

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Mai 2021** ▪
Tagesmotto „Burger & Sandwiches“ mit Cornelia Poletto



Ingo Endemann

**Asiatischer Ramen-Burger mit Rindfleisch-Miso-Patty,
Burgersauce und Rote-Bete-Cashew-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Ramen-Buns:
 300 g Ramennudeln
 2 Eier
 1 EL weißer Sesam
 1 EL schwarzer Sesam
 200 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Die Nudeln ca. 5 Minuten in Salzwasser kochen, anschließend abtropfen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Ramen vorsichtig mit den Eigelben vermengen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Anrichterlinge in die Pfanne legen und in einen der Ringe so viele Ramen geben, dass die Nudelschicht ca. 2,5 cm dick ist. Den zweiten Ring mit weniger Nudeln füllen, sodass der Bun etwas dünner wird. Außerdem die Nudeln in dem Ring leicht an den Rand drücken, damit der Bun etwas abgerundet wird. „Burger-Buns“ ca. 2 Minuten von jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.

Anschließend den abgerundeten Bun mit schwarzen und weißen Sesam bestreuen.

Für die Rindfleisch-Miso-Pattys:
 500 g Rinderhackfleisch, mind. 20%
 Fettgehalt
 1 Ei
 10 g dunkle Misopaste
 3 EL Sojasauce
 25 g Koriander
 100 g Pankomehl
 200 ml Keimöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hackfleisch mit der Misopaste, Sojasauce, Koriander, Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Ggf. das Ei und Pankomehl für die Bindung unterheben.

Hackfleischmasse ca. 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend Bun große Patties formen und in einer Pfanne mit Keimöl ca. 3 Minuten von jeder Seite medium und saftig braten.

Für die Burgersauce:
 50 g vorgegarte Rote Bete
 1 Zwiebel
 50 ml Rote-Bete-Saft
 50 g Butter
 1 EL Mayonnaise
 1 EL Barbecue-Sauce
 5 g Koriander
 1 EL Tapiokamehl

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter im Topf auslassen und die Zwiebel darin ganz leicht andünsten. Mayonnaise, Barbecue-Sauce und den Rote-Bete-Saft vorsichtig verrühren. Das Ganze zu den Zwiebeln geben und erhitzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Koriander unter die Sauce rühren.

Rote Bete fein in kleine Stücke schneiden. Kurz vor dem Anrichten die klein geschnittene Rote Bete und ggf. noch etwas Rote-Bete-Saft unter die Sauce rühren.

- Für die Fertigstellung:**
50 g Rucola
4 Scheiben würziger Cheddar
30 g Jalapeños, aus dem Glas
3 Halme Schnittlauch
Fleur de Sel, zum Würzen
- Für den Rote-Bete-Nuss-Salat:**
400 g vorgegarte Rote Bete
1 kleine Zwiebel
10 Cashewkerne
100 g Butter
1 TL flüssiger Honig
200 ml Walnussöl
50 ml weißer Balsamicoessig
50 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Käse in einer Pfanne fast flüssig werden lassen. Auf das untere Ramen-Bun das Fleisch-Patty legen und den Cheddar darauf platzieren. Rucola abrausen, trockenwedeln und auf den Burger legen. Mit Fleur de Sel würzen. Dann Burgersauce darauf geben und den Ramen-Deckel auflegen.
- Jalapeños abtropfen lassen und auf dem Teller platzieren. Wer es scharf mag, kann die Jalapeños auf den Burger legen. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.
- Rote Bete in feine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Cashewkerne ebenfalls hacken. Honig, Walnussöl, Balsamicoessig und Zwiebel verrühren und mit Salz und Pfeffer leicht abschmecken. Mit Rote Bete vermengen. Kurz vor dem Anrichten die Cashewkerne unterheben. Semmelbrösel in Butter anrösten und über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Moritz Geschke

Chicken-Avocado-Sandwich mit selbstgemachten Curly Fries und Ranch-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Sandwich:

- 300 g Hähnchenbrust
- 1 breiteres Baguette, welches sich gut aufschneiden und belegen lässt
- 50 g Rucola
- 1 Avocado
- 1 Fleischtomate
- 50 g Schafskäse
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Dijon-Senf
- 3 EL Kräuteressig
- 3 EL flüssiger Honig
- 4 EL dunkle Sojasauce
- 4 EL süße Sojasauce
- 4 EL Teriyakisauce
- 4 EL Worcestersauce
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Das Fleisch in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Sojasaucen, Teriyakisauce, Worcestersauce, Kräuteressig, Honig, Tomatenmark und Senf hinzugeben und alles miteinander vermengen. Anschließend das Hähnchen in einer Pfanne in Öl anbraten.

Avocado von ihrer Schale befreien, entkernen und stampfen. Tomate waschen, trockentupfen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Rucola abbrausen und trockenschleudern. Feta mit den Händen zerbröseln.

Baguette in einem Kontaktgrill (oder Backofen) leicht erwärmen. Anschließend herausnehmen, halbieren und mit Hähnchen, Avocado, Tomate, Rucola und Feta belegen.

Für die Curly Fries:

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 1 TL mildes, edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL scharfes Paprikapulver
- ½ TL Currypulver
- 1 TL Zucker
- 5 TL Salz
- Neutrales Öl, zum Frittieren

Kartoffeln gut waschen, trockentupfen und durch einen Spiralschneider, in der dicksten Variante, drehen. Kartoffelspiralen 3-4 Minuten in der Fritteuse geben und frittieren, bis die Spiralen leicht gebräunt sind.

Anschließend mit Paprikapulver, Currypulver, Zucker und Salz vermengen.

Für den Ranch-Dip:

- 200 g Sauerrahm
- 200 g Mayonnaise
- 50 ml Buttermilch
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 2 TL Rotweinessig
- 2 TL Worcestersauce
- ½ TL mittelscharfer Senf
- 5 Halme Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sauerrahm, Mayonnaise und Buttermilch mithilfe eines Mixers verrühren. Knoblauchzehe abziehen, pressen und mit in die Schüssel geben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und ebenfalls fein hacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. ½ Teelöffel Zwiebel, Schnittlauch, Rotweinessig, Worcestersauce, Senf und Zitronensaft in die Schüssel geben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Silvio Orro

Japanisches Fried-Chicken-Waffel-Sandwich mit Kraut, Mayonnaise und pikantem Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Fried Chicken:

2 ausgebeinte Hühnerkeulen,
ohne Knochen
5 Knoblauchzehen
50 g Ingwer
2 EL Sojasauce
2 EL Kochsake
2 EL Mirin
100 g Speisestärke
Erdnussöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Beides fein hacken bzw. reiben und zusammen mit der Sojasauce, Sake und Mirin verrühren. Das Fleisch ggf. zerteilen und darin einige Minuten marinieren. Hähnchen aus der Marinade nehmen und portionsweise in Speisestärke wälzen. Leicht abklopfen und in der Fritteuse bei 180 Grad ca. 8-10 Minuten (je nach Größe) frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Ggf. mit Salz würzen.

Für den Krautsalat:

150 g zarter Spitzkohl
20 g Ingwer
½ EL weißer Sesam
½ EL schwarzer Sesam
2 EL Reisessig, mit 10% Säure
1 TL flüssiger Honig
½ TL Sesamöl
2 EL Pflanzenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Spitzkohl putzen und in sehr feine Streifen schneiden bzw. hobeln. Mit etwas Salz und Zucker würzen und mit den Händen kräftig durchkneten. Ingwer schälen, reiben und dazugeben. Sesamöl, Pflanzenöl, Reisessig und Honig vermengen und zusammen mit dem schwarzen und weißen Sesam zum Spitzkohl geben. Anschließend zugedeckt ruhen lassen.

Für die Mayonnaise:

1 kleine Gewürzgurke im Einlegesud
1 Limette
1 Ei
10 ml Reisessig
1 TL scharfer Meerrettich-Senf
1 EL Okonomi-Sauce
1 TL Shichimi-Togarashi-Pulver
125 ml Sonnenblumenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Reisessig, Senf, etwas Salz und Zucker und etwas von dem Öl in einen hohen Becher geben. Mixstab bis auf den Boden eintauchen, einschalten und nach 5 Sekunden langsam nach oben ziehen und das restliche Öl langsam hinzugeben. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Mayonnaise mit Limettenabrieb, etwas Gurken-Einlegesud und Okonomi-Sauce abschmecken. Die Gewürzgurke für die spätere Garnitur beiseitelegen. Shichimi-Togarashi-Pulver als Topping auf die Mayonnaise geben.

Für die Waffeln:

1 Ei
5 g Butter
110 ml Milch
90 g Mehl
1 TL Puderzucker
1 TL Salz
1 TL schwarzer Sesam

Ei, Butter, Milch, Mehl, Puderzucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren und die Masse durch einen Trichter mit Sieb in den Sahne-Siphon passieren. 1 Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Waffeleisen mit Öl einpinseln, Teig auf das heiße Eisen geben, mit schwarzem Sesam bestreuen und Waffeln ausbacken.

Neutrales Pflanzenöl, für das
Waffeleisen

Für die Fertigstellung:

1 Beet „Limon Cress“

Die fertigen Waffeln zusammen mit dem Krautsalat, dem frittiertem Hähnchen, der Mayonnaise, Gewürzgurke und etwas „Limon Cress“ zu einem Sandwich anrichten.

Für den Gurkensalat:

100 g Snackgurken
1 kleine, rote, mittelscharfe Chilischote
2 EL Reisessig, 10% Säure
1 TL flüssiger Honig
1 EL Mirin
½ TL Sesamöl
2 Zweige Koriander
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Gurken in mundgerechte Stücke schneiden und salzen. Reisessig, Honig, Mirin und Sesamöl hinzugeben. Chilischote abbrausen, trockentupfen, dann halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. In feine Streifen schneiden und hinzugeben. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gurkensalat ca. 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren Koriander unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Darius Kühner

Irischer Burger mit selbstgebackenem Soda-Bread-Bun, Rindfleisch-Blutwurst-Patty, Cheddar und Stout-Bier-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Soda-Bread-Bun:

150 g Weizenmehl
100 g Weizenvollkornmehl
200 ml Buttermilch
1 Ei, Größe M
1 TL Natron
½ TL Backpulver
1 TL Kümmelsamen
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Natron, Backpulver, Kümmelsamen, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Ei und Buttermilch einrühren und alles kurz zu einem Teig kneten. Aus dem Teig einzelne Buns formen und im heißen Ofen etwa 20 Minuten ausbacken.

Für das Rindfleisch-Blutwurst-Patty:

200 g Rinderhackfleisch, aus dem Nackenstück
50 g Blutwurst
4 Scheiben Cheddarkäse
80 g Butterschmalz
1 Ei
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blutwurst pellen und würfeln. Mit Rinderhackfleisch, Ei und Kreuzkümmel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse zwei Burger-Patties formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Patties in der heißen Pfanne anbraten. Patties wenden, mit Salz und Pfeffer nachwürzen und 1-2 Scheiben Cheddar auf jedes Patty legen. Die Hitze etwas reduzieren und die Pfanne mit einem Deckel verschließen, damit er Käse schmilzt.

Für die Stout-Bier-Sauce:

1 Schalotte
330 ml Stout-Bier
1 TL Tomatenmark
1-2 EL Mascobado Vollrohrzucker
½ TL geräuchertes Paprikapulver
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Senfpulver
1 TL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotte, Bier, Tomatenmark, Vollrohrzucker, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Senfpulver in einen kleinen Topf oder Sauteuse geben und gut verrühren. Die Flüssigkeit aufkochen und bei mittelstarke Hitze einreduzieren lassen bis eine sirupartige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Sauce nicht dick genug sein, separat etwas Stärke mit 1 Esslöffel Wasser verrühren und in den Topf geben.

Für die Garnitur:

1 Fleischtomate
1 Spreewald-Gewürzgurke
40 g Butter
40 g Sauerrahm

Soda-Bread-Buns halbieren und die Innenseiten mit Butter bestreichen.

Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Gewürzgurke ebenfalls in Scheiben schneiden. Tomaten- und Gurkenscheiben auf die untere Brothälfte legen. Dann auf jeden Bun einen Fleisch-Patty geben. Stout-BBQ-Sauce und etwas Schmand darauf geben und die zweite Brothälfte als Deckel auflegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Mai 2021 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Geflügel-Tramezzini mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Kräuter-Mayonnaise:

1 Zitrone
1 Ei
1-2 TL Currypulver
100 ml neutrales Pflanzenöl
1-2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Die Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Ei in einen schmalen, hohen Becher geben, salzen und Currypulver hinzugeben. Mit einem Stabmixer fein mixen, dann Pflanzenöl angießen und eine Mayonnaise herstellen. Mit Olivenöl, Salz, Currypulver, Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Für das Geflügel-Tramezzini:

1 Hähnchenbrustfilet ca. 200 g, gegart
4 Scheiben Tramezzinibrot
1 Mini-Romanasalat
½ Bund Kerbel
2-3 Zweige Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenbrust in kleine Stücke zupfen. Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Salatblätter in dünne Streifen schneiden. Kerbel und das Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und fein schneiden. Hähnchenbrust, Salat und Kräuter mit der zuvor hergestellten Mayonnaise vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tramezzinibrot halbieren und Hälften aufeinanderlegen. Als Raute auf die Arbeitsfläche legen, dann mit einem Plattierer die unteren Ränder ca. 0,5 mm zusammendrücken, sodass eine Art Tasche entsteht. Brottasche mit Geflügel-Salat-Füllung füllen und die anderen zwei Seiten mit dem Plattierer verschließen. Sandwich diagonal halbieren.



Wahlweise können Sie das Hähnchenfleisch auch durch Räucher- oder Stremellachs ersetzen. Wenn Sie es vegetarisch mögen, passt dazu Avocado oder auch grüner Spargel. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.