

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Juli 2018 ▪  
Vorspeise mit Mario Kotaska



**Roman Kadletz**

**Beef tartare im Rauch mit Shiso-Kresse, Wachtelei und Schalotten-Creme**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Beef tartare:** 350 g Rinderfilet (60 Min. vorher im TK)  
 2 Schalotten  
 3 Cornichons  
 1 Ei (Eigelb)  
 2 Wachteleier  
 1 TL Kapern  
 1 TL Pommery Senf  
 1 TL Tomatenketchup  
 1 TL Worcestershiresauce  
 Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Schalotten-Creme:** 2 EL Crème fraîche (höchste Fettstufe)  
 2 EL Schmand (höchste Fettstufe)  
 2 Schalotten  
 1 Zitrone (Saft)  
 1 TL Srirachasauce  
 1 Kästchen Shiso Kresse  
 Salz, aus der Mühle  
 Cayennepfeffer
- Für die Garnitur:** 2 Scheiben Frühstücks-Speck  
 1 Scheibe Malzbrot

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, in dünne Scheiben und dann in Würfel schneiden. Schalotten abziehen, Schalotten Cornichons und Kapern in Würfel schneiden und dann in eine Schüssel zu dem Rinderfilet geben. Eigelb vom Eiweiß trennen. Worcestershiresauce, Senf, Ketchup, Tabasco, Kapern und Eigelb zugeben, vermengen und abschmecken. Eine Pfanne erhitzen und den Bacon darin anbraten. Bacon zur Seite legen und für Garnitur aufheben. Eine zweite Pfanne erhitzen und Öl hinzugeben. Schale der Wachteleier mit einem scharfen Messer aufschneiden, einen Servierring in die Pfanne stellen und den Inhalt darein geben und anbraten.

Schalotten abziehen und kleinschneiden. Zitrone halbieren und den Saft auffangen. Schmand, Crème fraîche, Tabasco, Srirachasauce, Salz, Cayenpfeffer und Schalotten in eine Schüssel geben vermengen und abschmecken. Die Shiso Kresse abbrausen trockenwedeln, kleinschneiden und in die Schüssel zugeben.

Speck und Malzbrot in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit der Smoking-Gun Rauch unter ein Glas blasen und das Glas auf dem Tatar platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Carmen Menz**

## **Selleriesuppe mit Sahne und Croûtons**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Suppe:** Die Sellerieknolle schälen, abbrausen und trocken tupfen. In kleine Würfel schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen und die Würfel darin mindestens 15 Minuten kochen lassen.
- 1 mittelgroße Sellerieknolle  
300 ml Sahne 31% extra cremig (Rama)  
125 g Butter  
Sahne steif schlagen und bei Seite stellen.
- 1 Prise Muskat  
200 ml Sahne  
Salz, aus der Mühle  
Von der weich gekochten Sellerie die Flüssigkeit in eine Schüssel gießen. Mit einem Pürierstab pürieren und nach und nach etwas Sellerieflüssigkeit dazu geben. Sahne und 2 EL Butter dazu geben. Mit Salz mild abschmecken und zur gewünschten Konsistenz verarbeiten.
- Für die Croûtons:** Brötchen würfeln und in Butter in einer Pfanne knusprig braten. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.
- 2 helle Kaiserbrötchen  
100 g Butter
- Für die Garnitur:** Mandelblättchen in einer Pfanne mit Butter schmelzen und leicht rösten.
- 30 g Mandelblättchen  
20 g Butter
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Sebastian Klein**

## **Glasnudelsalat mit gerösteten Erdnüssen und gebratenem Tofu**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Glasnudeln:** Die Glasnudeln in einem Topf mit heißem Salzwasser ziehen lassen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und kurz stehen lassen.  
 100 g Glasnudeln  
 Salz, aus der Mühle

**Für den Tofu:** Ingwer schälen und reiben. Chilischote klein schneiden. Tofu halbieren, mit Ingwer, Fischsauce, Sojasauce, Saft und Abrieb einer Limette, braunem Zucker und Chili marinieren und kurz ziehen lassen. Anschließend Tofu in Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
 100 g frischer Natur-Tofu  
 4 cm Ingwer  
 1 EL Fischsauce  
 2 EL Sojasauce  
 1 Limette (Saft & Abrieb)  
 ½ Chilischote  
 1 TL braunen Zucker  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Gemüse:** Paprika und Salat waschen und trocken schleudern. Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden. Karotte schälen und in Streifen schneiden. Paprika entkernen. Paprika und Salat in Streifen schneiden. Mango schälen, halbieren und aus dem Fleisch Würfel ausschneiden.  
 1 rote Paprika  
 ¼ Eisbergsalat  
 1 Frühlingszwiebel  
 1 Karotte  
 1 Mango

**Für das Dressing:** Chilischote entkernen und fein hacken. Limette halbieren und Saft auspressen. Ingwer schälen, reiben und zusammen mit der Chili, Sojasauce, Zucker, Saft der Limette und den beiden Ölsorten verrühren. Anschließend das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing mit den Glasnudeln und Gemüse vermengen.  
 ½ Chilischote  
 2 cm Ingwer  
 3 EL Sojasauce  
 1 Limette  
 2 EL neutrales Pflanzenöl  
 1 EL geröstetes Sesamöl  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Erdnüsse:** Erdnüsse in einer Pfanne kurz rösten. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Erdnüsse und Koriander in einen Mörser geben und zerkleinern. Am Ende über das Gericht streuen.  
 50 g Erdnüsse  
 ½ Bund Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Sabine Ebner**

## **Spinatsuppe mit gerösteten Nüssen und Blätterteig-Stange**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:** Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

75 g mehlig kochende Kartoffeln  
200 g aufgetauter Blattspinat  
½ Zwiebel  
1 kleine Knoblauchzehen  
350 ml Gemüsefond  
25 g Crème fraîche  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Kartoffeln schälen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch pressen und Kartoffeln in 2 cm große Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln darin unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten andünsten. Spinat in einem feinen Sieb gut ausdrücken und mit dem Fond in den Topf geben. Aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche in die Suppe einrühren.

**Für die Blätterteig-Stange:** Blätterteig ausrollen und mit einem Messer Bahnen schneiden. Ei trennen.

1 Rolle Blätterteig  
1 EL weißer Sesam  
1 EL schwarzer Sesam  
1 Ei (Eigelb)  
50 ml Milch

Ei trennen und das Eigelb mit der Milch vermengen. Die Blätterteig-Bahnen zu einer Rolle formen und mit der Ei-Milch Mischung bestreichen. Mit Sesam bestreuen und im Ofen ca. 10 Minuten knusprig backen.

**Für die Nüsse:** Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Über der Suppe verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maximilian Engler für Claudio Becker

## Gebratene Brasse mit knackigem Fenchelsalat

Zutaten für zwei Personen

**Für den Fisch:** Den Fisch mit der Hautseite nach oben auf ein Brett legen, in jedes Filet sechs schräge etwa 5 mm tiefe Einschnitte schneiden. Filets mit Salz, Pfeffer, Fenchelsamen und Chili bestreuen und mit etwas Olivenöl betupfen, so dass die Gewürze am Fisch haften bleiben, Eine Pfanne erhitzen und den Fisch mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Bei mittlere Hitze etwa 4 Minuten braten, bis die Haut goldbraun ist. Wenden und noch ca. 1 Minute weiterbraten. Fisch mit dem Balsamicoessig beträufeln.

**Für den Fenchelsalat:** Mit dem Sparschäler die Fenchelknollen längs in hauchdünne Scheiben schneiden und etwa für 10 Minuten in eine Schüssel mit Eiswasser geben, bis sich die Scheiben leicht wellen und knackig sind. Fenchelscheiben abseihen, trockentupfen und mit dem Fenchelgrün in einer Schüssel vermischen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Fenchelsalat mit Orangenöl, Zitronensaft und Olivenöl anmachen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Orange schälen und filetieren. Orangenfilets als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.