

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Februar 2024** ▪
ChampionsWeek ▪ "Mein Herrgottsbscheißerle" mit Alexander Kumptner



Greta Böske

Gebratene Shiitake-Maultaschen in Limettenbrühe mit Chili-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Brühe:

70 g Shiitake
 1 Pastinake
 1 Karotte
 1 Tomate
 1 Gemüsezwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Ingwer
 2 Limetten, Abrieb & Saft
 600 ml Gemüsefond
 25 ml Mirin
 3 EL Ponzu
 2 Kaffirlimettenblätter
 1 EL weiße Pfefferkörner
 Feine Chiliflocken, zum Abschmecken
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Shiitake, Pastinake, Karotte, Tomate, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer grob hacken und mit Gemüsefond, Mirin, weißen Pfefferkörnern und 600 ml Wasser aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit Kaffirlimettenblätter zugeben.

Brühe abseihen und mit Ponzu, Limettenabrieb, Limettensaft, Chili, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Nudelteig:

2 Eier
 150 g Hartweizengrieß
 100 g Mehl, Type 00
 2 EL Olivenöl

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 10 Minuten, besser länger, kaltstellen.

Für die Füllung:

125 g Shiitake
 1 Bund Lauchzwiebeln
 1 EL Ingwer
 1 Ei
 1 EL Ponzu
 1 EL Yuzu-Marmelade
 ½ Bund Koriander
 1-2 EL Panko
 1 EL Sesamöl
 Feine Chiliflocken, zum Abschmecken
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in der Küchenmaschine zerkleinern. In einer Pfanne mit dem Sesamöl bei hoher Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind und die austretende Flüssigkeit verdampft ist.

Ingwer schälen und reiben, Lauchzwiebeln fein schneiden und beides zu den Pilzen geben. Mit Ponzu ablöschen, die Flüssigkeit verdampfen lassen und mit Yuzu-Marmelade und Chili, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Nach dem Auskühlen mit gehacktem Koriandergrün, einem Ei und Panko vermengen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Für die Fertigstellung: Teig durch die Nudelmaschine auf ca. 2 mm walzen, Teigbahn mit 1 Ei bestreichen, Maultaschen befüllen und traditionell falten. Mehl mit 200 ml Wasser vermengen.

1 EL Mehl, Type 405
Neutrales Öl, zum Braten

Maultaschen auf die gefaltete Seite in etwas Öl bei mittlerer Hitze in die Pfanne geben und goldbraun anbraten, dann mit der Wasser-Mehl-Mischung übergießen, sodass die Maultaschen in etwa 1 cm Flüssigkeit liegen. Ca. 5 Minuten abgedeckt köcheln lassen und anschließend den Deckel abnehmen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Die Pfanne auf einen Teller stürzen und direkt servieren.

Für das Chili-Öl: Öl im Topf auf ca. 170 Grad erhitzen.

1 Knoblauchzehe
1 EL Ingwer
3 EL Gochugaru Chilipulver
1 EL Szechuanpfeffer
1 TL schwarzer Sesam
70 ml neutrales Öl

Knoblauch und Ingwer reiben und mit dem Chilipulver, Szechuanpfeffer und Sesam in eine Hitzebeständige Schale geben. Mit dem heißen Öl übergießen, umrühren und bis zum Servieren beiseitestellen.

Für die Garnitur:

1 kleiner Shiitake
1 rote milde Chili
1 Limette, Abrieb

Etwas Brühe in den vorgewärmten Teller geben und die Maultaschen so einsetzen, dass die knusprige Seite nicht mit der Brühe in Berührung kommt. Einen kleinen Shiitake sehr fein reiben und roh in die Brühe geben. Mit Chili-Öl beträufeln und mit feinen Chilischeiben garnieren. Limettenschale abreiben und bei Bedarf extra Brühe dazu reichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dennis Kunze

Gebratene Maultaschen mit Spinat-Schweinebrät-Füllung, Rahmwirsing, krossem Speck und geschmelzten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Maultaschen:

1 Ei
70 g Mehl, Type 00
30 g Nudelgrieß
1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Mehl, Nudelgrieß, Olivenöl und Salz miteinander vermengen und Teig von Hand kneten, ggf. etwas Wasser hinzugeben. In Klarsichtfolie im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen, dann dünn ausrollen.

Für die Füllung:

100 g Schweinebrät
150 g Blattspinat
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
Butter, zum Braten
80 g Paniermehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
2 EL Crushed Ice

Spinat waschen und trockenschleudern. Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und in Butter glasig braten. Spinat und Brät mit Crushed Ice in den Multizerkleinerer geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Paniermehl, Zwiebel, Knoblauch und Ei hinzugeben und alles nicht zu fein mixen. Final abschmecken und anschließend in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung:

500 ml Gemüsefond
1 Ei
Butter, zum Braten

Füllung portionsweise auf den Teig geben, Teigränder mit Eigelb bestreichen und die Maultaschen entsprechend wickeln. Anschließend in Gemüsefond ca. 8 Minuten ziehen lassen. Maultaschen abschrecken und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Für den Rahmwirsing:

½ Kopf Wirsing
100 g Speck am Stück
1 Zwiebel
50 g Butter
100 ml Sahne
100 ml Milch
150 ml Gemüsefond
50 g Blattpetersilie
10 g Stärke
50 ml Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing waschen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit ca. 50 ml Fond und 150 ml Wasser bissfest garen. Der Fond muss mild sein und darf nur einen ganz leichten Geschmack abgeben.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einem Topf in Butter glasig dünsten. Sahne und Milch dazu geben und erhitzen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und gekochten Wirsing hinzugeben. Restlichen Gemüsefond hinzugeben und etwas einkochen lassen. Ggf. etwas Stärke mit Milch glattrühren und zum Binden verwenden.

Speck würfeln, in einer Pfanne auslassen und über den Rahmwirsing geben, er sollte kross sein und dem Wirsing einen gewissen „Crunch“ geben. Petersilie mit dem Olivenöl fein mixen und etwas davon auf den Rahmwirsing geben.

Für die geschmelzten Zwiebeln:

1 Zwiebel
50 g Butter
1 TL Salz

Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. In etwas gesalzener Butter bei mittlerer Hitze glasig andünsten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anneke Bohlen

Ostfriesische Maultaschen mit Grünkohl-Pinkel-Füllung in Brühe mit Graupen-Gemüse-Einlage

Zutaten für zwei Personen

Für die Maultaschen:

2 Eier, Gr. M
100 g Weizenmehl, Type 405 + Mehl,
zum Ausrollen
100 g Hartweizengrieß
½ TL Salz

Das Mehl, Grieß, Eier und Salz in einer Küchenmaschine zu einem glatten, festen Teig verkneten und anschließend in Frischhaltefolie eingerollt ruhen lassen.

Anschließend den Nudelteig mit der Nudelmaschine zu einer dünnen Bahn ausrollen und auf Backpapier auslegen.

Für die Brühe:

1 L kräftiger Rinderfond
1 L Gemüsefond

Rinder- und Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Für die Pinkelfüllung:

120 g gemischtes Hackfleisch
1 Kohlpinkel, geräuchert und gebrüht
1 Scheibe Toastbrot
½ rote Zwiebel
1 Ei, Gr. M
Mittelscharfer Senf, zum Abschmecken
1 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Füllung des Kohlpinkels herausdrücken und beiseitestellen.

Toastbrot- und Zwiebelwürfel zusammen mit dem Ei, Speisestärke und Hackfleisch kurz in einen Multizerkleinerer geben und zu einer Masse verarbeiten. Anschließend die Pinkelfüllung per Hand unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

Für den Grünkohl:

200 g frischen Grünkohl
1 Zwiebel
Butterschmalz, zum Braten
Mittelscharfer Senf, zum Abschmecken
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Grünkohl gründlich waschen und in reichlich Salzwasser für 5 Minuten blanchieren. Grünkohl mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und sofort in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Anschließend gut abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit dem Grünkohl darin anschwitzen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, ggf. Zucker und Senf abschmecken und abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

2 EL mittelscharfer Senf

Je 1 Esslöffel Füllung schichtweise (erst Pinkelfüllung, darauf Senf, dann Grünkohl) auf der Teigplatte verteilen. Die Ränder mit Wasser bepinseln und beide Teigränder mithilfe des Backpapiers über die Füllung legen. Den Teig zwischen den Füllungen gut andrücken und die einzelnen Maultaschen mit einem Teigroller abtrennen.

Die Maultaschen in der heißen Brühe ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

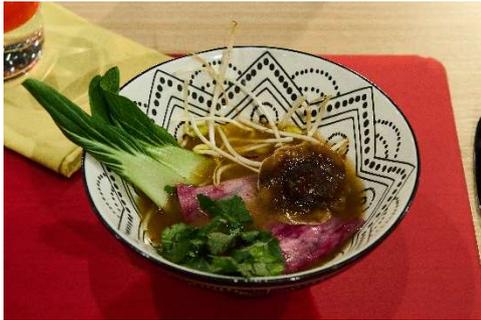
Für die Gemüseeinlage: Gemüse waschen, ggf. schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
1 Karotte Gemüsewürfel in einer Pfanne mit Öl bissfest garen. Im Anschluss leicht
1 Stange Staudensellerie salzen und beiseitestellen.

1 Zwiebel
1 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Für die Graupen: Graupen in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und in reichlich
50 g Perlgraupen Salzwasser für ca. 25 Minuten garen.
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
2 Zweige glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch

Die Maultaschen mit den Gemüsewürfeln und Graupen in der Brühe anrichten, mit Petersilie und dem Schnittlauch bestreuen und servieren.



Maren Janich

Schwäbische „Ramensuppe“: Maultaschen mit Tofu-Füllung und Pak Choi im Zitronengras-Miso-Sud

Zutaten für zwei Personen

Für den Sud:

- 4 Shiitake
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Ingwer
- 1 rote scharfe Chilischote
- 3 Stangen Zitronengras
- 400 ml Gemüsefond
- 50 ml Sake
- 1 EL Ahornsirup
- 2 EL helle Sojasauce
- 1 EL helle Misopaste
- 1 EL Sesamöl
- 2 Kaffirlimettenblätter
- 5 Zweige Koriander

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Shiitake putzen und mit Zwiebel und Knoblauch in Sesamöl kurz in einem Topf braten. Den Ansatz mit Sake ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Zitronengras mit einem Hammer weichklopfen. Nach Geschmack etwas von der Chilischote sowie Ingwer, Zitronengras, Ahornsirup, Sojasauce und Kaffirlimettenblätter in den Topf geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Sud von der Hitze nehmen und Misopaste darin auflösen. Sud erneut mit Sojasauce, Chili und frischem Koriander abschmecken. Vor dem Servieren den Sud durch ein Sieb geben, damit die stückigen Bestandteile entfernt werden. Shiitake aufheben und mit servieren.

Für den Teig:

- 200 g Pastamehl/Pizzamehl, Type 00
- 2 TL Olivenöl
- ¼ TL Salz
- Rote Lebensmittelfarbe

Mehl, Olivenöl und Salz mit 90-100 ml Wasser verkneten. Teig roter Lebensmittelfarbe einfärben, dann in Frischhaltefolie einwickeln und kaltstellen. Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Teigbahn auslegen.

Für die Füllung:

- 60 g Seidentofu
- 80 g Räuchertofu
- 1 Karotte
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehen
- 10 g Ingwer
- 3 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 5 Zweige Koriander
- Chiliflocken, zum Würzen

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, Frühlingszwiebel putzen, Karotte schälen. Seidentofu, Räuchertofu, Karotte, Frühlingszwiebel, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer klein schneiden. Gemüse und Tofu 5 Minuten in Sesamöl, Chiliflocken und Sojasauce braten. Koriander zu der Masse geben und alles in einem Mixer pürieren. Masse erneut kräftig abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Esslöffel große Portionen von der Füllung abstechen und mit Abstand mittig auf die Teigbahn verteilen. Den oberen Teigrand herunterklappen, sodass die Füllung überdeckt ist. Den unteren Rand mit etwas Wasser bepinseln und nach oben klappen. Der untere Teigrand sollte mittig auf der Teigbahn abschließen, sodass die typische Maultaschen-Form entsteht. Mit einem dicken Holzstab die Zwischenräume zwischen den Füllungen festdrücken und die Luft herausdrücken. Mit einem Messer die Maultaschen voneinander trennen.

Wasser in einem Topf erhitzen und gut salzen. Maultaschen darin ca. 3 Minuten kochen. Maultaschen abschöpfen und im Sud fertig ziehen lassen.

Für die Garnitur: Zum Fertigstellen Pak Choi putzen, ggf. zerkleinern und Radieschen in feine Scheiben schneiden. In einer tiefen Schüssel die Maultaschen mit dem Sud geben. Pak Choi und Radieschen hineingeben und etwas ziehen lassen. Mit Sojasprossen und Koriander anrichten.

- 1 Baby Pak Choi
- 2 Radieschen
- 4 Zweige Koriander
- 20 g Sojasprossen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anna Haase

Maultaschen mit Lachs-Spinat-Füllung, zweierlei Sauce und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

50 g Spinat
1 Ei
150 g Weizenmehl, Type 00
1 TL Olivenöl
1 Prise Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Spinat abbrausen und mit 25 ml warmem Wasser fein pürieren. Spinatmasse mit dem Ei in die Mulde geben. Mit einer Gabel alles verrühren bis ein krümeliger Teig entsteht. Olivenöl einarbeiten. Dann mit den Händen weiter kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig in Frischhaltefolie wickeln und so lange wie möglich ruhen lassen.

Für die Füllung:

150 g Lachsfilet, ohne Haut, sehr kalt
100 g Spinat
1 Zitrone, Abrieb
50 g kalte Sahne
¼ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs in feine Würfel schneiden. 2/3 des Lachs mit der Sahne in einem Multizerkleinerer zu einer feinen Farce verarbeiten. Spinat und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und mit den übrigen Lachswürfeln unter die Farce heben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken

Für die Fertigstellung:

Den Teig mit einer Nudelmaschine fein ausrollen. Die Teigplatte mit der Füllung bestreichen, dabei den oberen Rand frei lassen und längs aufrollen. Die Maultaschen ca. alle 5 cm mit einem kleinen Nudelholz abtrennen und mit einem Teigrädchen durchschneiden. Die Maultaschen im siedenden Salzwasser ca. 10 Minuten kochen lassen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
Butter, zum Braten
100 ml Sahne
100 ml Weißwein
100 ml Fischfond
¼ Bund Dill
¼ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und die Knoblauchzehe grob schneiden und in Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Fischfond und die Sahne hinzugeben und aufkochen lassen. Parmesan fein reiben und in die Sauce geben. Sauce je zur Hälfte in zwei Töpfe geben. Dill und Petersilie fein hacken, in einen Topf geben und pürieren. Beide Saucen mit Salz und Pfeffer abschmecken, aufkochen lassen und mit einem Pürierstab schaumig mixen.

Für das Kartoffelstroh:

1 große Kartoffel
1 L Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Kartoffel schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Mit einem Küchentrepp gut abtupfen. In dem heißen Öl goldgelb frittieren. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist pazifischer **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Januar 2024):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorboscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)