

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juni 2020 ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



Pepe

**Lauchcremesuppe mit Kartoffelchips und Senf-Crème-fraîche**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Suppe:**

- 2 Stangen Lauch
- 1 Schalotte
- 50 ml halbtrockener Weißwein
- 400 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne
- 50 g Butter
- Butter, zum Braten
- Rapsöl, zum Braten
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Klein schneiden. Eine Handvoll Lauch zur Seite legen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Lauch und Schalotte in einem Topf in Rapsöl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Suppe fein pürieren und Butter und Sahne zugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den beiseitegelegten Lauch in einer Pfanne mit Butter kurz anschwitzen und die Suppe damit garnieren.

**Für die Kartoffelchips:**

- 1 große festkochende Kartoffel
- Neutrales Öl, zum Frittieren

Kartoffel waschen und in dünne Scheiben schneiden. In heißem Fett knusprig ausbacken. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Crème-fraîche:**

- 60 g Crème fraîche
- 20 g körniger Dijon-Senf
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème fraîche und Senf zu einer glatten Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Luis Loibl

## Saiblingstatar mit Fenchel-Orangen-Salat, Senf-Mayonnaise und Kartoffelrösti

Zutaten für zwei Personen

### Für das Saiblingstatar:

- 180 g Saiblingsfilet, ohne Haut
- 1 EL Saiblingskaviar
- ½ Schalotte
- 1 cm Ingwer
- 1 Zitrone
- 20 g Butter
- ¼ Bund Dill
- Cayennepfeffer, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Saiblingsfilet waschen, trockentupfen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Ingwer schälen und reiben. Schalotte abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen und abkühlen lassen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Saiblingsfilet mit Schalotten, Dill, Zitronenabrieb und Ingwer vermengen und mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken. Tatar mit Saiblingskaviar garnieren.

### Für den Fenchel-Orangen-Salat:

- 1 Knolle Fenchel
- 2 Orangen
- 1 Zitrone
- 1 Sternanis
- Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel waschen, putzen, das Fenchelgrün für die Garnitur beiseitelegen und den Fenchel möglichst dünn hobeln. Orangen und Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Eine der Orangen und die Zitrone dünn schälen. Geschälte Orange halbieren und den Saft auspressen. Zitrone ebenfalls halbieren und den Saft einer halben Frucht auspressen. Orangen- und Zitronensaft sowie die Schale in einen Topf geben und mit Sternanis kurz aufkochen und einreduzieren lassen. Sternanis entfernen. Gehobelten Fenchel damit marinieren. Die andere Orange großzügig schälen und filetieren. Filets zum Fenchel geben und alles mit Salz, Pfeffer und Öl abschmecken. Salat mit Fenchelgrün garnieren.

### Für die Senf-Mayonnaise:

- 1 Ei
- 2 EL mittelscharfen Dijon-Senf
- ½ TL Branntweinessig
- 100 ml Rapsöl
- ½ TL Salz

Ei trennen. Eigelb mit Senf, Essig und Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer vermengen. Dann langsam das Öl einfließen lassen und den Mixer unter ständigem Laufen nach oben ziehen. Wichtig ist, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

### Für die Kartoffelrösti:

- 2 mehligkochende Kartoffeln
- 50 g Mehl
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. In ein sauberes Geschirrhandtuch geben und die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Kartoffelraspel mit Mehl vermengen und mit Salz würzen. Kartoffelmasse in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.



Nachdem Sie die Kartoffeln für die Rösti gerieben haben, sollten Sie diese in ein sauberes Geschirrhandtuch geben und das überschüssige Wasser ordentlich ausdrücken. So werden die Kartoffelrösti schön knusprig.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Angie Helfrich**

## **Saltimbocca von der Jakobsmuschel mit Limetten-Vanille-Espuma und gebratenen Steckrüben**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Jakobsmuscheln:**

- 6 Jakobsmuscheln
- 4 Scheiben Pancetta
- 1 Bund Salbei

Die Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und mit Pancetta umwickeln. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Jakobsmuschelpäckchen in einer Pfanne ohne Öl von beiden Seiten anbraten. Salbei auf die Muscheln legen und mitbraten.



Braten Sie Schalen- und Krustentiere immer in einer heißen Pfanne mit nur wenig Öl an und salzen Sie sie erst nach dem Braten. So ziehen sie kein Wasser und bekommen leckere Röstaromen.

### **Für das Limetten-Vanille-Espuma:**

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette
- 60g kalte Butter
- 150 g Sahne
- 150 ml trockener Weißwein
- 250 ml Fischfond
- 1 Vanilleschote
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln und in einen Topf mit etwas Butter andünsten. Fischfond, Weißwein und Sahne angießen und einreduzieren lassen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Mit in den Topf geben. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Den Sud damit abschmecken. Knoblauch andrücken und ebenfalls hinzugeben. Einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Butter in kleine Stücke schneiden und einrühren. Sud in einen Sahnesyphon geben, mit CO2 versetzen und im Wasserbad warm stellen.

### **Für die Steckrüben:**

- 1 Steckrübe
- 1 rote Chilischote
- Neutrales Öl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steckrübe putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Steckrübenwürfel darin ca. 10 Minuten braten. Chili waschen und trockentupfen. Der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Andreas Ebel**

## **Ravioli mit zweierlei Füllung und Salzeibutter**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Ravioli:**

100 g Hartweizengrieß  
2 Zweige Basilikum

Den Hartweizengrieß mit 30 ml Wasser vermischen und zu einem Teig kneten. Teig etwas ruhen lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Teig mit Basilikumblättern zwischen den Lagen ausrollen und ca. 10 cm große, runde Kreise ausstechen.

### **Für die Füllung:**

100 g Rinderhackfleisch  
150 g weiße Champignons  
1 Zwiebel  
1 kleine rote Chili  
1 TL Sojasauce  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Hälfte der Zwiebelwürfel in einer Pfanne in Olivenöl kurz anschwitzen, Hackfleisch dazugeben und goldbraun anbraten. Mit Sojasauce abschmecken.

Champignons putzen, klein schneiden und mit den restlichen Zwiebeln in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Zu den Pilzen geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackfleisch- sowie Champignonfüllung mittig auf die Teigkreise geben, mit Teig bedecken und gut andrücken. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und Ravioli darin garen.

### **Für die Salzeibutter:**

40 g Butter  
1 Bund Salbei

Salbei abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Butter in einer Pfanne auslassen und Salbeiblätter darin ziehen lassen. Ravioli kurz vor dem Servieren darin schwenken.

### **Für die Garnitur:**

100 g Parmesan

Parmesan fein reiben und über die Ravioli geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Malin Veith**

## **Marinierte Rote Bete mit Feldsalat, karamellisierten Walnüssen und Rote-Bete-Hummus**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die marinierte Rote Bete:**

- 1 vorgegarte Rote Bete
- 1 Orange
- 50 ml Rotweinessig
- 1 TL flüssiger Honig
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Nelken
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener Koriander
- Salz, aus der Mühle

Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Orange unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Einen Sud aus Orangensaft und –abrieb, Koriander, 1 Prise Salz, Zimt, Nelken, Lorbeerblatt, Essig und Honig herstellen und in einem Topf erwärmen. Rote Bete hinzugeben und ziehen lassen.

### **Für den Feldsalat:**

- 50 g Feldsalat
- 4 Datteln
- 3 EL Tahinapaste
- 2 Zitronen
- 1 TL Ras El Hanout
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat abrausen und trockenwedeln. Schale der Zitrone abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Datteln, Tahinapaste, Ras el Hanout mit einem Schluck Wasser, Zitronenabrieb und Zitronensaft pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing kurz vor dem Servieren mit Feldsalat vermengen.

### **Für das Rote-Bete-Hummus:**

- 1 vorgegarte Rote Bete
- 110 g gekochte Kichererbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 EL Tahinapaste
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Rote Bete, Kichererbsen, Knoblauch, Tahinapaste, Kreuzkümmel, Olivenöl und etwas Salz in einen Mixer geben und fein pürieren. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Hummus mit Zitronensaft abschmecken.

### **Für die karamellisierten Walnüsse:**

- 50 g Walnüsse
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zucker, Salz, und einen Teelöffel Wasser in einer Pfanne verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Walnüsse hinzugeben und karamellisieren lassen. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.