

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Dreierlei" mit Cornelia Poletto



Daniel Schöller

Dreierlei von der Chorizo: Mit Chorizo gefüllte Calamari und frittierte Calamari-Tentakel & Chorizo-Paprika-Salsa & Chorizo-Crumble mit Smashed Potatoes und Manchego-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllten Calamari:

8 kleine, küchenfertige Baby-Calamari mit Armen und Tuben
2 weiche, rohe Chorizo-Bratwurst, im Darm
1 Zweige glatte Petersilie
2 EL Paniermehl
Mehl, zum Mehlieren
Neutrales Öl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Chorizo-Brät aus dem Darm drücken und mit Petersilie und Paniermehl mischen.

Calamari putzen und die Tuben von den Armen trennen. Mit Chorizo-Paniermehl-Masse füllen und in einer heißen Grillpfanne ringsherum braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Abgetrennte Calamari-Arme in Mehl wenden und in heißem Fett ausbacken.



Laut WWF ist der **Tintenfisch** (Kalamar) aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand April 2022):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27, Südostatlantik FAO 47 (Handleinen und Angelleinen (mechanisiert))

Für die Salsa:

200 g Chorizo als Aufschnitt
1-2 grüne Paprikaschoten
3 Frühlingszwiebeln
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 gelbe Chilischote
1 EL mildes Paprikamark
1 EL Ahornsirup
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chorizo fein schneiden. Paprika und Chilischote abbrausen, trockentupfen, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und ebenfalls klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chorizo, Paprika, Chili, Frühlingszwiebeln, Paprikamark und Ahornsirup vermengen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Crumble:

1 weiche, rohe Chorizo-Bratwurst, im Darm

Brät aus Chorizo-Bratwurst drücken und in einer Pfanne knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Smashed Potatoes:

300 g kleine Drillinge
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Drillinge in Salzwasser weichkochen. Abgießen und auf ein Backblech geben. Dann mit einer Gabel eindrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen für 6 Minuten backen.

Für die Manchego-Creme:

100 g Manchegokäse
200 g Griechischer Joghurt
1 EL weißes Mandelmus
1 EL flüssiger Honig

Käse reiben. Käse, Joghurt, Mandelmus und Honig zu einer glatten Masse mixen.

Für die Garnitur:

1 Limette, Saft
4-5 Zweige glatte Petersilie

Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Limettenabrieb und –saft vermengen und zum Schluss über das Gericht träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christa Lührmann

Dreierlei aus dem Süßwasser: Kohlrabi-Ravioli mit Zander-Flusskrebbs-Füllung & Spitzmorcheln mit Flusskrebbsen in Flusskrebbsauce & Pochierter Bachsaibling mit Erbsen-Minz-Püree und Wildkräutersalat mit Kartoffelchips

Zutaten für zwei Personen

Für die Zander-Flusskrebbs-Füllung:

- 75 g Zanderfilet, ohne Haut und Gräten
- 4 ausgelöste, küchenfertige Flusskrebse
- 30 g Sellerie
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- ¼ Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, Abrieb & Saft
- 1 Ei
- 75 g Sahne
- 5 ml Anisschnaps
- 1 Zweig Kerbel
- 10 Halme Schnittlauch
- 1 Prise gemahlener Koriander
- Piment d'Espelette, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zanderfilet in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Fisch mit Eiweiß und ein wenig Salz mischen und im Gefrierschrank ca. 10 Minuten anfrieren lassen. Den eiskalten Fisch in einen Multizerkleinerer geben und grob mixen. Nach und nach die flüssige Sahne hinzufügen und weiterkuttern, bis die Sahne und der Fisch eine glänzende Bindung haben.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Kerbel und Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch, Zitronensaft und –abrieb, Pastis, Kerbel, Schnittlauch und Koriander und die Fischfarce rühren.

Sellerie, Karotte und Lauchzwiebel putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Ebenfalls 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren und eiskalt abschrecken. Gemüse abtropfen lassen und unter die Fischfarce rühren.

Flusskrebbsfleisch von vier Flusskrebbsen fein würfeln und unter die Farce mischen. Alles mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette kräftig abschmecken.



Laut WWF ist der Louisiana **Flusskrebbs** (Roter Sumpfkrebbs) aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand: April 2022):

- 1. Wahl: USA (Aquakultur: Teichanlagen)
- 1. Wahl: Frankreich, Spanien (Reusen (Fallen))
- 2. Wahl: China (Wildfang)

Zander ist laut WWF idealerweise aus diesen Gebieten zu beziehen (Stand April 2022):

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande (Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlagen)
- 1. Wahl: Peipsi See (Estland/Russland; Wildfang (Stellnetzte-Kiemennetze)
- 1. Wahl: Binnengewässer Schweiz (Wildfang: Handleinen-Angelleinen)

Für die Kohlrabi-Ravioli:

- 1 Kohlrabi
- 6 TK-Erbsen
- Salz, aus der Mühle
- Eiswasser

Kohlrabi schälen und mit Hilfe einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben 12 Kreise (4-6 cm Durchmesser) ausstechen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zuvor hergestellte Farce mit einem Teelöffel mittig auf die Hälfte der Kohlrabischeiben geben. Mit je einer Erbse garnieren und mit den restlichen Kohlrabischeiben abdecken. Kurz andrücken und in einen mit Frischhaltefolie ausgekleideten Dampfeinsatz oder Dampfgarer geben. Im Wasserdampf 2 Minuten garen.

**Für die Flusskrebse und
Flusskrebssauce:**

6 ausgelöste, küchenfertige Flusskrebse
50 g Karkassen von den Flusskrebsen,
alternativ Garnelenkarkassen
10 g Ingwer
5 g Kurkumawurzel
1 Zitrone, Saft
35 g kalte Butter
100 ml Sahne
10 ml weißer Portwein
250 ml Krustentierfond
1 TL Tomatenmark
1 EL Holunderblütensirup
2 cl Weinbrand
1 Msp. Piment d'Espelette
1 Msp. edelsüßes Paprikapulver
1 TL Speisestärke
2 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ingwer und Kurkuma schälen und fein schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Flusskrebsskarkassen, Kurkuma, Ingwer, Tomatenmark und Paprikapulver in die Pfanne geben und kurz anrösten. Mit Portwein, Zitronensaft und 150 ml Krustentierfond ablöschen, dann die Sahne angießen. Die Flüssigkeit auf 2/3 reduzieren. Sud durch ein Sieb passieren und mit Holunderblütensirup, Weinbrand, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren. Sauce mit kalter Butter aufmontieren, Speisestärke einrühren und kurz aufkochen lassen. Kurz vor dem Servieren aufschäumen. Flusskrebse in restlichem Krustentierfond erhitzen, in den warmen Backofen stellen und warm werden lassen.

Für die Spitzmorcheln:

50 g kleine, getrocknete Spitzmorcheln
10 Halme Schnittlauch
Weißer Portwein, zum Ablöschen
1 TL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzmorcheln in Wasser einweichen lassen. Abgießen und gut trockentupfen. Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Spitzmorcheln in kleine Würfel schneiden, in Rapsöl anschwitzen, mit Portwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch würzen.

Für den pochierten Bachsaibling:

125 g Saiblingsfilet, ohne Haut
1 Limette, Abrieb
30 g Butter
30 ml Geflügelfond
2 lange Halme Schnittlauch
1 Prise gemahlener Anis
1 Prise gemahlener Koriander
1 Prise gemahlener Kardamom
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Eine kleine Auflaufform mit Butter ausstreichen und Geflügelfond auffüllen. Anis, Koriander, Kardamom und Piment d'Espelette hinzufügen. Form im Ofen warmstellen. Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Saiblingsfilet halbieren und mit Schnittlauchhalmen umwickeln. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Saibling mit Limettenabrieb, Anis, Piment d'Espelette und Salz würzen. Saiblingsfilet in den vorgewärmten Gewürzsud legen und die Auflaufform mit Frischhaltefolie abdecken. Bei mäßiger Hitze von 75 Grad im Ofen 3-4 Minuten pochieren, sodass der Saibling glasig bleibt.



Laut WWF sind **Saiblinge, Seesaiblinge und Bachsaiblinge** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand April 2022):

- 1. Wahl: BIO- oder ASC-Label (Aquakultur)
- 1. Wahl: Österreich, Schweiz (Aquakultur: Teichanlagen, Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Island (Aquakultur: Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen)
- 1. Wahl: Schweden (Binnenfischerei)

Für das Erbsen-Minz-Püree:

200 g TK-Erbsen
1 Schalotte
2 EL Butter
50 ml Sahne
50 ml Gemüsefond
20 Blätter Minze
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf die Butter erhitzen. Schalotte abziehen, fein schneiden und in der Butter glasig dünsten. Die aufgetauten Erbsen zu den Schalotten geben und mit dem Fond gar dünsten. Mit Muskat, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Minze abrausen, trockenwedeln und hacken. Erbsen mit Minze mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Bei Bedarf nachwürzen und mit Sahne verfeinern.

Für den Wildkräutersalat:

100 g gemischte Wiesenkräuter, z.B.
Sauerampfer, Kerbel, Brennessel,
Löwenzahn, Giersch
1 Limette
8 Blätter Minze
1 TL Traubenkernöl
1 TL Balsamico Bianco
1 TL Holunderblütensirup
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abrausen, trockenwedeln und die Blättchen von den Zweigen zupfen. Minze klein schneiden. Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Limettenabrieb, ½ TL Limettensaft, Traubenkernöl, Balsamico, Holunderblütensirup, Pfeffer und Salz verrühren und Salat damit marinieren.

Für die Kartoffelchips:

2 große Kartoffeln
1 TL Fenchelsamen
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Fenchelsamen im Mörser leicht zerstoßen und in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Kartoffeln schälen, waschen und mithilfe einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Küchenpapier gut trockentupfen. Öl in der Fritteuse erhitzen und die Kartoffelscheiben 4-5 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und gerösteten Fenchelsamen würzen.

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Dill
1-2 Zweige Kerbel
10 kleine essbare Blüten

Dill und Kerbel abrausen, trockenwedeln. Dill, Kerbel und Blüten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alissa Scheunemann

Dreierlei vom Rhabarber: Empanadas mit Rhabarber-Spinat-Füllung & Rhabarber-Chutney & Rhabarber-Rosmarin-Sorbet

Zutaten für zwei Personen

Für den Empanada-Teig:

200 g Weizenmehl
75 ml neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Mehl, Öl, 100 ml Wasser und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und kurz im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche ca. 1 mm dünn ausrollen und rund ausstechen.

Für die Füllung:

4 Stangen Rhabarber
150 g Baby-Blattspinat
2 Schalotten
2 kleine Knoblauchzehen
1 kleine rote Chilischote
1 Ei
2 EL Himbeeressig
3-5 Zweige Thymian
1 EL Rohrzucker
Pflanzenöl, zum Braten
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rhabarber waschen und abziehen, sodass keine Fasern mehr dran sind und die Endstücke abschneiden. Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Spinat putzen und trockenschleudern. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin leicht karamellisieren lassen. Rhabarber dazu geben und anbraten. Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein hacken und dazugeben. Himbeeressig angießen und bei schwacher Hitze weiter braten. Thymian abrausen, trockenwedeln und dazugeben. Zum Schluss den Spinat unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung auf die Teig-Kreise legen. Die Ränder mit Wasser bestreichen und zusammenfallen. Ei verquirlen. Die Empanadas mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten backen. Vor dem Servieren in etwas Pflanzenöl nachbraten.

Für das Chutney:

400 g Rhabarber
1 reife Saftorange
1 Schalotte
1 Chilischote
2-3 cm Ingwer
2 EL Weißweinessig
75 g brauner Zucker
1 EL gelbe Senfkörner

Ingwer schälen, Schalotte abziehen, beides fein würfeln. Chili abrausen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Rhabarber waschen, putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Orange halbieren und den Saft auspressen.

Zucker in einem großen Topf schmelzen. Ingwer, Schalotten und Rhabarber karamellisieren. Senfkörner und Chili zugeben, mit Essig ablöschen und mit Orangensaft auffüllen. Bei schwacher Hitze sämig einkochen lassen.

Für das Sorbet:

500 g Rhabarber
50 ml Prosecco
½ Bund Rosmarin
175 g Zucker

Rosmarin abrausen, trockenwedeln und fein hacken. 125 g Zucker mit 200 ml Wasser aufkochen lassen und ca. 1 TL gehackten Rosmarin hinzugeben. Alles einkochen lassen bis die Masse leicht dickflüssig ist. Durch ein Küchensieb abseihen, den Sirup auffangen.

Rhabarber putzen und in ca. 1 cm kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit 100 ml Wasser und restlichem Zucker (50 g) aufkochen. Wenn der Rhabarber weich ist leicht mit dem Stabmixer pürieren. Sirup und Rhabarber mischen und in die Eismaschine geben.

Prosecco à Part zum Sorbet servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2022** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Dreierlei", Zusatzgericht von Cornelia Poletto**



Dreierlei Mayonnaise: Klassische Cocktailsauce & Sauce tartare & Aioli

Zutaten für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

3 Eier
Neutrales Pflanzenöl
2 Prisen Salz

Eier in einen hohen Mixbecher geben, Salz hinzugeben und mit dem Pürierstab mixen. Pflanzenöl langsam bis zur gewünschten Konsistenz untermixen. Mayonnaise auf drei Schüsseln aufteilen.

Für die Sauce tartare:

1 hartgekochtes Ei
2 Frühlingslauch
2 Cornichons + Gurkensaft
2 TL Kapern
1-2 EL gehackter Schnittlauch
1-2 TL gehackte Petersilie
1-2 TL gehackter Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topf mit Wasser aufstellen und das Ei hart kochen (etwa 10 Minuten). Pellen, dann das Eigelb herauslösen und fein hacken. Das Eiweiß anderweitig verwenden.

Frühlingslauch putzen und fein schneiden. Cornichons und Kapern fein hacken. Schnittlauch, Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Ein Drittel der Mayonnaise mit gehacktem Eigelb, Frühlingslauch, Cornichons, Kapern, Schnittlauch, Petersilie und Estragon verrühren. Mit Gurkenwasser, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die klassische Cocktailsauce:

1 Orange, Saft & Abrieb
1-2 cl Cognac
1 Spritzer Worcestersauce
2-3 TL Meerrettich aus dem Glas
1 TL Senf
2 EL Tomatenketchup
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle

Orange unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Ein Drittel der Mayonnaise mit Orangensaft, Orangenabrieb, Cognac, Worcestersauce, Meerrettich, Senf und Tomatenketchup verrühren. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Für die Aioli:

2-4 Zehen frischer Knoblauch
1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 TL Senf
1-2 Anchovisfilets
1 TL grobes Meersalz

Frischen Knoblauch mit grobem Meersalz und Anchovisfilet in einen Mörser geben und zu einer Art Paste verarbeiten.

Restliche Mayonnaise mit Knoblauch-Anchovis-Paste und Senf verrühren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Aioli mit Zitronenabrieb und –saft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.