

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2019** ▪  
**Tagesmotto: „Verpackt“ mit Mario Kotaska**



**Lilly Kürten**

**Kohlrolle mit Orangen-Kumquats-Chutney und Feldsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kohlrolle:**

8 Frühlingsrollenblätter aus Weizenmehl  
 1,5 Karotten  
 ¼ Weißkohl  
 ¼ Rotkohl  
 60 ml Apfelessig  
 40 g Mayonnaise  
 1 EL Dijon-Senf  
 1 TL Zucker  
 4 EL Mehl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Mayonnaise, Essig, Senf und Zucker vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kohl putzen. Karotten waschen, trockentupfen, von Enden befreien, raspeln und dazugeben. Aus Mehl und Wasser eine Mehlklebe herstellen. Die Masse auf die Frühlingsrollenblätter geben, mit Mehlklebe zuwickeln und frittieren.

**Für das Chutney:**

150 g Orangen  
 100 g Kumquats  
 1 EL Chiliflocken  
 ½ Zwiebel  
 50 ml Balsamico Bianco  
 300 g stückige Orangenmarmelade  
 ½ Zweig Rosmarin  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Nelke  
 1 Muskatnuss

Orangen und Kumquats waschen, trockentupfen, halbieren, Schale abreiben und Fruchtfleisch heraus schneiden (Kumquat-Scheiben für die Garnitur aufbewahren). Lorbeerblatt abzupfen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Abrieb und Fruchtfilets in einem Topf zusammen mit Zwiebeln, Chiliflocken, Lorbeerblatt, Nelke, Rosmarin, Muskat, Balsamico und Marmelade einreduzieren lassen. Vorm Servieren Nelke, Rosmarin und Lorbeerblatt aus dem Chutney herausnehmen.

**Für den Salat:**

3 Reisblätter  
 150 g Feldsalat  
 50 g geschälte Haselnüsse  
 200 g Lebkuchen, ohne Schokolade  
 100 g Feta  
 2 EL flüssiger Honig  
 4 Zweige langer Schnittlauch

Salat waschen und trockenschleudern. Haselnüsse grob hacken und mit Honig karamellisieren. Feta und Lebkuchen zerbröseln und mit Dressing (siehe unten) auf dem Salat verteilen. Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Salat auf Reisblatt drapieren und mit Schnittlauchhalmen zubinden.

**Für das Dressing:**

50 ml dunklen Balsamico  
 50 ml Olivenöl  
 1 TL Dijon Senf  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Balsamico, Olivenöl, Senf und etwas Salz und Pfeffer in einem Shaker vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Marieluise Baumeister**

## **Reh en papillote mit Linsen, Chicorée und Pilzen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Reh:**

1 küchenfertiges Rehrückenfilet, à 200 g  
100 g Lardo  
4 Blätter Filoteig, á 30x30 cm  
30 g Butter  
1 EL Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern, in Lardo einwickeln und in einer heißen Pfanne mit Öl rundherum scharf anbraten.

Butter schmelzen. Filoteig ausbreiten, mit Butter bestreichen und 2 Blätter übereinanderlegen. In 4 gleichgroße Quadrate (ca. 15x15 cm) schneiden und das Fleisch in 4 gleichgroße Stücke teilen. Je ein Stück auf ein Filoteig-Quadrat setzen. Die Ecken zur Mitte nach oben hinnehmen, zusammendrücken und alles gut verschließen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit der restlichen Butter beträufeln und im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

### **Für die Linsen:**

50 g Beluga-Linsen  
1 Schalotte  
2 TL Butter  
1 EL Crème fraîche  
200 ml Wildfond  
3 Zweige Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter andünsten. Thymian abrausen und trockenwedeln. Linsen und 1 Zweig Thymian in die Pfanne hinzufügen, mit Fond aufgießen und alles zugedeckt etwa 30 Minuten garen. Die Linsen mit Salz und Pfeffer abschmecken und Crème fraîche unterziehen. Außen um den Gemüsestern dekorativ garnieren (siehe unten).

### **Für den Chicorée und die Pilze:**

½ Chicorée  
3 mittelgroße Kräuterseitlinge  
½ Knoblauchzehe  
2 TL Butter, zum Anbraten  
1 EL Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und der Länge nach in schmale Scheiben schneiden.

Chicorée waschen, die Blätter lösen, trockentupfen und in zerlassener Butter in einer Pfanne schwenken. Knoblauch abziehen und andrücken.

Pilze mit einer angedrückten Knoblauchzehe in einer weiteren Pfanne mit Öl anschwitzen, salzen, pfeffern und mit den Chicorée-Blättern sternenförmig auf dem Teller anrichten. Je ein Filoteig-Säckchen in der Mitte platzieren.

### **Für die Garnitur:**

1 Zweig Kerbel, zum Garnieren

Kerbelblätter abrausen, trockenwedeln und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Florian Becker**

## **Gefüllte Wachtel mit Portweinsauce, Speck-Aprikosen und Kräuterseitlingen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Wachtel:**

2 hohl ausgelöste Wachteln  
 100 g Laugen-/ oder Semmelwürfel  
 200 g Babyspinat  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 3 Eier  
 200 ml Milch  
 300 ml neutrales Öl  
 3 EL Waldhonig  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

3 Eier in Milch aufschlagen und gut verrühren. Spinat waschen, trockenschleudern und zu einem Drittel klein schneiden. Restlichen Spinat mit einem Stabmixer fein pürieren und zusammen mit dem geschnittenen Spinat zu dem Milch-Eier-Gemisch geben. Muskatnuss reiben. Spinat-Masse mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, sehr klein schneiden und mit dem Honig ebenfalls dazu geben. Laugenwürfel hinzufügen und zu einer relativ homogenen Masse verkneten. Die Masse nun in die Wachtel füllen und diese mit Bindfaden oder mit Hilfe von etwas Alufolie verschließen. Diese dann 8 Minuten in den Ofen geben. Wachtel herausholen, mit Honig glasieren, salzen und weitere 4 Minuten im Ofen garen. Öl erhitzen und Wachtel aus dem Ofen nehmen und mit heißem Öl übergießen, sodass die Wachtel eine knusprige Haut bekommt.

### **Für die Sauce:**

1 Knolle Sellerie  
 1 Karotte  
 1 Stange Lauch  
 100 ml Sahne  
 100 ml Kalbsfond  
 100 ml roter Portwein  
 Speisestärke, zum Binden  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch putzen. Sellerie und Karotte schälen und von Enden befreien.

Karkassen der Wachteln in einer Pfanne scharf anbraten, bis diese braun-dunkelbraun sind. Karkassen im Fond zusammen mit dem Wurzelgemüse reduzieren. Parallel den Portwein reduzieren. Fond durch ein Sieb abseihen und zum reduzierten Portwein geben. Sahne hinzufügen, abschmecken und bei Bedarf mit etwas Speisestärke andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Speck-Aprikosen:**

6 Scheiben geräucherter Speck  
 6 getrocknete Aprikosen  
 Neutrales Öl, zum Braten

Aprikosen in Speck einwickeln und je nach Geschmack entweder in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten oder zusammen mit der Wachtel im Ofen backen.

### **Für die Pilze:**

150 g Kräuterseitlinge  
 100 g Butter  
 1 Zweig Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Pilze putzen und mit einem Rosmarin-Zweig in Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Dorina Vornicescu**

## **Moldawische Börek mit Ricotta-Dip und grünem Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Teig:**

300 g Yufkateig  
100 ml Milch  
50 Butter  
1 EL Sesam  
50 ml neutrales Öl, zum Braten

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Yufkateig aus der Packung nehmen, aufklappen, mit etwas Wasser besprenkeln und ca. 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Die einzelnen Teigplatten durch alle Schichten hindurch zu Streifen (ca. 7 x 22 cm) schneiden. Butter und Milch zusammen in einer Pfanne schmelzen. Jeweils einen doppelt gelegten Streifen durch die Butter-Milch-Mischung ziehen und auf ein Arbeitsbrett legen.

Wenn die Füllung fertig ist, je 1 EL Füllung auf das untere Ende des Doppelstreifens setzen. Eine der unteren Ecken bis zur Seitenkante klappen. Es entsteht ein kleines Dreieck, das die Füllung umschließt. Das Dreieck weiter hochklappen, bis der ganze Streifen zu einem mehrschichtigen Dreieck gewickelt ist. Mit den weiteren Teigstreifen ebenso verfahren. Die Dreiecke in eine mit reichlich Öl gefüllte Pfanne geben und mit der restlichen Butter-Milch-Mischung einpinseln. Börek mit Sesam bestreichen und in Öl hellbraun braten.

### **Für die Füllung:**

1-2 Frühlingszwiebel  
200 g Frischkäse  
1 Ei  
150 g cremiger Feta  
1 Bund Dill  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und fein hacken. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Frischkäse und Feta in einer Schüssel mit dem Ei vermischen. Dill und Zwiebeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für den Dip:**

3 rote getrocknete Chilischoten  
2 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
150 g Ricotta  
100 g Emmentaler  
2 EL Olivenöl  
2 Zweige Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Emmentaler Käse reiben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und 2 EL Saft auffangen. Chilischoten der Länge nach aufschreiben, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Ricotta mit Emmentaler, Thymian, Chili, Zitronensaft, Öl und Knoblauch in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die ganze Masse in einen kleinen Topf geben und im Ofen für 15 Minuten warm stellen.

**Für den Salat:** Salat waschen und trockenschleudern.

170-200 g gemischter grüner Salat  
1 EL Balsamico-Essig  
45 ml Olivenöl  
1 TL Ahornsirup  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Essig, Öl, Ahornsirup, Salz, Pfeffer und 1 EL gefiltertes Wasser in einen kleinen Mixer, Glas oder Schüssel geben und gut vermischen, bis eine cremige Sauce entsteht. Dressing mit dem Salat vermischen.

**Für die Garnitur:** Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Salat mit Sprossen, Tomaten und Kernen dekorieren.

150 g Cherry-Tomaten  
100 g Sprossen  
10 g Sonnenblumenkerne  
10 g Buchweizenkerne  
10 g getrocknete Tomaten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.