

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2020** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Warenkorb" mit Mario Kotaska**

**3 Pflichtzutaten:**

Schwarzwurzeln  
Walnüsse  
Blätterteig

**Zusätzlicher Warenkorb:**

Kalbsstielkotelett  
Radieschen  
Crème fraîche  
Vorwiegend festkochende Kartoffeln  
Porree  
Majoran

**Basics**

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone   Limette   Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse-, Fleisch- und Fischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer
Backpulver	Paniermehl	Butterschmalz
Eiswasser		



Daniel Bürger

## Kalbsstieltotelett mit Walnuss-Gremolata, Blätterteig-Schwarzwurzel-Lauch-Türmchen, Schwarzwurzel-Chips und Radieschen-Dip

Zutaten für zwei Personen

### Für das Kalbsstieltotelett mit Gremolata:

2 Kalbsstieltoteletts à 150 g  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
80 g Walnüsse  
1 Zweig Petersilie  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und in den vorgeheizten Ofen geben. Bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen. Das Fleisch alle 2-3 Minuten wenden.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Walnüsse hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Walnüsse, Petersilie, Knoblauch und Zitronenabrieb vermengen.

Sobald das Fleisch die Temperatur von 58 Grad erreicht hat, aus dem Ofen nehmen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Butter hinzugeben und Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Gremolata über das Fleisch geben.

### Für das Türmchen:

1 Schwarzwurzel  
1 Stange Porree  
1 Packung Blätterteig  
100 ml Sahne  
100 ml Gemüsefond  
1 Zweig Majoran  
Butter, zum Braten  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätterteig in sechs ca. 4,5 x 3,5 cm große Stücke schneiden. Teigplatten in der Pfanne ausbacken und im vorgeheizten Ofen fertig backen.

Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Porree putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. In Salzwasser blanchieren, dann abgießen und abtropfen lassen. Anschließend mit Sahne einkochen und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Schwarzwurzel unter fließendem Wasser mit der Bürste putzen, in dünne Streifen und Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Öl und Butter anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Blätterteigplatten aus dem Ofen nehmen und mit Rahmlauch und Schwarzwurzel zu einem Türmchen schichten.

### Für den Radieschen-Dip:

3 Radieschen  
1 Zitrone  
50 g Crème fraîche  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschen putzen, dünn hobeln und in kleine Würfel schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Crème fraîche, Zitronenabrieb und 1 Spritzer Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich die Radieschenwürfel unterheben.

### Für die Chips:

1 Schwarzwurzel  
1 Zweig Majoran

Schwarzwurzel schälen und in dünne Streifen schneiden. Streifen in heißem Öl frittieren, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Simon Maus

## Schwarzwurzelsuppe mit Walnusstopping, Blätterteigtaschen und Radieschen-Salat

Zutaten für zwei Personen

### Für die Schwarzwurzelsuppe:

400 g Schwarzwurzeln  
1 Lauch  
75 g vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
1,5 Schalotten  
1 Zitrone  
10 g Butter  
60 ml Schlagsahne  
300 ml Gemüsefond  
50 ml Weißwein  
1,5 EL Weißweinessig  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
¼ TL Zucker  
Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Muskatnuss reiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Eine Schüssel mit Wasser füllen und Weißweinessig dazugeben. Schwarzwurzeln mit einer Bürste gründlich unter klarem Wasser säubern. Wurzeln schälen, klein schneiden und direkt in das Essigwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Pflanzenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Schalottenwürfel ca. 2 Minuten darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Schwarzwurzeln abgießen und zusammen mit den Kartoffeln in den Topf geben. Mit Fond und Sahne auffüllen und aufkochen lassen. Mit Weißwein ablöschen. Hitze reduzieren und auf kleiner Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen. Ein paar Stücke der Schwarzwurzel mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und in einen Messbecher geben. Beiseitestellen. Die Gemüse-Fond-Mischung im Topf mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Restliche Butter in einem Topf schmelzen. Übrige Schwarzwurzeln 5 Minuten darin andünsten, salzen und mit 50 ml Wasser aufgießen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten bissfest garen, dabei immer wieder umrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Walnusstopping:

100 g Walnüsse  
2 EL Honig  
Sonnenblumenöl, zum Braten

Walnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Öl goldbraun rösten. Die Hälfte der Walnüsse mit Honig beträufeln und kurz karamellisieren lassen. Über die Suppe als Crunch geben.

### Für die Blätterteigtaschen:

1 Packung Blätterteig  
6 Radieschen  
½ Porree  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
50 g Walnüsse  
2 Eier  
25 g Butter  
100 g Crème fraîche  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Majoran  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Muskatnuss reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Porree putzen, vom Strunk befreien, ebenfalls fein schneiden und in die Pfanne geben. Walnüsse in einer Pfanne anrösten und anschließend zerkleinern. Radieschen waschen, trockentupfen und fein hacken. Crème fraîche, Radieschen, die Porree-Schalotten-Mischung, Walnüsse und ein Ei in einer Schüssel miteinander vermischen. Mit etwas Muskat, Zitronenabrieb und -saft abschmecken. Rosmarin und Majoran abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Mischung heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Esslöffel der leicht festen Masse auf den Blätterteig geben und Dreiecke formen. Die Ränder mit Ei bestreichen und fest andrücken. Blätterteigtaschen mit etwas Eigelb bestreichen. Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun sind.

**Für den Radieschen-Salat:** Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Halbieren, auspressen und Saft auffangen. Radieschen waschen, putzen und in Stifte schneiden. Crème fraîche verrühren, mit etwas Zitronensaft- und abrieb, Weißweinessig, Salz und Pfeffer würzen. Radieschen untermischen.

5 Radieschen  
1 Zitrone  
50 g Crème fraîche  
Weißweinessig, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Stefan Marignoni**

## **Panierte Schwarzwurzeln mit Kartoffel-Lauch-Walnuss-Strudel und Radieschensauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Schwarzwurzeln:**  
 250 g Schwarzwurzeln  
 1 Zitrone  
 1 Ei  
 3 EL Milch  
 300 g Butterschmalz  
 30 g Mehl  
 30 g Semmelbrösel  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Schwarzwurzeln waschen, schälen und in Salzwasser bissfest blanchieren, dann abseihen und abtropfen lassen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Schwarzwurzeln mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Ei und Milch verquirlen. Schwarzwurzeln in Mehl, Ei-Milch-Mischung und Semmelbrösel panieren. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Schwarzwurzeln goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Strudel:**  
 1 Packung Blätterteig  
 200 g vorwiegend festkochende  
 Kartoffeln  
 1 Stange Lauch  
 20 g Walnüsse  
 2 Eier  
 100 g Butter  
 20 g Parmesan  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf auslassen, bräunen und auf diese Weise eine Nussbutter herstellen. Kartoffeln schälen und mit einem Hobel in Scheiben schneiden. In Salzwasser kurz ankochen, dann abgießen.

Lauch putzen, fein schneiden und leicht in einer Pfanne in etwas Rapsöl anbraten. Parmesan reiben. Walnüsse hacken. Einige Walnüsse für die Garnitur beiseitelegen. Gekochte Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ein Ei, Parmesan, gehackte Walnüsse und angeschwitzten Lauch zur Kartoffelmasse geben und alles vermengen. Blätterteig auslegen, mit Nussbutter bestreichen und die Kartoffel-Lauch-Masse auf den Teig geben. Zu einem Strudel einrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen. Eigelb leicht verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

**Für die Radieschensauce:**  
 ½ Bund Radieschen  
 100 g Sahne  
 100 g Crème fraîche  
 200 ml Weißwein  
 ¼ Bund Petersilie  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschen putzen, in Stifte schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Sahne angießen und etwas köcheln lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Radieschen-Sahne-Sauce mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche einrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2020** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Zusatzgericht von Mario Kotaska**



**Sautierte Schwarzwurzeln unter der Blätterteighaube mit Radieschen-Salat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Schwarzwurzeln:**  
 ½ Platte Blätterteig  
 4 Stangen Schwarzwurzeln  
 ¼ Stange Porree  
 1 rote Zwiebel  
 1 Orange  
 50 g Walnüsse  
 1 Ei  
 300 ml Milch  
 100 g Crème fraîche  
 2 Zweige Majoran  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Schwarzwurzeln schälen und in Milch einlegen. Schwarzwurzeln anschließend in feine Scheiben schneiden und in Olivenöl scharf anbraten. Lauch putzen, vom Strunk befreien und in Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Muskatnuss reiben. Schwarzwurzeln zusammen mit Lauch und Zwiebel bei kleiner Hitze weiterbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Saft und Abrieb der Orange zu den Schwarzwurzeln geben und alles mit Crème fraîche und Majoran vermengen.

Walnüsse im Ofen trocken rösten, leicht andrücken, einige Walnüsse für die Garnitur beiseitelegen und die restlichen zum Gemüse geben. Alles in eine feuerfeste Form geben. Blätterteig auf die Größe der Form ausstechen und dann die Form mit dem Blätterteig abdecken. Ei trennen und Eigelb auffangen. Blätterteig mit Eigelb bepinseln und alles im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

**Für den Salat:**  
 10 Radieschen  
 1 EL Honig  
 1 EL Senf  
 2 cl weißer Balsamico  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Radieschen putzen, waschen, trockentupfen, in Stifte schneiden und salzen. Radieschenblätter fein hacken. Radieschenstifte und –blätter vermengen. Essig, Honig, Senf und Olivenöl verrühren und Radieschen damit marinieren. Mit restlichen Walnüssen (von oben) garnieren und apart servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.