

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. November 2018 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Kartoffel" mit Björn Freitag



Katharina Zehentmair

**Gnocchi tricolore mit Gorgonzola-Schaum und frittiertem Salbei**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Gnocchi:**

250 g violette Kartoffeln  
250 g Süßkartoffeln  
250 g mehligkochende Kartoffeln  
250 g Hartweizenmehl  
1 EL Kurkumapulver  
2 Eier  
feines Salz, zum Abschmecken

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die gelben Kartoffeln im kochenden Salzwasser garen. Die Süßkartoffel-Gnocchi in Kurkuma-Wasser garen. Die lila Kartoffeln in gesalzenem Rote-Bete-Saft aufkochen.

Drei Schüsseln vorbereiten mit jeweils ca. 70 g Hartweizenmehl. Beide Eier aufschlagen, verquirlen und auf drei Schüsseln Mehl verteilen. Sobald die Kartoffeln fertig gegart sind, diese mit einer Kartoffelpresse jeweils in eine der vorbereiteten Schüsseln drücken.

Die drei Schüsseln jeweils mit ca. ½ EL Salz würzen und zu einen geschmeidigen Teig verarbeiten.

Die Teige nehmen, zu langen Rollen mit einen Durchmesser von ca. 1 cm ausrollen. Dann mit einen Messer ca. 2 cm lange Stücke abtrennen und diesen mit der Gabel eine Riffelung aufdrücken und beiseite stellen.

Die gelben Gnocchi im kochenden Salzwasser garen bis sie oben schwimmen. Die Süßkartoffel-Gnocchi in Kurkuma-Wasser garen.

Die Gnocchi aus lila Kartoffeln in leicht gesalzenem Rote-Bete-Saft aufkochen.

**Für die Gorgonzola-Sauce:**

200 g Gorgonzola  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
150 ml trockener Weißwein  
150 g Sahne  
1 EL Mehl  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in etwas Öl glasig anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben und dann mit dem Wein ablöschen, Sahne hinzufügen und einmal kurz aufkochen lassen. Dann wird der Gorgonzola hinzugegeben und nur noch bei leichter Hitze geschmolzen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer etwas würzen.

Die Sauce mit einem Mixstab pürieren und sämig mixen.

**Für den frittierten Salbei:**

10 Salbeiblätter  
200 ml Rapsöl, zum Frittieren

Das Öl erhitzen und die Salbeiblätter darin etwas bräunlich frittieren, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Liane Malbert**

## **Gefüllte Kartoffel mit Pfifferling-Kräuter-Röhrei, Kartoffelschaum und Wildkräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Kartoffel:**

2 große festkochende Kartoffeln  
 300 ml Gemüfefond  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit reichlich Gemüfefond ca. 10 Minuten bissfest garen.

Die Kartoffeln abseihen, aushöhlen und ausdampfen lassen.

### **Für die Füllung:**

100 g Pfifferlinge  
 3 Scheiben Bacon  
 1 Schalotte  
 ½ Knoblauchzehe  
 2 Eier  
 1 EL Sahne  
 ¼ Bund glatte Petersilie  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten mit Knoblauch darin glasig dünsten.

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und in der Pfanne mit wenig Öl kräftig anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Eier mit Sahne, gehackter Petersilie, Muskat, Salz und Pfeffer verquirlen.

Das Ei zu den Schalotten geben und langsam stocken lassen.

Den Bacon in einer Pfanne ohne Öl langsam kross auslassen.

Das Röhrei in die ausgehöhlte Kartoffel geben.

### **Für den Kartoffelschaum:**

150 g mehligkochende Kartoffeln  
 75 ml Vollmilch  
 20 g Butter  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser garen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit Butter, Milch, Muskat und Salz stampfen. Etwa 25 ml Kochwasser der Kartoffeln angießen.

Sahnesyphon mit der Creme füllen und mit zwei CO<sub>2</sub>-Kapseln befüllen und kräftig schütteln. Im Ofen warmhalten.

### **Für den Salat:**

150 g Wildkräutermischung  
 50 g Walnusskerne  
 1 EL weißer Balsamico  
 3 EL Walnussöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Balsamico mit Walnussöl, Salz und Pfeffer cremig rühren.

Die Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Den Salat marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, den Bacon darüber bröseln und servieren.



Jan Klose

## Rotbarbe mit Kartoffel-Schuppen, Orangen-Weißwein-Sauce, Chips und lila Kartoffel-Pastinaken-Stampf

Zutaten für zwei Personen

### Für den Rotbarbe:

2 Rotbarbenfilets mit Haut à 120 g  
2 große festkochende Kartoffeln  
20 ml Pflanzenöl  
2 EL Speisestärke  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotbarbenfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen und mit einem runden Stecher ausstechen. Diese Kartoffel in der Form eines Zylinders anschließend hobeln, den Fisch mit einem Kleber aus Wasser und Stärke bestreichen, die entstandenen runden Kartoffelscheiben auf die Rotbarbe wie Schuppen anordnen und in Pflanzenöl für 5 Minuten knusprig braten.

### Für den Stampf:

200 g violette Kartoffeln  
200 g Pastinaken  
100 ml Milch  
150 g Sahne  
1 EL lila Maiskolben-Pulver  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
50 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln und Pastinaken schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser garen. Danach das Gemüse abschütten, stampfen und Butter, Milch, Sahne, Salz und Muskat hinzufügen und anschließend cremig rühren.

Mit einem Spritzbeutel auf dem Teller kleine Kleckse anrichten.

### Für die Orangen-Weißwein-Sauce:

4 Orangen  
1 Knolle Ingwer à 3 cm  
250 ml Gemüsefond  
200 ml trockener Weißwein  
100 ml Sahne  
Stärke, zum Abbinden  
50 g kalte Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißwein einkochen lassen, mit Fond auffüllen und erneut einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Orangen halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Orangensaft sowie geriebene Orangenschale und einige Ingwerstücke dazugeben und wieder einkochen.

Mit Sahne auffüllen, kalte Butter hinzufügen und wenn nötig, mit ein wenig Stärke abbinden, bis die Sauce die entsprechende Konsistenz erreicht.

### Für die Kartoffelchips:

1 rote Kartoffel  
1 violette Kartoffel  
neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, zum Würzen

Dünne Scheiben von der roten und violetten Kartoffel hobeln und in einer Fritteuse in heißem Pflanzenöl frittieren.

Mit Salz würzen.

### Für die Garnitur:

6 essbare Blüten

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



**Kathrin Thoma**

## **Skrei in Roseval-Spaghetti mit Kartoffel-Kurkuma-Espuma, knusprigen Berber-Ravioli, Rotkraut-Jus und Kartoffelchips**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Fisch:**

- 1 Loin vom Skrei à 400 g
- 2 Roseval-Kartoffel
- 1 Ei, davon das Eiweiß
- 1 TL Kartoffelstärke
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Skrei waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Mit Senf und Kartoffelstärke einreiben und mit Eiweiß bepinseln.

Kartoffel waschen und mit Schale durch den Spiralschneider zu Spaghetti drehen. Fisch darin einwickeln und scharf auf der Kartoffelseite in Butterschmalz anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für den Espuma:**

- 250 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Kurkumawurzel à 4 cm
- 100 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 25 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 3 EL Kurkuma
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- 2 EL Salz

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser mit frisch geriebener Kurkuma gar kochen. Nach etwa 16 Minuten durch die Flotte Lotte passieren. Mit heißer Milch, 50 ml Kochwasser und Butter verrühren.

Mit Muskat und Salz würzen und im Sahnesyphon mit 2 CO<sub>2</sub>-Kapseln warmstellen.

### **Für die Ravioli:**

- 2 große Berber-Kartoffeln
- 150 g Rotkohl aus der Dose
- 1 TL eingelegte Preiselbeeren
- 1 Knolle Ingwer à 2 cm
- 1 EL Apfelmus
- 1 Zwiebel
- 2 EL Crème fraîche
- 2 Pimentkörner
- ½ Zimtstange
- 2 Wachholderbeeren
- 2 Gewürznelken
- 2 Spekulatiuskekse
- 1 TL Maisstärke
- 20 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Piment, Wacholder, Nelke und Zimt in einem Mörser stoßen.

Rotkohl, Apfelmus, Preiselbeeren und gemörserte Gewürze in den Topf geben. 2 EL Butter und Crème fraîche unterrühren. Ingwer dazu reiben. Spekulatiuskekse im Mörser zerreiben und unter die Masse mischen.

Kartoffel mit dem Küchenhobel in hauchdünne Scheiben schneiden.

Rotkohlmasse dazwischen geben und mit Maisstärke die Ränder betupfen, den Rand mit Eiweiß bepinseln und verschließen.

Stärke kurz binden und in der Fritteuse kross ausbacken.

### **Für lila Kartoffelchips:**

- 2 violette Kartoffeln
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben in reichlich Öl kross frittieren und salzen.

**Für die Rotkraut-Jus:** Rotkraut vierteln, den Strunk etwas kurzschneiden und durch den Entsafter geben.

1 Kopf Rotkraut

1 Schalotte Die Schalotte abziehen, fein würfeln und anschwitzen. Mit Zucker karamellisieren, mit Balsamico, Portwein und Rotwein ablöschen.

1 Orange

1 EL französischer Wermut Gemörserte Gewürze dazugeben. Apfelsaft angießen und reduzieren lassen. Rotkrautsaft dazugeben und passieren.

50 ml trockener Rotwein

2 EL Portwein Mit Butter aufmontieren und mit etwas Stärke binden.

50 ml Fischfond

1 TL Balsamico

50 ml Apfelsaft

1 EL Stärke

1 TL Zucker

¼ TL gemahlener Zimt

2 Körner Piment

2 Wachholderbeeren

2 Nelken

50 g Butter

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Larissa Gehrmann**

## **Kartoffel-Nussbutter-Schaum mit Tranchen vom Dry-Aged-Schweinekotelett, frittiertem Eigelb, Kartoffelcrunch und Belper Knolle**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Schweinekoteletts:**

2 Schweinerückenkoteletts á 220 g  
1 Knoblauchzehe  
¼ Bund Thymian  
¼ Bund Rosmarin  
1 EL Butter, zum Anbraten  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer heißen Pfanne mit Öl und aufgeschäumter Butter von allen Seiten scharf braten. Angedrückten Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazugeben und das Fleisch mit der Aromabutter übergießen.

Im Ofen etwa 10 Minuten auf 55 Grad Kerntemperatur fertig garen.

### **Für den Schaum:**

250 g mehligkochende Kartoffeln  
250 g Butter  
70 ml Milch  
¼ TL Xanthan  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Die Butter in einem kleinen Topf auf niedriger Stufe langsam bräunen. Sobald die Butter dunkel wird, diese auf die Seite stellen

Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln mit der Butter zusammen zu einer feinen Mousse stampfen. Milch erhitzen und Gewürze, sowie Xanthan dazugeben und die Milch unter die Mousse heben. Nussbutter dazugeben und alles in einen Sahnesyphon füllen. Zwei CO<sub>2</sub>-Kapseln aufdrehen und kräftig schütteln.

### **Für das Eigelb:**

6 große Eier  
4 EL Pankobrösel  
neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

4 Eier trennen und das Eigelb in eine geölte Muffinform geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Gefrierschrank anfrieren.

Die angefrorenen Eigelbe herausnehmen und mit Salz würzen. Die übrigen Eier verquirlen, das angefrorene Eigelb erst in Ei und dann in Pankobrösel wenden.

Im Topf mit Öl goldbraun ausbacken.

### **Für den Kartoffelcrunch:**

1 blaue festkochende Kartoffel  
1 rote festkochende Kartoffel  
1 orangefarbene festkochende Kartoffel  
2 EL Stärke  
neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln auf einem Hobel in feine Scheiben schneiden, in Stärke und Salz wenden und in einem Topf mit Öl kross frittieren.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### **Für die Garnitur:**

1 feste Belper Knolle

Die Belper Knolle mit einem Trüffelhobel fein hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.