

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. November 2023 ▪
Tagesmotto „Improvisations-Warenkorb“ mit Johann Lafer

Warenkorb

1. Karpfenfilet, mit Haut
2. Kartoffel, vorwiegend festkochend
3. Lauch
4. Rote Bete, frisch
5. Knollensellerie
6. Meerrettichwurzel
7. Essiggurken
8. Saure Sahne
9. Weißbier
10. Semmelbrösel
11. Dill
12. Currypulver, pikant-scharf, Jaipur

Basic-Warenkorb

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Nina Drenkelforth

Brandade vom Karpfen mit Rote-Bete-Meerrettich-Tatar, Essiggurken im Bierteig und Curry-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

250 g Karpfenfilet, mit Haut, ohne Gräten
300 g Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Saft & Abrieb
50 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond
1 Zweig Petersilie
6 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Dann abseihen, Kartoffeln durch eine Presse drücken und etwas auskühlen lassen.

Knoblauch abziehen und pressen. Zitrone in Scheiben schneiden.

Knoblauch, Zitrone, Weißwein, Gemüsefond und Salz in einen Topf geben und langsam erwärmen.

Fisch häuten und Gräten entfernen. Fisch grob schneiden und in den Sud legen. Darin ziehen lassen. Fisch entnehmen, auf Gräten prüfen und zerrupfen. Gepresste Kartoffeln, Öl und gehackte Petersilie zum Fisch geben und gut vermengen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Löffel oder angefeuchteten Händen große Nocken formen.

Fischhaut in eine Pfanne legen, Backpapier darauflegen, mit einem Topf beschweren und langsam knusprig braten.

Für das Tatar:

200 g Rote Bete
1 cm Meerrettich
1 Orange, Saft
1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 TL Weißweinessig
1 TL Senf
1 EL Honig
1 Zweig Dill
3 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen. Ca. 1/3 der Roten Bete in Würfel schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Orange auspressen und Rote Bete damit ablöschen.

Restliche Rote Bete reiben. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann auspressen. Zitronensaft, Zitronenabrieb, Weißweinessig, Senf, Honig, gehackten Dill, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.

Rote-Bete-Würfel und geriebene Rote Bete mit dem Dressig vermengen. Meerrettich schälen, fein reiben und unterheben.

Für die Gurken:

2 große oder 4 kleine Essiggurken
3 EL Weißbier
2 EL Stärke
2 EL Mehl
6 EL Semmelbrösel
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Einen Backteig aus Weißbier, Mehl und 2 TL Wasser herstellen. Teig salzen.

Essiggurken tropfentupfen. Zuerst in Stärke wenden, dann durch den Teig ziehen und zum Schluss in Semmelbrösel wälzen. In heißem Öl goldgelb frittieren.

Für die Mayonnaise: Ei, Senf, einen Spritzer Zitronensaft, einen Spritzer Orangensaft und Salz in einen hohen Becher geben und vermischen. Langsam das Öl zugießen und Masse zu einer Mayonnaise hochziehen. Mit Zitronensaft, Orangenabrieb, Weißweinessig, Currypulver und Salz abschmecken.

1 Ei
1 Zitrone, Saft
1 Orange, Saft & Abrieb
2 EL Senf
150 ml Weißweinessig
1 TL Jaipur-Currypulver
150-200 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Für die Deko: Gericht mit Petersilie und Dill garnieren.

1-2 Zweige Petersilie
1-2 Zweige Dill

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Karpfen** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand November 2023):

- 1. Wahl. Europa Aquakultur: Teichanlagen



Sabine Waltner

Karpfen im Bierteig mit Selleriecreme, gepickelter Rote Bete, geschmortem Lauch, reduziertem Rote-Bete-Saft und Kräuterschaumsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Selleriecreme:

300 g Knollensellerie
50-100 g Butter
100-150 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen und grob würfeln. Sellerie 15-20 Minuten in Salzwasser köcheln lassen, bis er sehr weich ist. Sahne mit Butter erhitzen, salzen und pfeffern. Sellerie abgießen und mit 100 g Sahne und 50 g Butter fein pürieren. Durch ein Sieb streichen und je nach gewünschter Konsistenz noch Butter und Sahne einarbeiten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den reduzierten rote Bete Saft:

3 Knollen Rote Bete
Honig, zum Abschmecken
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete entsaften. Saft in eine Pfanne geben und sirupartig einkochen. Mit Honig, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gepickelte rote Bete:

2 kleine Knollen Rote Bete
200 ml Essig
200 g Zucker
1 EL Salz

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln bzw. in kleine Würfel oder Stifte schneiden. 200 ml Wasser, Zucker, Essig und Salz in einem Topf aufkochen, die Rote Bete hineingeben, vom Herd ziehen und ca. 20 Minuten im heißen Fond ziehen lassen.

Für den Karpfen im Bierteig:

2 Karpfenfilets, à ca. 200 g
1 Zitrone, Saft
1 Ei
250 ml Weißbier
180 g Mehl
½ TL Salz
Öl, zum Frittieren

Bier mit dem Ei, Mehl und Salz gut verrühren. Ca. 10 Minuten quellen lassen.

Karpfenfilets von der Haut und Gräten befreien, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. In Mehl wenden, abklopfen, durch den Bierteig ziehen und im heißen Öl bei 180 Grad ca. 4 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Kräuterschaumsauce:

1 Schalotte
2 EL frischer Meerrettich
100 ml Sahne
50 g Saure Sahne
125 ml Weißwein
125 ml Gemüsefond
¼ Bund Petersilie
¼ Bund Thymian
¼ Bund Dill
Speisestärke, zum Andicken
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Gemüsefond und Sahne zugießen und um die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen, zurück auf den Herd stellen. Petersilie, Dill und Thymian grob hacken, Meerrettich schälen und fein reiben. Kräuter und Meerrettich mit Saurer Sahne zur Sauce geben. Dann alles fein pürieren, nochmals durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit etwas in Wasser gelöster Stärke abbinden. Mit dem Stabmixer schaumig mixen.

Für den geschmorten Lauch: Lauch waschen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Die Schnittflächen im heißen Öl anbraten, bis der Lauch Röstaromen hat. Knoblauch abziehen und pressen. Knoblauch, Saft der Zitrone, Gemüsefond, Honig und etwas Chili verrühren und den Lauch damit ablöschen. 5-10 Minuten zugedeckt schmoren lassen, bis der Lauch weich ist. Mit Salz und Pfeffer würzen

1 Stange Lauch
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
200 ml Gemüsefond
1 EL Honig
Chili, aus der Mühle
3 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Gericht mit Dillspitzen garnieren.
1 Zweig Dill

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Karpfen** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand November 2023):

- 1. Wahl. Europa Aquakultur: Teichanlagen



Oliver Giemsa

In Gewürzmilch pochierter Karpfen mit Selleriepüree, Kartoffel-Dill-Crunch und Rote-Bete-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

150 g Karpfen, mit Haut, ohne Gräten
1 Zitrone
300 ml Milch
1 Schuss Weißbier
2-3 Zweige Thymian
2-3 Zweige Petersilie
2 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Milch zusammen mit dem Bier, Thymian, Petersilie und Lorbeer erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zitrone in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen.

Fisch von Gräten befreien und portionieren. In die Auflaufform auf die Zitronenscheiben legen und mit der warmen Milch übergießen. In den vorgeheizten Backofen geben und Fisch glasig ziehen lassen.

Für das Püree:

250 g Knollensellerie
2 vorwiegend festkochende Kartoffeln
Butter, zum Abschmecken
300 ml Sahne
300 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Sellerie schälen und würfeln. In einer Milch-Sahne-Mischung weichkochen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

Sellerie abseihen, dabei die Milch-Sahne-Mischung auffangen und beiseitestellen. Sellerie zu einem feinen Püree mixen. Mit der Milch-Sahne-Mischung die Konsistenz bestimmen.

Kartoffeln abseihen und stampfen. Unter das Selleriepüree rühren. Erneut mit der Milch-Sahne-Mischung die Konsistenz bestimmen. Püree durch ein Sieb streichen und mit Butter, Muskat und Salz abschmecken.

Für den Crunch:

200 g Kartoffeln
1 Bund Dill
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und in einen Standmixer mit Wasser geben. Mixen, dann abseihen. Kartoffelmasse mit Wasser erneut in den Mixer geben, wieder mixen und abseihen. Diesen Vorgang ein drittes Mal wiederholen. Kartoffelmasse nun in ein Passiertuch geben und die Flüssigkeit ausdrücken. Kartoffel-„Brösel“ in 180 Grad heißem Fett goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit gehacktem Dill und Salz würzen.

Für den Salat:

1 Rote Bete
2 Essiggurken
1 rote Zwiebel
1 TL Senf
2 TL Weißweinessig
1 TL Zucker
2 TL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete vierteln, weichkochen, dann schälen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Essiggurken klein schneiden.

Senf, Weißweinessig, Zucker, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und mit Rote Bete, Zwiebel und Essiggurken vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Karpfen** aus folgendem Gebieten zu empfehlen (Stand November 2023):

- 1. Wahl. Europa Aquakultur: Teichanlagen



Isabella Farnleitner

In Curry und Knoblauch gebratener Karpfen auf Ingwer-Erde mit Curry-Orangen-Schaum, Ingwer-Sirup und im sauren Ingwer-Sud gepickelter Rote Bete

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Karpfenfilets, mit Haut, ohne Gräten
1 Knoblauchknolle
2 EL Butter
1 TL Jaipur-Currypulver
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch von Gräten befreien, portionieren und die Hautseite mehlieren. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauchknolle waagrecht halbieren. Butter mit Knoblauch und Currypulver in eine Pfanne geben. Butter aromatisieren und aufschäumen lassen. Dann den Fisch zunächst auf der Hautseite anbraten, wenden und glasig ziehen lassen.

Für die Ingwer-Erde:

2 cm Ingwer
1,5 EL Butter
4 EL Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Semmelbrösel in Butter anrösten. Ingwer schälen, reiben und zu den Bröseln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles goldbraun rösten.

Für den Curry-Orangen-Schaum:

½ Orange, Abrieb
250 ml Milch
1 EL Jaipur-Currypulver

Milch mit Currypulver erhitzen. Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Schaum mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer, abschmecken. Vor dem Servieren die Sauce mit einem Milchaufschäumer aufschäumen.

Für den Ingwersirup:

2 cm Ingwer
½ Limette, Saft & Abrieb
100 g Zucker

100 ml Wasser mit Zucker und Ingwer sirupartig einkochen lassen. Mit Limettensaft und –abrieb abschmecken.

Für die gepickelte Rote Bete:

1 Rote Bete
2 Scheiben Ingwer
100 ml Essig
100 g Zucker
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

100 ml Wasser, Essig und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Rote Bete schälen und mit einem Ausstecher kleine Kugeln ausstechen. Hitze reduzieren und Rote-Bete-Kugeln, Ingwer, Chili, Salz und Pfeffer in den Topf geben. So lange wie möglich ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Karpfen** aus folgendem Gebieten zu empfehlen (Stand November 2023):

- 1. Wahl. Europa Aquakultur: Teichanlagen