

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 29. Juli 2020** ▪
Tagesmotto „Zweierlei“ mit Nelson Müller



Miriam Fischer

Zweierlei von Lachs und Gurke:

**Lachstatar & Lachs-Tataki mit Gurkensalat,
Gurkensorbet und Limetten-Miso-Mayonnaise**

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachstatar:

200 g küchenfertiges Lachsfilet, Sushi-
Qualität, entgrätet und ohne Haut
 1 TL Aivar
 1,5 TL Olivenöl
 1 Schuss Ahornsirup
 ½ TL Piment d'Espelette
 ½ TL Salz

Lachsfilet waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden.
 Lachswürfel mit Aivar, Olivenöl, Ahornsirup, Piment und Salz marinieren.

Für das Lachs Tataki:

200 g küchenfertiges Lachsfilet, Sushi-
Qualität, entgrätet und ohne Haut
 1 Limette
 2 EL heller Sesam
 2 EL dunkler Sesam
 1 kleines Stück Ingwer
 4 EL helle Sojasauce
 2 EL brauner Zucker
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Für die Marinade Ingwer schälen. Limette waschen, trockentupfen und 1 TL Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen. In einem kleinen Topf braunen Zucker hell karamellisieren lassen. Direkt mit 120 ml Wasser ablöschen und für etwa 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd ziehen und Ingwer rein reiben. Mit Sojasauce, Limettensaft sowie etwas Limettenabrieb abschmecken.

Lachs in die Marinade einlegen und abgedeckt für 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Lachs in einer heißen beschichteten Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten sehr kurz und heiß anbraten. Lachs rundherum in Sesam wenden, dünn aufschneiden und salzen.

Für das Gurkensorbet:

1 Gurke
 1 Handvoll Babyspinat
 1 Limette
 1 TL Holunderblütensirup
 1 TL Gin
 2 EL Weißweinessig
 ¼ Bund Dill
 1 TL Puderzucker
 Salz, aus der Mühle

Gurke waschen, trockentupfen, von Enden befreien und klein schneiden. Limette waschen, trockentupfen und Schale einer Hälfte abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Dill abbrausen und trockenwedeln. Gurkenstücke mit Limettensaft- und abrieb, Sirup, Spinat, Gin, Essig, Puderzucker, Dill und Salz in einen Mixer geben. Glatt mixen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Gurkensalat: Gurke von Enden befreien, halbieren und bis zum Kerngehäuse längs schälen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Gurkenstreifen mit Sirup, Chilisauce, Lemon Squash, Essig, Öl, Dill und etwas Puderzucker vermengen. Gurken aufrollen.

- 1 Gurke
- 1 TL Holunderblütensirup
- 1 TL grüne Chilisauce
- 1 EL Lemon Squash
- 50 ml Weißweinessig
- 25 ml Zitronenöl
- ¼ Bund Dill
- Puderzucker

Für die Mayonnaise: Ei und Senf in ein hohes, schmales Gefäß geben. Öl dazu gießen. Mit einem Pürierstab hochziehen. Limette waschen, trockentupfen und 1 TL Schale abreiben. Halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen.

- 1 Limette
- 1 Ei
- 1 TL helle Misopaste
- 1 TL Senf
- 200 ml Sonnenblumenöl

Limettenschale mit Miso und der Mayonnaise verrühren. Die Mayo mit einem Spritzer Limettensaft würzen. In Fläschchen zum Servieren umfüllen.

Für die Garnitur: Fenchelgrün abbrausen und trockenwedeln.

- Fenchelgrün

Das Tatar mit einem Servierring in der Mitte des Tellers platzieren und eine Nocke Gurkensorbet daraufsetzen. Mit Fenchelgrün dekorieren. Tataki und Mayonnaise daneben verteilen. Das Gericht servieren.



Alexander Klose

Zweierlei von der Karotte:

Karottentaler & Karotten-Kochbananen-Stampf mit zweierlei Curry-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Karottentaler:

250 g Karotten
30 g feine Haferflocken
1 Schalotte
1 Ei (Größe M)
25 g Kokoschips
¼ Bund glatte Petersilie
30 g Mehl (Type 1050)
½ TL Chiliflocken
2 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Warmhalten-Funktion vorheizen.

Karotten schälen, von Enden befreien und mittelfein raspeln. Raspel mit einem Küchenpapier ausdrücken. Kokoschips hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Ei mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel glattrühren. Mehl dazusieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Karotten, Nüsse, Kokoschips und Chili unter den Teig mischen. Mit einem Esslöffel kleine Mengen von der Masse abstechen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Teigmengen in die Pfanne geben und etwas flach drücken. Rösti auf jeder Seite ca. 2 Minuten lang goldbraun und knusprig ausbacken. Fertige Rösti im Ofen warm halten.

Für den Karottenstampf:

300 g Möhren
75 g rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
½ rote Chilischote
1 Kochbanane (alternativ grüne, sehr feste Obstbananen)
1 Limette
15 g Ingwer
1 EL Rapsöl
200 ml Gemüsefond
½ Bund Koriandergrün
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Cayennepfeffer

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und hacken. Ingwer schälen und reiben. Karotten schälen, von Enden befreien und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Von der Kochbanane die Enden abschneiden. Kochbanane in 3-4 Stücke schneiden, diese seitlich einritzen und schälen. Geschälte Bananen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel 3-4 Minuten im Öl glasig dünsten und Knoblauch dazugeben und 1 Minute mitdünsten. Karotten dazugeben und unter Rühren 3-4 Minuten mitbraten. Ingwer hinzugeben. Fond angießen und alles aufkochen. Kochbananen hinzufügen und zugedeckt 20-25 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Halbieren, auspressen und 1,5 EL Saft auffangen. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und sowohl die Stiele als auch die Blätter hacken.

Gemüse weiterkochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Topf vom Herd nehmen und das Gemüse mit dem Kartoffelstampfer zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Limettensaft abschmecken. Limettenschale und jeweils die Hälfte vom Koriandergrün und der Chiliwürfel unterheben, den Rest drüberstreuen,

Für den Frischkäsedip:

1 Zitrone
200 g Frischkäse
1 EL süße Chilisaucе
1 EL Aprikosenkonfitüre
½ TL Currypulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Cayennepfeffer

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Frischkäse mit einem Spritzer Zitronensaft, Chilisaucе, Konfitüre, Currypulver, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer in ein hohes Gefäß geben und alles mit einem Stabmixer zu einem Dip pürieren.

Für den Curry-Soja-Dip: Tofu klein würfeln und zusammen mit Sahne pürieren. Chutney, Curry, Salz und Pfeffer hinzugeben und nochmals pürieren.

- 125 g Naturtofu
- 200 ml Sahne
- 2 EL Mango Chutney
- 1 TL mittelscharfes Currypulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Violetta Palatinus-Acs

Zweierlei vom Ei:

Gefüllte, überbackene Eier mit veganer Erbsen-Apfel-Mayonnaise und Kartoffelstampf & Pikantes Eier-Gulasch mit ungarischem Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die „Casino Eier“: Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Eier darin garkochen und anschließend schälen und halbieren. Parmesan raspeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Die Eigelbe aus den gekochten Eiern herauslösen, mit einer Gabel in einer Schüssel zerquetschen und zusammen mit Senf, Petersilie, Crème fraîche, Pfeffer und Parmesan zu einer Creme verrühren. Die Eiweiß-Hälften mit der Masse befüllen. Die gefüllten Eier auf das Stampf-Nest (siehe unten) setzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Überbackene Casino-Eier im Stampfkartoffel-Nest mit der Mayonnaise (von unten) servieren.

Für die Mayonnaise: Haferflocken mit 200 ml lauwarmem Wasser zu einer Hafermilch mixen und in ein hohes Gefäß sieben. Öl und 1 EL Senf dazugeben und alles mit dem Stabmixer aufmixen, bis eine Mayonnaise entsteht. Crème fraîche unterrühren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte dazugeben. Mit restlichem Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verfeinern. Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien, in kleine Ringe schneiden und dazugeben. Erbsen kurz in Öl andünsten. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren und 2-3 Scheiben für die Garnitur beiseitelegen. Restlichen Apfel in kleine Würfel schneiden. Erbsen und Apfelwürfel zur Mayonnaise. Kaltstellen. Apfelscheiben mit Zitronensaft marinieren und das Gericht damit garnieren.

Für den Stampf: Einen Topf aufsetzen und Kartoffeln mit Schale darin weichkochen. Kartoffeln pellen, zerkleinern und stampfen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Stampf gelegentlich rühren und bis zum Servieren warm stellen. Kurz vorm Servieren mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken und bestreuen.

Tipp von Violetta: Hier hat Violetta spontan zwei Varianten des Kartoffelstampfes gemacht. Die Hälfte des Stampfes hat sie wie beschrieben mit Petersilie vermergt und die andere Hälfte mit geriebenem Parmesan.

Für das Eier-Gulasch: Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Eier darin garkochen. In einer Pfanne Butter und Öl zerlassen. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und kleinschneiden. Peperoni der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und hacken. Zuerst Zwiebeln, dann die Paprika und die Tomaten

60 g Butter kurz anbraten. Peperoni, Paprikapulver, Knoblauch und Chiliflocken
1 EL ungarische Paprikacreme zugeben und mit 100 ml heißem Wasser oder Fond ablöschen.
1 EL Tomatenmark Tomatenmark, Paprikacreme, Kümmel, Salz und Pfeffer hinzugeben und
50 ml neutrales Pflanzenöl unterm Kochdeckel mindestens 20 Minuten köcheln lassen. Wahlweise
100 ml Gemüsefond entweder mit dem Stabmixer pürieren oder das Gemüse so lassen.
1 EL Paprikapulver Gekochte Eier schälen und in vier Stücke schneiden. Eier ca. 5 Minuten
Eiswasser zur Gulaschsauce in den Topf geben. Eriegulasch mit Stampfkartoffeln
und dem Gurkensalat servieren.

Für den Gurkensalat: Gurke schälen, von Enden befreien, in dünne Scheiben schneiden und
ca. 10 Minuten in Salz ziehen lassen. In einer Schüssel ca. 100 ml
1 Gurke Wasser mit Weinessig und Zucker verrühren. Knoblauch abziehen und
1 Knoblauchzehe kleinschneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch
1 EL Weißweinessig und Dill zugeben. Gesalzte Gurken auswringen und in die Marinade
1 Bund Dill legen. Mit Chiliflocken, Kümmel und Pfeffer abschmecken. Bis zum
1 TL Kümmel Servieren kühl stellen.
1 TL Chiliflocken

1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maurice Ochs

Zweierlei von der Blutwurst:

Frittierte Blutwurst-Türme & Blutwurstpuffer mit Kräuter-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst-Türme:

100 g Blutwurst
2 große Kartoffeln
1 Ei
6 EL Pankomehl
Etwas Mehl, zum Wenden
1 L Frittierfett
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Blutwurst in Scheiben schneiden und runde Kreise ausstechen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und ebenfalls Kreise ausstechen. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen.

Nun eine Scheibe Kartoffel, dann eine Scheibe Blutwurst aufeinanderlegen, bis drei Scheiben Kartoffeln und zwei Scheiben Wurst ein Türmchen ergeben. Diese vorsichtig in Mehl wenden.

Das Ei mit Salz und Pfeffer verquirlen und die Türmchen erst durch das Ei, dann durch das Pankomehl ziehen. Die Türmchen in der Fritteuse ausbacken und auf Küchenkrepp entfetten.

Für die Puffer:

150 g Blutwurst
300 g festkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und reiben. Die geriebenen Kartoffeln in einem Mulltuch ausdrücken und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, ebenfalls reiben und zu den Kartoffeln geben. Knoblauch abziehen und pressen. Blutwurst mit einer Gabel fein zerdrücken und gemeinsam mit einem Ei und Knoblauch zu den Kartoffeln geben. Die Masse sehr gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei mäßiger Hitze in einer beschichteten Pfanne mit Öl kleine Puffer ausbacken.

Für den Dip:

1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 Becher Schmand
3 EL 8 Kräuter (TK)
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und ganz fein schneiden.

Schmand mit den TK-Kräutern und etwas Zitronensaft- und abrieb vermengen. Knoblauch abziehen, auspressen und ebenfalls unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juli 2020** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Zweierlei von Spinat und Birne

Zutaten für zwei Personen

Für die Spinat-Birnen-Reisblätter:

- 4 Blätter Reispapier
- 500 g Babyspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- 2 Birnen
- 200 g Ricotta
- 1 Muskatnuss
- 2 EL Butter, zum Braten
- 3 EL Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern, dazugeben und kurz durchschwenken. Knoblauch abziehen, würfeln und dazugeben. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und Spinat mit Salz und Muskat würzen. Dann in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Den abgetropften und abgekühlten Spinat mit Ricotta mischen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit der Spinat-Ricotta-Masse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein leicht angefeuchtetes, sauberes Küchentuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Reisblätter drauf verteilen und vorsichtig mit Wasser einstreichen, bis sie weich und elastisch werden. Jeweils etwas Spinat-Birnen-Füllung in die Mitte der Reisblätter als Streifen verteilen, dabei einen Rand frei lassen. Die Seitenränder zur Mitte einschlagen und die Reisblätter aufrollen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rollen darin rundherum knusprig braten. Reisblätter auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und schräg halbieren.



**PROFI
TIPP**

Sollte der Spinat zu trocken werden, kann man ganz einfach ein bisschen Wasser oder Fond dazugeben.

Für den Spinat-Birnen-Salat:

- 200 g Babyspinat
- 2 Birnen
- 1 Handvoll Walnuskerne
- 2 EL Walnussöl
- 1 EL Birnen-Balsamico-Essig
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birnen waschen, trockentupfen, achteln und von Kernen und Scheidewänden befreien. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Für die Vinaigrette Walnussöl und Essig verquirlen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Birnen mit der Vinaigrette marinieren. Babyspinat waschen, trockentupfen und locker unter die marinierten Birnen heben. Walnüsse über das Gericht streuen.

Für die Garnitur:

- Wildkräutersalat
- Blüten

Wildkräutersalat waschen und trockentupfen.

Den Salat in einer Schüssel anrichten. Die Reisblätter-Hälften auf dem Salat anrichten. Gericht mit Wildkräutern und Blüten garniert servieren.