

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. März 2020 ▪
Signature Dish mit Cornelia Poletto



Thomas Martin

Bouillabaisse mit Safran-Aioli

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

- 1 Knurrhahn oder Rotbarbe à 600 g
- 2 Carabinero
- 150 g Venusmuscheln oder Miesmuscheln
- 1 Steinbuttfilet, ohne Haut
- 100 g Kartoffeln
- 1 große Tomate
- 1 Fenchelknolle
- 1 Staudensellerie
- 50 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml stückige Dosentomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Fischfond
- 1 TL Fenchelsaat
- 4 Safranfäden
- Olivenöl, zum Braten

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten grob schneiden und Knoblauch andrücken. Fenchel, Kartoffel, Tomate und Sellerie waschen, trockentupfen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Kopf vom Knurrhahn abtrennen und mit in den Topf geben. Knurrhahn filetieren. Schalotten, Fenchel, Sellerie, Knoblauch, Kartoffeln und Tomaten in Olivenöl kräftig anschwitzen und Fischkarkasse des Knurrhahns hinzufügen. Tomatenmark und 2 Safranfäden zugeben. Mit Dosentomaten und Fischfond auffüllen. Carabinero aus der Schale brechen und vom Kopf befreien. Unter kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Steinbuttfilet waschen, trockentupfen und in Stücke teilen. Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln ins kochende Wasser geben und kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Muscheln aus den Schalen lösen, entbarren und säubern. Muscheln, Steinbutt und Carabinero kurz im Ofen warmhalten. Suppe sanft köcheln lassen und restliche Safranfäden zufügen. Passieren und zum gewünschten Geschmack einkochen. Fischfilets, Muscheln und Carabineri in der Bouillabaisse garziehen lassen.

Für die Aioli:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 1 TL Tafelsenf
- 1 EL weißer Balsamico
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Olivenöl
- 2 Safranfäden
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und Eigelb auffangen. Knoblauch abziehen, hacken und mit etwas Salz mischen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Aus Eigelb, Senf, Knoblauch-Salz, Safranfäden, Olivenöl, Balsamico, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft eine Mayonnaise herstellen.

Für das Baguette:

- 1 Baguette
- Olivenöl, zum Rösten

Baguette in Scheiben schneiden. Vier Scheiben von beiden Seiten in Olivenöl rösten.

Die Fische auf dem Teller verteilen und mit Suppe umgießen. Mit Aioli und gerösteten Baguette-Scheiben in tiefen Tellern servieren.



Karlheinz Hauser

Chili-Wasabi-Prawns und Thunfisch mit asiatischem Salat, Mango-Chutney und Pitahaya-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Prawns und den Thunfisch:

200 g Thunfisch Loin
8 Prawns, Größe 6/8
3 EL Yuzu-Saft
3 EL Sojasauce
5 Zweige Koriander
5 ml Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Prawns von der Schale und dem Kopf befreien und unter kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Ggf. den Darm entfernen. Prawns mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Prawns auf beiden Seiten ca. 1 Minute goldgelb anbraten.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Thunfisch waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Yuzusaft, Sojasauce und Koriander marinieren. Kurz in Öl anbraten.

Für die Salat-Marinade:

1 Limette
1 Knoblauchzehe
5 g schwarze Sesamsaat
5 g weiße Sesamsaat
10 g Sweet and Sour Plum Sauce
5 g Sambal Olek
10 g Honig
40 ml Geflügelfond
5 g Oystersauce
1 g Sesamöl
25 g Ketjap Manis
10 Zweige Koriander
3 g Dayong-Gewürz
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Limette halbieren und Saft auspressen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Schwarze und weiße Sesamsaat in einer Pfanne anrösten. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Limettensaft, 1 Msp. Knoblauch, schwarzen und weißen Sesam, Koriander, Fond, Ketjap Manis, Oystersauce, Sweet and Sour Plum Sauce, Sambal Olek, Sesamöl, Honig, Dayong-Pulver, Zucker und Salz gleichmäßig miteinander vermengen. Ziehen lassen.

Für den asiatischen Salat:

100 g Glasnudeln
30 g Karotte
30 g Sellerie
30 g Sojasprossen
30 g rote Paprika
30 g gelbe Paprika
20 g Zuckerschoten
2 Stangen grüner Spargel
100 g Mu Err Pilze
8 Kopfsalatblätter
1 Thai Mango
1 Mini-Ananas
5 g Cashewnusskerne

Mu Err Pilze in lauwarmem Wasser einweichen. Dann gut ausdrücken. Karotten und Sellerie putzen, schälen und Enden entfernen.

Sojasprossen, Zuckerschoten und grünen Spargel putzen. Beide Paprikasorten waschen, trockentupfen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Ananas schälen, vierteln und Strunk entfernen. Mu Err Pilze, Karotten, Sellerie, Paprika, Zuckerschoten, Mango und Ananas in feine Streifen schneiden und schließlich mit Sojasprossen und Spargel vermengen.

Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen und abtropfen lassen. In die Schüssel zu den restlichen Zutaten geben und vermengen. Alles mit der zuvor zubereiteten Marinade vermengen.

Cashewkerne in einer Pfanne anrösten, hacken und kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

Kopfsalatblätter waschen, trockentupfen und den Asia-Salat darauf anrichten.

- Für den Wasabi-Dip:** Zucker, Wasabi und 10 ml Wasser vermischen und mit der Mayonnaise und Magerquark vermengen. Vier gebratene Prawns (von oben) damit marinieren.
30 g Magermayonnaise
30 g Magerquark
8 g Wasabipulver
1 TL Zucker
- Für den Chili-Dip:** Schwarze und weiße Sesamsaat in einer Pfanne anrösten. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chili Chicken Sauce mit Sesam und Koriander vermengen und ziehen lassen. Vier gebratene Prawns (von oben) damit marinieren.
10 g schwarze Sesamsaat
10 g weiße Sesamsaat
70 g Sweet Chili Chicken Sauce
1 Bund Koriander
- Für das Chutney:** Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und 100 g in feine Würfel schneiden. Mango mit Zucker, Salz, Essig und Fond ca. 5 Minuten kochen lassen, dann mit einem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb passieren und kaltstellen. Restliche Mango ebenfalls in Würfel schneiden und unter das Chutney heben. Mit Sambal Olek abschmecken.
150 g Mango
30 ml Geflügelfond
30 ml Sushiessig
Sambal Olek, zum Abschmecken
1 TL Zucker
1 TL Salz
- Für die Pitahaya-Sauce:** Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Pitahaya-Frucht lösen und die Hälfte in eine Schüssel geben. Mit Sekt vermischen und fein pürieren.
1 Pitahaya
1 Limette
10 ml Sekt
Limette halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Pitahaya-Sekt-Mischung mit Limettensaft abschmecken.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christoph Ruffer

Steinbutt in Champagnersauce mit Mojo verde

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Steinbuttfilet à 400 g
 200 g kleine Miesmuscheln
 50 g rote Meeresalgen
 50 g Meerfenchel
 2 Avocados
 2 Limetten
 100 ml Weißwein
 2 EL Limonenöl
 150 ml Olivenöl, zum Braten
 Piment d'Espelette
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Steinbuttfilet waschen, trockentupfen, in zwei Tranchen teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl saftig braten. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Steinbutt mit etwas Limettensaft beträufeln und mit Piment d'Espelette bestreuen.

Avocados schälen und in dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Limonenöl bepinseln und in einer heißen Grillpfanne grillen.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern. Muscheln in Weißwein garen. Meeresalgen und Meerfenchel fein zupfen und über den Muscheln verteilen.

Für die Sauce:

1 Glas Forellenkaviar
 100 g Fenchel
 6 weiße Champignons
 20 g Schalotten
 1 Zitrone
 20 g Butter
 200 ml Sahne
 3 EL Crème Fraîche
 220 g gekühlte Butterwürfel
 100 ml französischer Wermut
 120 ml Fischfond
 1 Flasche eisgekühlter, feinperliger und charaktervoller Champagner
 ½ Bund Estragon
 Lecithin
 Piment d'Espelette
 Meersalzflöckchen

Schalotte abziehen und würfeln. Fenchel putzen, Strunk entfernen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Estragon abbrausen und trockenwedeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fenchel- und Schalottenwürfel zusammen mit den Champignonscheiben in Butter anschwitzen. Mit Wermut und Fischfond ablöschen und zwei Estragonzweige zufügen. Champagner zugeben und die Sauce etwas reduzieren lassen. Sahne und Crème Fraîche zugeben und die Sauce fein pürieren. Mit Zitronensaft, Piment d'Espelette und Meersalz abschmecken und durch ein Sieb passieren. Die gekühlten Butterwürfel einmontieren und die Sauce mit etwas Lecithin aufmixen. Forellenkaviar in die Sauce geben und erhitzen.

Für die Mojo Verde:

2 Avocados
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 2 grüne Jalapenos
 ½ Bund Koriander
 Etwas Chardonnayessig
 Etwas Ascorbinsäure
 Etwas Xanthan

Knoblauch abziehen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Avocados zusammen mit den Jalapenos, Koriander und der halben Knoblauchzehe in der Küchenmaschine pürieren. Etwas Xanthan und Ascorbinsäure zugeben, sowie mit Chardonnay-Essig und Zitronensaft.

Für die Garnitur:

Fenchelgrün
Bronzefenchel

Die Mojo verde zusammen mit den Miesmuscheln, den Algen und dem Meerfenchel auf den gegrillten Avocados anrichten und je zwei Avocado-Scheiben auf dem Teller anrichten. Die Steinbutt-Tranchen anrichten und die Sauce dazu geben. Mit etwas Fenchelgrün und Bronzefenchel dekorieren und servieren.

▪ **Die Kuchenschlacht – Menü am 27. März 2020** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Cornelia Poletto

Farro Ditalini alla fagioli mit Belper Knolle

Zutaten für zwei Personen

Für die Bohnen:

400 g kurze Nudeln (z.B. Ditalini)
250 g Cannellini-Bohnen
2 Schalotten
3 Knoblauchzehen
850 ml Geflügelfond

2 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Bohnen über Nacht in Wasser mit zwei zerdrückten Knoblauchzehen sowie den Rosmarin- und Thymianzweigen einweichen lassen. Bohnen am nächsten Tag durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Schalotten abziehen und würfeln. Knoblauchzehe abziehen und die Hälfte fein schneiden. Schalotten und Knoblauch in einem Topf in Olivenöl glasig anschwitzen, Bohnen und Kräuterzweige (Rosmarin und Thymian) dazugeben, durchschwenken und mit 800 ml Geflügelfond und etwas Olivenöl aufgießen. Bohnen aufkochen lassen, Hitze reduzieren und „al dente“ köcheln lassen. Vier große Esslöffel Bohnen herausnehmen und die restlichen weich garen. Kräuterzweige herausnehmen, die weich gegarten Bohnen fein pürieren und durch ein feines Spitzsieb passieren. Bohnenpüree in einer Pfanne mit ein wenig Fond erhitzen. Nudeln im Salzwasser al dente garen, durch ein Sieb abgießen und direkt in das Bohnenpüree geben. Sollte das Püree zu dick sein, nochmals Fond und Olivenöl angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Zuvor herausgenommene Bohnen auf dem Gericht anrichten.

Für die Garnitur:

16 Salbeiblätter
16 Rosmarinnadeln
1 Belper Knolle (ein kleiner,
getrockneter Frischkäse in Trüffel-
form aus der Schweiz)
Olivenöl, zum Frittieren

Salbeiblätter und Rosmarinnadeln abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und in Olivenöl frittieren. Belper Knolle hobeln. Gericht mit den frittierten Kräutern und der Belper Knolle garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.