachs
- 1 Knolle Ingwer à 2 cm
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 2 EL Mehl
- 1 TL Zucker
- ¼ Bund Koriander
- 60 g Sprossen-Mischung
- 1 EL Rote-Bete-Sprossen
- 1 EL Alfalfa-Sprossen
- 1 EL Porree-Sprossen
- 1 TL Sesamöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Den Lachs für die Füllung kleinschneiden. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Limette waschen und die Schale vorsichtig reiben. Aus den Zutaten eine Masse bilden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung auf die Teigplatte geben und einrollen. Die Teigenden mit dem Wasser einstreichen und verschließen.

Die Frühlingsrollen in der Fritteuse ausbacken.

**Für das Thunfisch-Sashimi:**

- 1 Thunfischfilet à 200 g
- 5 EL weißer Sesam
- 5 EL schwarzer Sesam
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Thunfisch in rechteckige Streifen schneiden, Kantenlänge etwa 3 bis 4 cm.

Beide Sesamsorten in einem tiefen Teller mischen, die Thunfischstreifen von allen Seiten mit dem Sesam "panieren". Öl in einer Pfanne erhitzen und den Thunfisch von allen Seiten scharf anbraten, etwa 30 Sekunden pro Seite. Aus der Pfanne nehmen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

**Für den Wasabi-Espuma:**

- 20 g Wasabipaste
- 150 ml Rinderfond
- 100 ml Sahne
- 1 Limette
- 10 g Xanthan
- Salz, aus der Mühle

Fond mit Sahne aufkochen und einreduzieren lassen. Wasabi-Paste unterrühren. Xanthan zugeben und unterrühren. Mit Limettenabrieb und -saft sowie einer Prise Salz abschmecken

In einen Sahnesyphon geben, mit CO2 versetzen und im Wasserbad warm stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Alex Schöpe**

## Prosecco-Vanille-Zabaione mit Orange

Zutaten für zwei Personen

**Für die Creme:**

- 3 Eier, davon das Eigelb
- 3 EL Zucker
- 2 Orangen
- ½ Zitrone, davon der Abrieb
- 200 ml Prosecco
- 1 Vanilleschote
- 1 Zweig Minze

Die Orangen mit dem Messer schälen und die Filets heraus schneiden. Leicht zuckern. Später auf vier Gläser verteilen.

Eigelb, Zucker, Prosecco, Vanille und Zitronenabrieb in einer Schüssel füllen und im heißen Wasserbad solange schlagen bis es cremig wird.

Die Creme warm in die Gläser füllen. Mit Minze dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Alex Schöpe**

## Spritziger Feigen-Minz-Prosecco

Zutaten für zwei Personen

**Für den Prosecco:**

- 3 Feigen
- 250 g Zucker
- 300 ml eiskalter Prosecco
- 1 Bund Minze
- 200 g Eiswürfel

Minze waschen und trockenschleudern. 6 Stiele beiseitelegen. Von den übrigen Stielen die Blätter abzupfen. Feigen waschen, trockenreiben und in je acht Spalten schneiden.

250 ml Wasser mit Zucker aufkochen und 5 Minuten bei niedriger Hitze zu Sirup kochen. Minzblätter und Feigen zugeben, von der Kochstelle ziehen und in einen Cocktailshaker mit Eis geben. Kurz durchschütteln, um den Sirup abzukühlen und durch das Sieb abgießen.

Je ca. zwei Feigenspalten mit 2 TL Sirup in ein Stielglas geben, mit kaltem Prosecco auffüllen und mit den restlichen Minzstielen servieren.



**Stefan Baumgartner**

## **Frittierte Austern mit Champagner-Risotto**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Risotto:**

100 g Risottoreis  
125 ml Champagner  
1 Stange Staudensellerie  
1 Schalotte  
300 ml Hühnerfond  
50 g Butter  
25 g Parmesan  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Staudensellerie waschen. Zuerst der Länge nach in dünne Streifen, dann in kleinste Würfelchen schneiden. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die 25 g Butter schmelzen. Stangensellerie und Schalotten beifügen und unter Wenden etwa 3 Minuten dünsten. Dann den Reis hineingeben und unter Rühren dünsten, bis die Reiskörner mit einem Fettfilm überzogen sind. Mit Champagner ablöschen und unter Rühren vollständig einkochen lassen.

Nun nach und nach den Hühnerfond zum Reis gießen und diese unter häufigem Rühren immer wieder vom Reis aufnehmen lassen, bevor die nächste Portion dazukommt. Am Schluss soll der Reis weich, aber im Kern noch bissfest und die Konsistenz des Risotto cremig-flüssig sein.

Zum Schluss 1 EL Butter sowie den Parmesan unter den fertigen Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Risotto erst unmittelbar vor dem Servieren mit etwas Champagner und übriger Butter verfeinern.

### **Für die Austern:**

6 Austern  
60 ml Fischfond  
20 ml Champagner  
½ Eier  
2 EL Mehl  
2 EL Semmelbrösel  
2 EL Pankobrösel  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Austern gut waschen und sorgfältig öffnen. Austernfleisch herausheben, das Austernwasser auffangen und aufbewahren. Untere Austernschalen sauber putzen, abtrocknen und beiseite stellen. Fischfond, Champagner und Austernwasser in einem kleinen Topf aufkochen. Austern darin nur 5 Sekunden pochieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und im Mehl wenden. Das Ei verschlagen. Die Austern durch das Ei und anschließend durch das Paniermehl aus Semmel- und Panko-Bröseln ziehen.

Reichlich Öl in einem Topf erhitzen und die panierten Austern darin goldbraun backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in die geputzten Schalen zurücklegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Stefan Baumgartner**

## Amaretto-Cantuccini-Dessert

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Dessert:**  
70 g Cantuccini  
125 ml Amaretto  
250 g Mascarpone  
100 g Puderzucker  
250 ml Sahne  
250 g Erdbeeren  
50 g weiße Schokolade

Die Hälfte der Cantuccini in Amaretto eintauchen und stehend in ein schönes Glas schichten.

Mascarpone und Puderzucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Erdbeeren waschen, trockentupfen, kleinschneiden und unter die Mascarponecreme geben.

Eine Schicht der Creme auf die Cantuccini geben und nochmals eine Schicht Cantuccini in Amaretto tränken und darauf geben. Wiederum eine Schicht der Mascarponecreme darauf geben und mit gehobelter weißer Schokolade garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Stefan Baumgartner**

## Apfel, Radieschen und Gin

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Apfelsud:**  
6 saftige süßsaure Äpfel  
50 g Radieschenblätter  
500 ml Apfelsaft  
300 ml Mineralwasser mit Sprudel  
80 ml Gin  
1 Msp. Xanthan  
Puderzucker, zum Süßen

Die Äpfel waschen, trockentupfen, vierteln, entkernen und mit Schale in kleine Stücke schneiden. Die Radieschenblätter waschen, trockentupfen und ohne Stiel ebenfalls klein schneiden. Apfelstücke und Radieschenblätter in einen Standmixer geben. Apfelsaft, Puderzucker und Mineralwasser hinzu gießen und alles möglichst fein pürieren. Gin hinzugeben und erneut mixen. Den Sud durch ein feines Sieb passieren. Xanthan mit etwas Wasser glattrühren. Den Sud je nach Süße der Äpfel und Geschmack mit Puderzucker nachsüßen und mit etwas Xanthan abbinden und mit einem Pürierstab mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Doreen Hoppe**

## **Frittierte Engelshaar-Garnele auf Zucchini**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Garnelen:**

2 küchenfertige Riesengarnelen  
100 g Kataifi-Teig  
10 g Maismehl  
1 Ei, davon das Eiweiß  
¼ TL Cayennepfeffer  
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf ca. 180 Grad vorheizen.

Den Kataifiteig aufklappen und in Fäden schneiden. Die Garnelen waschen, abtupfen und mit Cayennepfeffer und Salz würzen.

Das Ei trennen. Eiweiß mit einer Gabel leicht schaumig schlagen.

Jede Garnele in Maismehl wenden, dann durch das Eiweiß ziehen, die Garnele auf das Ende eines Teigstücks setzen und vorsichtig einrollen.

Die Garnele mit einem Holzspieß aufspießen und in der Fritteuse goldgelb frittieren.

### **Für die Zucchini-Auflage:**

1 Zucchini  
150 g Parmesan  
4 EL Semmelbrösel  
50 g Sahne  
½ Bund Schnittlauch  
2 Zweige Zitronenmelisse  
25 g Butter zimmerwarm  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden und auf einer Seite leicht aushöhlen. Die andere Seite kurz in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Aus Butter, Bröseln, geriebenem Parmesan, gehacktem Schnittlauch, dem Inneren der Zucchini und Melisse eine Paste anrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die ausgehöhlte Zucchinischeiben mit der Paste füllen und im Ofen bei 230 Grad Grillfunktion goldgelb backen.

Die Garnelen auf der Zucchini mit Blüten garniert anrichten und servieren





**Doreen Hoppe**

## Yufkakörbchen mit beschwipstem Käsekuchen

**Zutaten für zwei Personen**

### Für Yufkakörbchen:

- 100 g Yufkateig
- 1 Apfel
- 1 Zitrone, davon der Abrieb
- 1 EL Rumrosinen
- 1 Ei, davon das Eiweiß
- 100 g Quark
- 1 EL Vanillezucker
- 2 EL Rum
- 1 TL Stärke
- 20 g Puderzucker
- 1 TL Backpulver
- 50 g weiche Butter
- ¼ Bund Minze

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Das Ei trennen, den Yufkateig in vier 12 cm große Quadrate schneiden und von diesen vier Quadraten zwei mit Eiweiß bestreichen und die anderen zwei versetzt darauflegen. In die Muffinförmchen drücken und mit Butter bepinseln.

Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Quark mit Äpfeln, Stärke, Vanillezucker, Zitronenabrieb und -saft, Rumrosinen und etwas Rum mischen.

Auf Yufkateig in Förmchen aufteilen und im Ofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Mit Puderzucker bestäuben, Himbeeren und Blümchen dazu.

### Für die Garnitur:

- 10 essbare Blüten, zum Garnieren
- 3 Himbeeren

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten und Himbeeren garnieren und servieren.



**Doreen Hoppe**

## Mango-Maracuja-Spritz

**Zutaten für zwei Personen**

### Für den Sirup:

- 100 ml Passionsfruchtsaft
- 1 Limette, davon 1 TL Saft
- 100 g Zucker

Passionsfrucht- und Limettensaft mit Zucker und 100 ml Wasser bei niedriger Temperatur aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz hat.

Den Sirup im Eisfach abkühlen lassen.

### Für den Mango-Maracuja-Spritz:

- 300 ml Prosecco
- 12 Eiswürfel
- 50 ml französischer Wein-Aperitif
- ½ kleine Mango
- 1 Zweig Minze

Die Mango halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und dieses würfeln. Minze waschen, trockentupfen und die Blätter zupfen.

Sirup, Minze, Mangowürfel und Eiswürfel in Gläser verteilen, mit Wein-Aperitif und Prosecco auffüllen und servieren.