

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2021** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Füllungen" mit Mario Kotaska**



Malte Krückemeier

Maultaschen mit Weißwurst-Füllung, süßen Senfkörnern, geschmelzten Zwiebeln und Honigkuchen-Crumble

Zutaten für zwei Personen

Für den Senf:

100 ml Apfelsaft
50 ml Gemüsefond
2 TL gelbe Senfsaat
1 Lorbeerblatt

Den Apfelsaft mit Gemüsefond, Senfsaat und Lorbeerblatt auf mittlerer Stufe ca. 30 Minuten köcheln.

Für den Teig:

100 g Mehl, Type 550
Mehl, zum Bestäuben
1 Ei, Größe M
1 EL Olivenöl
1 TL kaltes Wasser
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten. Gut durchkneten, in Frischhaltefolie einschlagen und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung:

2 Weißwürste, à 60 g
½ Laugenbrezel vom Vortag
1 gehäufte TL Crème fraîche
5 Zweige glatte Petersilie
1 Ei, Eigelb
¼ Zitrone, Abrieb
1 Prise Zimt
Salz, aus der Mühle

Laugenbrezel im Blitzhacker zerkleinern. Ei trennen.

Weißwürste pellen, kleinschneiden und in den Blitzhacker geben. Crème fraîche, Petersilie, Zitronenabrieb, Zimt, ein Eigelb und eine Prise Salz dazugeben. Alles zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Füllung in eine Schüssel geben. Ca. 2-3 EL Brösel von der Laugenbrezel unterheben. Füllung in einen Einwegspritzbeutel umfüllen.

Für die Maultaschen:

400 ml Geflügelfond
400 ml Gemüsefond
3 Ingwerscheiben
3 große Blätter von der Kaffir-Limette
(oder 5 kleine)
Mehl, für die Arbeitsfläche

Teig aus dem Kühlschrank holen. Durch die Nudelmaschine drehen – bis Stufe 1. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auslegen. In die Mitte die Füllung aufspritzen – jeweils 2-3 cm von der Füllung. Teig mit Eiklar bepinseln. Teig umschlagen und mit Hilfe des Stiles eines Holzlöffels die einzelnen Maultaschensegmente abtrennen. Gemüse- und Geflügelfond mit Ingwer und Limettenblätter aufsetzen und aufkochen. Temperatur halbieren und die Maultaschen für 4-6 Minuten im heißen Sud garziehen lassen.

Für den Crumble:

50 g Frühstückskuchen/Honigkuchen
1 TL Butter
1 Prise Piment d'Espelette
Fleur de Sel Flocken

Frühstückskuchen im Blitzhacker zerkleinern. Brösel dann in Butter anrösten. Mit Piment d'Espelette und Fleur de Sel würzen.

Für die Garnitur: Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. In Butter anschmelzen. Mit Fleur de Sel würzen. Kerbel feinhacken.

- 1 rote Zwiebel
- 5 Zweige Kerbel
- 1 TL Butter
- Fleur de Sel Flocken

Drei Maultaschen auf einen tiefen Teller geben. Brühe angießen. Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln, Kuchencrumble, Senfkörnern und Kerbel ausgarnieren und servieren.



Dagmar Statz

Gyoza gefüllt mit Blutwurst, Apfel und Minze an Kaisergranat und Krustentier-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
125 g Weizenmehl
15 g Kartoffelstärke
Stärke, zum Bestäuben
Mehl, für die Arbeitsfläche
½ TL Salz
75 ml Wasser

Das Wasser in einem Topf aufkochen lassen und in einer Schüssel abmessen. Salz ins heiße Wasser rühren, bis es aufgelöst ist.

Weizenmehl und Stärke in eine größere Schüssel sieben und kurz miteinander vermischen.

Salzwasser zum Mehl gießen und den Teig zuerst mit einem Löffel und dann mit den Händen in der Schüssel zu kleinen Klümpchen vermischen, sodass sich das Wasser ideal mit dem Mehl verbindet.

Danach den Teig mit den Händen circa 5 Minuten auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer festen Kugel kneten. Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln (damit der Teig keine Feuchtigkeit verliert) und für 20 Minuten ruhen lassen.

Teigkugel aus Folie wickeln mit den Handinnenflächen zu einer flacheren Scheibe pressen und auf eine mit Stärke bestäubten Fläche legen.

Teigscheibe ebenfalls mit etwas Stärke bestreuen. Teig mit einer Nudelmaschine auf dünnste Stufe ausrollen und nun den Teig mit einer circa 9 cm breiten Ausstechform 20 Kreise aus dem Teig stechen.

Jedes Gyozablatt vorsichtig herauslösen, mit etwas Stärke bepinseln (damit die Blätter beim Stapeln nicht aneinanderkleben) und zur Seite stellen.

Für die Füllung:
1 kleine festere Blutwurst
1 Granny Smith Apfel
1 kleine rote Zwiebel
1 Frühlingszwiebel
½ Bund Minze
½ Bund Koriander
1 EL groben scharfen Senf
Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blutwurst enthäuten und mit dem Messer würfeln. Zwiebel abziehen, in kleine feine Würfel hacken, Apfel in dünne Scheiben und dann in Stifte und Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Blätter von zwei Zweigen Minze und genauso viel Koriander fein hacken. Senf hinzufügen. Masse erst mit der Gabel zerdrücken, dann mit der Hand kneten, mit Salz Pfeffer und Piment d'Espelette kräftig abschmecken.

Für die Gyoza:
Neutrales Öl, zum Frittieren

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Füllung in die Gyoza füllen und schön falten. Gyoza in der Fritteuse goldgelb frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Schaum:
4 Kaisergranat, im Ganzen
6 Garnelenkarkassen
2 Schnapsgläser Cognac
1 Bund Estragon
200 ml Sahne
100 ml Weißwein

Kaisergranat aus den Schalen befreien, hinteres Schwanzstück mit dranlassen. Karkassen in einer Pfanne im Öl scharf mit Tomatenmark anbraten, es soll richtig karamellisieren.

Mit Cognac ablöschen und flambieren, danach Wein, Fond und Estragon dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Durch ein Sieb in eine Sauteuse geben und danach einreduzieren lassen.

100 ml Krustentierfond
1 EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl
1 TL Sojalecithin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zum Schluss Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zum Servieren Sojalecithin hineinrühren und aufschäumen.
Kaisergranat in einer Pfanne mit sehr heißen Öl kurz auf dem Bauch
zuerst anbraten und dann auf den Rücken drehen.

Drei Gyoza auf die Teller setzen, dazwischen Kaisergranat legen,
mit dem Schaum umhüllen und mit Apfelstiften und Koriander und Minze
dekorieren und servieren.



Manuel Prennig

Raviolo con uovo: Raviolo gefüllt mit flüssigem Eigelb und Bolognese in Nussbutter mit Schinken-Segel und frittiertem Basilikum

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

185 g Weizenmehl, Type 550
½ TL Backpulver
100 ml warmes Wasser
1 EL Tomatenmark
Feines Salz

Das Wasser mit dem Backpulver verrühren und langsam zum Mehl geben. Tomatenmark unterrühren. Alles gut salzen und zu einem Teig verkneten – beiseite stellen.

Für die Bolognese:

100 g gemischtes Hackfleisch
10 Kirschtomaten
1 kleine Möhre
1 kleines Stück Sellerie
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Tomatenmark
50 ml Rotwein
50 ml Rinderfond
2 Zweige Basilikum
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Oregano
1 Zitrone
Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomatenmark in ei er Pfanne rösten, Olivenöl und Hackfleisch dazugeben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Tomaten, Möhre und Sellerie ganz klein würfeln und mit Zwiebel in die Pfanne geben. Knoblauch erst kurz bevor mit Rotwein und Rinderfond abgelöscht wird dazugeben und alles einkochen lassen. Am Schluss Basilikum, Rosmarin und Oregano hacken und dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb- und Saft abschmecken.

Für den Raviolo:

5 Eier, Größe S

Eier trennen. Nudelteig dünn ausrollen und in kleine Vierecke schneiden. Bolognese auf ein Stück ausgerollten Nudelteig als Nest anrichten, oben drauf ein kleines Eigelb geben und als Ravioli verschließen. 2-3 Minuten in Salzwasser kochen. Vorsichtig mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Für die Nussbutter:

1 Stück Butter

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und bräunen.

Für die Garnitur:

10 Kirschtomaten, am Strauch
4 Scheiben Serranoschinken
2 EL Pinienkerne
20 g Parmesan
1 Zweig Basilikum
Olivenöl
Puderzucker

Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Tomaten mit Olivenöl und Puderzucker bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Schinken auf einem Backpapier dazugeben. Parmesan hobeln. Basilikumblätter in einer Pfanne mit heißem Fett frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Despina Zikos

Warme Antipasti: Gefüllte Zucchini, gefüllte Artischocke und gefüllte Tomate mit Petersilien-Gremolata

Zutaten für zwei Personen

Für die Zucchini:

- 1 gelbe Zucchini
- 1 grüne Zucchini
- 300 g pikante Salsiccia
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Ingwer
- 1 Zitrone, ½ TL Abrieb
- 3 Scheiben Ingwer
- 2 kleine getr. rote Chilischoten
- 1 Zweig glatte Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 1 TL Olivenöl
- 3 cm Vanilleschote
- 2 Splitter Zimtrinde
- 2 Lorbeerblätter
- 1 ½ TL Fenchelsamen
- Mildes Chilusalz
- Muskatnuss, zum Reiben
- 5 Pimentkörner
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in etwa 100 ml Wasser weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Knoblauch abziehen und feinreiben. Ingwer reiben. Salsiccia häuten und das Brät mit Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale und Petersilie mischen. Pfefferkörner und Fenchelsamen in eine Gewürzmühle füllen. Salsiccia-Masse mit Chilusalz, etwas Muskatnuss und der Mischung aus der Gewürzmühle würzen.

Zucchini waschen, jede Zucchini jeweils in 4-5 etwa 6cm lange Stücke schneiden. Die Stücke jeweils schräg schneiden. Zucchinistücke auf die gerade Schnittstelle stellen und von oben großzügig aushöhlen. Zucchini mit der Salsiccia-Masse füllen, dabei darf die Füllung die Aushöhlung deutlich überragen. In einem Dämpftopf 2 bis 3 cm hoch Wasser füllen und salzen. Die Gewürze, Ingwer, Chilischote, die übrigen Fenchelsamen und den Thymian hinzufügen und den Dämpfeinsatz in den Topf setzen. Die gefüllten Zucchinistücke auf den Einsatz stellen und mit geschlossenem Deckel bei milder Hitze 10 bis 12 Minuten dämpfen. Herausnehmen und kurz abtropfen lassen. Zum Servieren in einer Pfanne im Öl auf der geraden Schnittseite hell anbraten.

Für die Artischocken:

- 3 kleine Artischocken
- 2 Jakobsmuscheln
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 rote Paprika
- 2 TL Kapern
- ½ Liter Gemüsefond
- 60 ml Weißweinessig
- 1 Zweig glatte Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 5 angedrückte Wacholderbeeren
- mildes Chilusalz
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- ½ TL schwarze Pfefferkörner

Artischocken putzen und die Böden herausschneiden. Böden der Artischocken flach schneiden und die Aushöhlung bei Bedarf noch etwas vertiefen. Artischockenabschnitte in ½ cm große Würfel schneiden und für den Paprikasalat zugedeckt kühl stellen. Fond mit Lorbeerblatt, Wacholder und Pfefferkörner in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen, Essig hinzufügen und mit Zucker und Salz kräftig abschmecken.

Artischockenböden nebeneinander in eine Auflaufform legen, mit der Marinade übergießen und möglichst lang darin durchziehen lassen.

Paprika entkernen, waschen und mit dem Sparschäler schälen. In ½ große Würfel schneiden. Sellerie putzen, und auch in ½ cm große Würfel schneiden. Paprika, Sellerie, Artischockenwürfel und Kapern in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten andünsten. Jakobsmuscheln zufügen kurz mit braten. Pfanne vom Herd nehmen, Olivenöl und restlichen Essig hinzufügen und alles mit Chilusalz und Zucker würzen. Zuletzt die Petersilie untermischen. Artischockenböden in der Marinade erwärmen, herausheben, kurz abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Paprikasalat in die Artischockenböden füllen und mit Petersilienblätter garnieren.

Für die gefüllten Tomaten:
4 mittelgroße Tomaten mit Stielansatz
½ Ciabatta, vom Vortag
50 g Babyspinat
1 Knoblauchzehe
½ TL Ingwer
50 g Taleggio
50 g Ricotta
1 Ei
1 Zitrone, 1 Msp. Abrieb
Muskatnuss, zum Reiben
1 TL ital. Kräuter
mildes Chilisalز
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Knoblauch abziehen und feinreiben. Ingwer reiben. Ciabatta in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett hell rösten, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Spinat verlesen, waschen und in kochendes Salzwasser 1 Minuten blanchieren. In einem Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Gut ausdrücken und Spinat auflockern. Käse entrinden, klein würfeln und mit Spinat, Ricotta, Ei, Brot, Knoblauch, Ingwer und Kräutern mischen. Mit Chilisalز, italienischen Kräutern, Zitronenschale und etwas Muskatnuss würzen. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Tomaten waschen und an der Seite des Stielansatzes einen Deckel abschneiden, dabei den Stielansatz dranlassen. Tomaten aushöhlen. Spinatmasse in die Tomaten füllen, Deckel draufsetzen und die Tomaten in eine Auflaufform setzen. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen.

Für die Garnitur:
etwas Crema di Balsamico

Zum Servieren eine vorgewärmte Servierplatte mit etwas Crema di Balsamico beträufeln.

Für das Basilikum-Gremolata:
1 Knoblauchzehe
½ Bund Petersilie
50 g Parmesan
100 ml Olivenöl
1 Zitrone, 1 TL Abrieb
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Knoblauch abziehen. Alle Zutaten in einem Mixer geben und mixen. Über das Gemüse und auf den Teller träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Simona Ruppert

Gefüllte Wirsing-Roulade mit Hackfleisch alla puttanesca, Kartoffelpüree, Parmesan-Splittern und Speck-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Roulade:

250 g Rinder-Hackfleisch
1 Kopf Wirsing
1 kleine Kartoffel
1 Karotte
½ Zwiebel
Parmesan
1 Ei, Eigelb
250 ml Fleischfond
2 Zweige Thymian
2 Zweige glatte Petersille
2 Zweige Dill
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Den Wirsing putzen, sechs schöne große Blätter in kochendem Wasser zwei Minuten blanchieren und eiskalt abschrecken.

Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Ein Wirsingblatt klein schneiden. Zwiebel, Karotten und Wirsing in Öl in einer Pfanne andünsten, abkühlen lassen und unter das Hackfleisch geben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian kräftig würzen.

Petersille und Dill fein hacken und unter die Fleischmasse heben. Ei trennen und Eigelb mit in die Masse mischen. Kartoffel schälen und für die Bindung hineinreiben. Etwas Parmesan reinreiben und gut vermischen.

Auf jedes Kohlblatt etwas von der Mischung geben, einrollen und zubinden. Im restlichen Öl die Röllchen von allen Seiten anbraten, Fleischfond zugeben und 15 Minuten bei mittlere Temperatur garen.

Für die Sauce:

2 Stauden Kirschtomaten
1 ½ Knoblauchzehen
5 Sardellenfilets
75 g schwarze, entsteinte Oliven
¼ EL Kapern
½ Msp. scharfe Peperoncini
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten blanchieren und häuten. Knoblauchzehen abziehen und pressen. Sardellenfilets, Oliven und Kapern feinhacken.

Öl erhitzen. Knoblauch bei schwacher Hitze kurz anbraten. Sardellenfilets dazugeben und zerdrücken. Oliven, Kapern und Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem Peperoncini würzen. Zugedeckt etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Für das Püree:

6 mehligkochende Kartoffeln
50 ml Milch
30 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit

Salzwasser 20-25 Minuten garkochen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln dazu geben, kurz vom Servieren stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Splitter:

50 g Parmesan

Auf einem Backpapier Parmesan raspeln und im Ofen bei 180 Grad 10 Minuten schmelzen lassen bis er leichte bräunliche Farbe annimmt. Rausnehmen und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren in kleine Stücke brechen und über das Gericht streuen.

Für die Garnitur:

2 Scheiben Frühstücksspeck, Bacon
1 EL Pflanzenöl

Bacon in der Pfanne mit Öl knusprig backen und als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.