

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2020** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Zwei Farben" mit Cornelia Poletto**



Sabine Lentsch

**weiß-orange: Pochierte Hühnerbrust auf Hokkaido-Creme mit Chili-Orangen, schaumiger Weißweinsauce und Hühnerhaut-Chip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die pochierte Hühnerbrust:**

2 Hähnchenbrustfilets mit Haut  
750 ml Hühnerfond  
3 Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Haut von den Filets abziehen und für später zur Seite legen. Hühnerbrust salzen und pfeffern. Fond mit Wacholderbeeren und ½ Lorbeerblatt aufkochen. Hitze reduzieren und die Filets bei sanfter Hitze 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen.

**Für die Hokkaido-Creme:**

300 g Hokkaido-Kürbis mit Schale  
1 Karotte  
2 EL Sahne  
2 EL Butter  
½ TL gemahlener Kümmel  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte schälen und mit dem ungeschälten Kürbis in Stücke schneiden. In Salzwasser garkochen und danach pürieren. Mit Butter und Sahne zu einer Creme mixen. Mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Kümmel und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Chili-Orangen:**

1 Orange  
1 EL Agavensirup  
4 EL Weißwein-Balsamessig  
4 EL Olivenöl  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Filets aus den Orangen schneiden und den Saft dabei auffangen. Auch den Rest der Orange mit der Hand auspressen. Orangensaft mit Essig, Öl und Agavensirup vermischen und mit Salz, Pfeffer und Chili pikant abschmecken. Orangenfilets anschließend damit marinieren.

**Für den Hühnerhaut-Chip:**

Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Die zurückgelegte Hühnerhaut salzen und in einer Pfanne mit Öl knusprig braten. Dabei mit einem Backpapier bedecken und mit einem Topf beschweren.

**Für die Weißweinsauce:** Schalotte abziehen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Mit Wein ablöschen. Gemüsefond und Sahne zugießen und alles ohne Deckel auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne steif schlagen und 1 EL geschlagene Sahne mit der Butter zur Weißweinsauce geben und schaumig aufmixen.

- 1 Schalotte
- 75 ml Sahne
- 50 ml Sahne
- 25 g Butter
- 75 ml trockener Weißwein
- 150 ml Gemüsefond
- 1 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katharina Ley

**gelb-braun: Gelbe Ravioli mit Safran-Schaum, Waldpilzen, gebratenem Gemüse und Maroni-Püree**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Füllung:**

1 kleine Burrata  
20 g Parmesan  
0,1 g Safran  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Safran in 2-3 Esslöffel Wasser einweichen. Parmesan reiben. Burrata klein schneiden und mit Safran, 3 EL Parmesan und etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

**Für die Ravioli:**

200 g Pasta Mehl  
2 Eier  
Mehl, für die Arbeitsfläche  
1 EL Olivenöl  
1 TL Kurkumapulver  
1 TL Salz

Mehl, Ei, Salz und Olivenöl in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach für 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.  
Teig mit der Küchenmaschine und dem passenden Pasta-Aufsatz dünn ausrollen und auf der bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten. Kreise ausstechen, mit je einem Teelöffel der Füllung belegen und zu runden Ravioli formen. Gut verschließen und in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garkochen

**Für das Maroni-Püree:**

200 g vorgegarte Maronen  
100 ml Schlagsahne  
100 ml Gemüsefond  
1 EL trockener Sherry  
1 TL Crema di Balsamico  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maronen, Gemüsefond, Schlagsahne, Sherry, Balsamicocrema, Salz und Pfeffer aufkochen und danach in einem Multi Zerkleinerer zu einem feinen Püree verarbeiten. Zum Anrichten in einen Spritzbeutel geben.

**Für die Pilze:**

150 g gemischte Waldpilze  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und halbieren. Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und Pilze darin 3-4 Minuten anrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Gemüse:**

1 kleine gelbe Zucchini  
5 gelbe Cocktailtomaten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Diese mit den Tomaten in einer heißen Pfanne in etwas Öl etwa 5 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Safran-Schaum:** Safran, Sahne, Gemüsefond und Salz in einem Topf aufkochen, ein paar Minuten köcheln lassen und vor dem Servieren mit dem Pürierstab aufmixen.

100 ml Sahne  
100 ml Gemüsefond  
0,1 g gemahlener Safran  
1 Prise Salz

**Für die Walnüsse:** Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Walnüsse grob hacken und zur Butter-Zucker-Mischung in die Pfanne geben. 1-2 Minuten gemeinsam anbraten und abkühlen lassen.

10 Walnuskerne  
2 EL Zucker  
1 EL Butter

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Walnüssen garnieren und servieren.



Alexandra Ortner

**weiß-grün: Sauerkraut-Ceviche vom Wolfsbarsch mit grünem Kartoffel-Topinambur-Püree, Kümmel-Joghurt, Kräuteröl, knusprigem Rosenkohl und Topinambur-Chips**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Ceviche:**

- 2 Wolfsbarschfilets, ohne Haut
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette, Saft & Abrieb
- 100 ml Sauerkrautsaft
- ½ TL Chilipaste
- 3 Zweige Liebstöckel
- Salz, aus der Mühle

Den Sauerkrautsaft mit dem Limettensaft, Abrieb und Chilipaste mischen. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, Knoblauch abziehen, fein hacken und beides dazu geben. Stiele vom Liebstöckel fein schneiden und dazugeben. Sud eventuell salzen. Fisch abbrausen, trockentupfen, in ca. 1-2cm große Stücke schneiden und im Sud ca. 30 Minuten ziehen lassen.

**Für das Püree:**

- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 100 g Topinambur
- 150 ml Milch
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz

Kartoffeln und Topinambur schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser weichkochen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Mit Butter vermengen.

Petersilie mit etwas Milch mit dem Pürierstab fein mixen und durch ein Sieb gießen. Die „grüne Milch“ zum Püree geben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz abschmecken. Püree über Wasserdampf warmhalten (mit einem Stück mit Butter bepinselten Backpapier abdecken)

**Für den Joghurt:**

- 125 ml kalte Sahne
- 80 g kalter griechischer Joghurt
- 1 gestr. EL ganzer Kümmel
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Prise Salz

Einen kleinen Teil der Sahne erhitzen, Kümmel kurz darin ziehen lassen und mit dem Pürierstab mixen, durch ein Sieb gießen und abkühlen.

Restliche Sahne aufschlagen. Abgekühlte flüssige Sahne mit dem Joghurt, Salz und Cayennepfeffer mischen. Geschlagene Sahne unterheben und sofort wieder kühl stellen.

**Für das Kräuter-Öl:**

- 50 g glatte Petersilie
- 50 g Liebstöckel
- 100 g Maiskeimöl
- 1 Prise Salz

In einem Standmixer alle Zutaten für 5 Minuten mixen und eventuell durch ein feines Sieb streichen.

**Für die Chips und Rosenkohl:**

- 1 Knolle Topinambur
- 4 Köpfe Rosenkohl
- Sonnenblumenöl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Öl erhitzen. Topinambur schälen und mit dem Sparschäler runde, dünne Scheiben schälen, in Öl knusprig frittieren und mit Salz würzen.

Vom Rosenkohl schöne äußere Blätter abzupfen, in Öl knusprig frittieren und ebenfalls mit Salz würzen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Malin Veith**

## **grün-orange: Grünes Thai-Curry mit Sticky Rice, Möhren-Nudeln und Korallenchip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Sticky Rice:**

200 g thailändischer Klebereis  
200 g Blattspinat

Den Reis dreimal waschen und abtropfen lassen. Spinat mit 400 g Wasser im Multi Zerkleinerer mixen und in einen Topf umfüllen. Den abgetropften Reis hinzufügen und alles zusammen aufkochen lassen. Anschließend einmal umrühren und auf die kleinste Herdstufe stellen. Topf mit einem Deckel verschließen und alles 10 Minuten köcheln lassen.

### **Für das Thai-Curry:**

1 kleine grüne Paprika  
15 Zuckerschoten  
½ Brokkoli  
4 Knoblauchzehen  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Zitrone  
3 cm Ingwer  
2 Jalapeño  
400 ml Kokosmilch  
10 Kaffir-Limettenblätter  
½ Bund Koriandergrün  
Neutrales Öl, zum Braten  
1,5 TL Koriandersamen  
2 TL Kreuzkümmelsamen  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
1 TL Grobes Salz

Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen und Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Öl rösten. Den Ingwer schälen, sehr klein schneiden, mit in die Pfanne geben und kurz mitrösten.

Jalapeño mit Kernen in Ringe schneiden und zusammen mit einem gehäuften Teelöffel Salz im Mörser zerreiben. Geröstete Gewürze aus der Pfanne dazugeben und alles gut zermahlen.

Koriandergrün abbrausen, trockenwedeln und bis auf wenige Blätter hacken. Knoblauch abziehen. Die Frühlingszwiebel putzen und das Grün kleinschneiden. Den Strunk der Kaffir-Limettenblätter in der Mitte entfernen. Anschließend 8 Kaffir-Limettenblätter, Koriander, Knoblauch und das Grün der Frühlingszwiebeln in den Mörser dazugeben und alles kräftig zerstoßen, so dass eine grüne Paste entsteht. Zum Schluss die Zitrone auspressen und 2 TL Zitronensaft dazugeben.

Nun 4 EL der hergestellten Paste aus dem Mörser entnehmen und in reichlich Öl anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen, die restlichen 2 Kaffir-Limettenblätter zugeben und etwas einreduzieren lassen.

Für das Gemüse den Brokkoli in Röschen zerteilen, die Zuckerschoten in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Danach zuerst den Brokkoli, dann die Paprika und zum Schluss die Zuckerschoten in die Pfanne zugeben. Das Gemüse in der Kokosmilch bissfest garen und die Kaffir-Limettenblätter vor dem Servieren entfernen.

### **Für die Möhrennudeln:**

2 Möhren  
2 EL Reissessig  
3 EL Sesamöl  
1 Zweig Minze  
½ TL Zucker  
Salz, aus der Mühle

Möhren schälen und mit dem Sparschäler in feine Tagliatelle schneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zusammen mit Reissessig, Sesamöl und Zucker zu einem Dressing verrühren und mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren Dressing und Minze mit den Möhren vermengen.

**Für den Korallenchip:** Öl, Mehl, Paprikapulver und Kurkumapulver mit 90 ml Wasser klümpchenfrei verquirlen und portionsweise in eine heiße beschichtete Pfanne geben. Hitze etwas reduzieren und warten bis der Chip fest wird. Dabei sollten sich sofort Blasen bilden und der Boden der Pfanne sollte nur dünn bedeckt sein. Den fertigen Chip zum Schluss aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier legen und mit etwas Salz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2020 ▪  
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto



**„Schneeweißchen & Rosenrot“: Gebackenes Rote-Bete-Törtchen mit Ziegenkäse**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Törtchen mit Ziegenkäse:**

4 kleine, vorgegarte Rote Bete à ca. 80 g  
4 Ziegenfrischkäse-Taler à ca. 40 g  
20 g Parmesan  
15 g Kürbiskerne  
¼ Bund Thymian  
4 Zweige glatte Petersilie  
1 EL Aceto Balsamico  
½ EL Kürbiskernöl  
1,5 EL Raps- oder Traubenkernöl  
1,5 EL Olivenöl  
Meersalz, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Thymianblätter abzupfen, abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Parmesan reiben und mit dem Thymian vermischen. Rote Bete zweimal durchschneiden, so dass 3 Scheiben entstehen.

Eine ofenfeste Form mit Öl auspinseln. Jeweils die untersten Scheiben der Knollen in die Form setzen. Ziegenkäsescheiben von beiden Seiten in die Parmesan-Thymian-Mischung drücken und je eine Scheibe auf die Rote Bete setzen. Die mittlere Rote Bete-Scheibe und eine weitere Ziegenkäsescheibe darauflegen und mit der obersten Rote-Bete-Scheibe abdecken. Mit der restlichen Käsemischung bestreuen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und im Ofen etwa 10 Minuten backen.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Essig, Salz, Pfeffer und die Öle verschlagen. Kürbiskerne unterrühren. Petersilienblätter abzupfen, abrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Rote Bete aus dem Ofen nehmen, auf Teller setzen und mit etwas Kürbiskern-Vinaigrette beträufeln. Pfeffern und mit Petersilie bestreuen.



Beim Verwenden von Rote Bete unbedingt Handschuhe tragen, um Verfärbungen zu vermeiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.