

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juli 2020 ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Nicolas Hoffmann

Gesmoktes Beef tartare mit Wasabi-Mayonnaise und selbstgebackenem Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g Roastbeef
1 Schalotte
1 Gewürzgurke
50 g Parmesan
1 Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und fein hacken. Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und Parmesan in feine Streifen schneiden. Roastbeef waschen, trockentupfen, ebenfalls in feine Würfel schneiden und in eine luftdichte Dose geben. Roastbeef mit Rauch aus einer Smokegun in der Dose verschließen und den Rauch für ca. 20 Minuten einwirken lassen. Schalotten, Gurken, Petersilie und Roastbeef vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise:

1 Ei
2 TL Senf
20 g Wasabipaste
1 EL Essig
125 ml neutrales Öl
1 TL Zucker

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Essig, Senf und Zucker in ein Gefäß geben und mit dem Stabmixer verquirlen. Nach und nach das Öl dazugeben, bis die Mayonnaise steht. Nun vorsichtig die Wasabipaste unterheben.

Für das Pfannenbrot:

1 EL Olivenöl
1 Zweig Oregano
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
300 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
Salz, aus der Mühle

Rosmarin, Oregano und Thymian abbrausen, trockenwedeln, von den Zweigen zupfen und hacken.
Mehl, Backpulver, gehackte Kräuter, Olivenöl, 200 ml Wasser und einen Teelöffel Salz in eine Schüssel geben. Zu einem glatten, weichen Teig verrühren und kurz ruhen lassen.
Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig in etwa acht Portionen nacheinander bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Luisa Lukasczyk

Konfierter Saibling mit Buttersauce, grünem Spargel, Avocadocreme und gebackener Avocado

Zutaten für zwei Personen

Für den Saibling:

300 g Saiblingsfilet, ohne Haut
250 ml Olivenöl
1 Zweig Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Olivenöl kurz in einem Topf erhitzen und in eine Auflaufform füllen. Estragon abrausen und trockenwedeln. Saibling waschen, trockentupfen und portionieren und in das warme Öl geben. Für ca. 10 Minuten im Backofen gar ziehen lassen. Anschließend überschüssiges Öl abtupfen und den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einigen Estragon-Blättern garnieren.

Für die Avocadocreme:

1 reife Avocado
1 Zitrone
100 g Crème fraîche
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch zusammen mit 1 EL Zitronensaft, 1 TL Abrieb und Crème fraîche glatt mixen. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den grünen Spargel:

300 g grüner Spargel
2 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das untere Drittel der Spargel abschneiden. Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Spargel darin andünsten, bis er gar, aber noch bissfest ist. Mit Zucker karamellisieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die gebackene Avocado:

1 reife Avocado
1 Ei
1 EL schwarzer Sesam
100 ml Pflanzenöl
100 g Semmelbrösel
100 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Semmelbrösel gemischt mit schwarzem Sesam vorbereiten. Avocado mit Salz und Pfeffer würzen und erst in Mehl, dann in Ei und abschließend in Semmelbröseln panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Avocado darin knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Buttersauce: Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Mit 1 TL Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und auf ca. 100 ml Flüssigkeit einkochen. Eventuell mit etwas kalt angerührter Speisestärke abbinden. Mit Sahne aufgießen und kalte Butter in Stückchen langsam mit dem Mixstab untermixen. Zitrone und Orange heiß abwaschen und die Sauce mit Abrieb abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 Schalotten
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 100 ml Sahne
- 100 g kalte Butter
- 200 ml Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- 1 TL Butter, zum Andünsten
- 1 TL Speisestärke
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Wagner

Spitzkohl-Gurken-Kimchi mit Rinder-Saté-Spießen und Dill-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Kimchi:

½ Spitzkohl

¾ Salatgurke

2 Knoblauchzehen

1 EL Ahornsirup

1 EL Sojasauce

1 TL Chiliflocken

2 TL Salz

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spitzkohl von den äußeren Blättern und vom Strunk befreien, putzen und fein schneiden. Gurke putzen, von Enden und Kernen befreien und fein würfeln. Beides in eine Schüssel mit Salz geben und gut vermengen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Kohl-Gurken-Gemisch in einem Sieb abtropfen lassen. Chiliflocken, Knoblauch, Sojasauce und Ahornsirup dazugeben. Nochmal durchkneten und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Saté-Spieße:

400 g Rinderhüfte

1 EL Sesam

15 ml Sojasauce

Sesamöl (aus gerösteten Sesam),

zum Braten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderhüfte waschen, trockentupfen und in dünne Streifen (ca. 5-8 mm) schneiden. Wellenförmig auf einen Spieß ziehen. Nicht würzen!

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischspieße darin von allen Seiten kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sojasauce ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Sesam dazu geben.

Für den Dill-Dip:

2 EL Schmand

2 EL Crème fraîche

1 Zitrone

½ Bund Dill

2 Korianderzweige

1 TL Olivenöl

Chili, aus der Mühle

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone waschen, etwas Schale von der Zitrone abreiben und eine halbe Zitrone auspressen. Dill und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Schmand, Crème fraîche, Olivenöl, Dill, Koriander, Zitronenabrieb- und saft vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Lauchzwiebel

Lauchzwiebel putzen, vom Strunk befreien, in feine Ringe schneiden und kurz vorm Servieren über das Kimchi geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tina Kollmann

Kalbstatar mit Kürbiskernöl-Mayonnaise, frittierten Kapern und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbstatar:

150 g Kalbsfilet
50 g Staudensellerie inkl. Grün
50 g Schalotten
1 Zitrone
1 TL Estragonsenf
40 ml Olivenöl
1 Bund glatte Petersilie
1 TL Salz
¼ TL schwarzer Pfeffer

Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in kochendem Wasser für ca. 2 Minuten blanchieren. Danach in eine Schüssel geben. Olivenöl und Senf dazu geben. Zitrone waschen, trockentupfen und die Hälfte der Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und 2 TL Zitronensaft auspressen. Zu den Schalotten geben und alles miteinander zu einer Vinaigrette verrühren.

Kalbsfilet waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Staudensellerie von den äußeren Fasern und dem Strunk befreien und in kleine Stücke bzw. Würfelchen schneiden.

Das Grün des Staudensellerie sollte man unbedingt mitverwenden, weil es einen besonders feinen Selleriegeschmack hat. Tina verwendet für das Tatar übrigens die inneren Stangen des Staudensellerie, weil diese besonders zart sind.

Petersilie abrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Alles miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tatar für mindestens 10 Minuten durchziehen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbiskernöl-Mayonnaise:

1 Zitrone
60 ml Vollmilch
½ TL Wasabi
½ TL Estragonsenf
100 ml Sonnenblumenöl
50 ml Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Öle und Milch in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Mayonnaise hochziehen. Anschließend Wasabi, Estragonsenf und Zitronensaft hineinrühren und mit Salz abschmecken.

Für die frittierten Kapern:

1 kleines Glas Kapern
1 EL Mehl
Neutrales Öl, zum Frittieren

Kapern abgießen, trocknen, mehlieren und im heißen Öl ausbraten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Wildkräutersalat:

2 Handvoll Wildkräuter (Girsch, Blutampfer, Pimpinelle, etc.)
1 Zitrone
100 ml Sonnenblumenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Wildkräuter abrausen und trockenwedeln. Mit Öl, Zucker, Salz und Zitronensaft marinieren.

Für die Garnitur: Ciabatta in Scheiben schneiden und mit Olivenöl in der Pfanne anbraten.
1 Stück Ciabatta
Olivenöl, zum Anbraten

Tatar auf Tellern platzieren. Mayo drum herum verteilen, die frittierten Kapern den Wildkräutersalat auf das Tatar geben und servieren.



Alexander Büttner

Frühlingsalat mit fruchtiger Honig-Senf-Vinaigrette und Hähnchenbruststreifen im Currymantel

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenbruststreifen:

300 g Hähnchenbrustfilet
1 kleine Chilischote
200 ml Sojasauce
150 g Kartoffelstärke
150 g Currypulver
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Chilischote putzen, fein hacken und in die Sojasauce geben.

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und mit der Soja-Chili-Sauce marinieren, kurz ziehen lassen. Kartoffelstärke und Currypulver mischen und das Fleisch darin wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbruststreifen darin von allen Seiten kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Frühlingsalat:

150 g gemischte Blattsalate (z.B. Eichberg, Batavia, Endivien)
1 Bund Radieschen
1 Salatgurke
10 Cocktailtomaten
½ Bund Frühlingszwiebeln

Salat waschen, trockenschleudern und etwas zerteilen.

Radieschen und Gurke putzen, ggfs. von Enden befreien und beides in dünne Scheiben hobeln. Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Alles miteinander vermengen.

Für die Vinaigrette:

3 Zitronen
3 Orangen
3 EL Honig
2 EL mittelscharfer Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronen und Orangen halbieren, auspressen und den Saft mit Honig und Senf vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette mit dem Salat vermengen.

Für den Weißbrotschip:

2 Scheiben Ciabatta
Olivenöl, zum Braten

Ciabatta mit Olivenöl in einer Pfanne anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juli 2020** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Artischockenböden mit Fromage blanc und Himbeer-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die Artischockenböden:

- 3 große Artischocken
- ½ Knoblauchknolle
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweige Rosmarin
- 1 Msp. Vitamin C Pulver
- Salz, aus der Mühle

Das Vitamin C Pulver in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser auflösen. Artischocken waschen, den Stiel am besten über der Tischkante ausbrechen. Mit dem Sägemesser 2/3 des oberen Teils der Artischocke abschneiden, die Schnittfläche kurz in das vorbereitete Vitamin C -Wasser tunken, damit sich die Schnittstellen nicht braun verfärben. Artischocke mit der Schnittfläche nach unten auf das Schneidebrett legen. Mit dem Sägemesser die äußeren dicken Blätter abschneiden und die feinen Blätter an dem Artischockenboden lassen. Artischocke umdrehen und mit Hilfe eines Löffels das „Heu“ herauskratzen. Mit einem Spickmesser in Form bringen und die Artischockenböden in dem Vitamin C-Wasser bis zur weiteren Verwendung aufbewahren.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Knoblauch abziehen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Knoblauch, Weißweinessig und Olivenöl hinzufügen und mit Salz abschmecken. 4 Artischockenböden in das kochende Wasser geben und die Temperatur herunterschalten. Die Artischocken ca. 25 Minuten siedend weich garen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Vinaigrette:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- ½ EL Dijonsenf
- ½ TL Honig
- 4 EL Traubenkernöl
- 2 EL Himbeeressig
- 1 Zweige Estragon
- 1 Zweige Kerbel
- 1 Zweige glatte Petersilie
- 1 Zweig Thymian
- ½ EL eingelegte Senfsaat
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit einem Esslöffel Traubenkernöl in einem kleinen Stieltopf glasig anschwitzen. Die Knoblauch- und Schalottenwürfel in eine Schüssel geben.

Die Kräuterblättchen von den Zweigen zupfen, abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und zu den Knoblauch- und Schalottenwürfeln in die Schüssel geben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einer Vinaigrette verrühren.

Vinaigrette mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Artischockenchips:

- 1 Artischockenboden (von oben)
- 250 ml Sonnenblumenöl
- ½ TL Pink Salt Flakes

Den Artischockenboden auf einem Gemüsehobel fein schneiden und in heißem Sonnenblumenöl knusprig frittieren. Die frittierten Artischockenchips auf einem Küchentuch abtropfen lassen und salzen.

Für die Garnitur: Kirschtomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Himbeeren verlesen.
4 Kirschtomaten Die restlichen gekochten Artischockenböden mit Hilfe einer Mandoline
100 g Himbeeren fein hobeln.
100 g Fromage blanc
(milder Ziegenfrischkäse)
100 g Kräutersalat (z.B. Rucola,
Radicchio, Lollo Rosso etc.)
Essbare Blüten, zum Garnieren

Das Gericht auf Tellern anrichten, Fromage blanc darauf zupfen und mit den Kirschtomaten, Himbeeren und Blüten garnieren und servieren.