

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. November 2018 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Füllungen" mit Alexander Kumptner



Sonja van der Werff

**Maispouardenbrust à la Saltimbocca mit gefüllter Radicchio-Roulade und gefülltem und frittiertem Ei**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Maispouardenbrust:**

- 1 Maispouardenbrust (mit Haut)
- 2 Scheiben Serrano-Schinken
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund gemischte Kräuter
- 4 Salbeiblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL neutrales Öl
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 130 Grad Heißluft vorheizen.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und feinhacken. Aus der Butter, den gemischten Kräutern, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer eine Kräuterbutter herstellen. Diese mit Hilfe einer Spritztüle unter die angelöste Haut spritzen.

Die Pouardenbrust seitlich einschneiden und mit Salbei und Schinken füllen und mit Pfeffer würzen.

Mit einem Zahnstocher verschließen und in Öl braten. Dabei mit dem Rosmarin aromatisieren. Anschließend in den heißen Ofen legen und nachziehen lassen. Vorsichtig salzen.

**Für den Süßkartoffelstampf:**

- 1 große Süßkartoffel
- 1 EL Schmand
- 1 EL Butter
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen, würfeln und in reichlich gesalzenem kochendem Wasser garen. Abschütten und abdampfen lassen.

Mit der Butter, Muskat, Salz und Pfeffer und dem Schmand zu einem Stampf verarbeiten.

**Für die Radicchio-Roulade:**

- 4 große Blätter Radicchio
- 2 Eier
- 2 EL Balsamessig
- 2 TL Agavendicksaft
- ½ Orange (1 EL Saft)
- 200 ml Essig
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio in lauwarmem Salzwasser waschen und trockenschleudern.

Orange auspressen und den Saft auffangen. Aus dem Öl, Essig, Agavendicksaft, Orangensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen.

Essig in einem Topf erwärmen und mit einem Löffel einen Strudel erzeugen. Das Ei aufschlagen und vorsichtig hineingleiten lassen. Nach ca. 1,5 Minuten vorsichtig herausnehmen.

In ein großes Radicchio-Blatt den Süßkartoffelstampf und das Ei füllen und einrollen. Roulade von außen mit der Marinade einpinseln.

- Für das gefüllte Ei:** Die Eier in reichlich Wasser hart kochen. Abschrecken und abkühlen lassen. Pellen und halbieren.
- 2 Eier
  - 1 TL süßen Senf
  - 1 TL mittelscharfen Senf
  - 1 TL Worcestersauce
  - 1 TL süße Sahne
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Das Eigelb vorsichtig auslösen und mit den Senfsorten, Worcestersauce, Sahne, Salz und Pfeffer zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Die Eigelbmasse anschließend vorsichtig wieder in die Höhlung des Eiweißes füllen.
- Für das frittierte Ei:** Die Eier trennen und das Eigelb vorsichtig mit den Pankobröseln panieren. In tiefem Fett ca. eine Minute ausbacken.
- 2 Eier
  - 2 EL Pankobrösel
  - 1 L Neutrales Öl
  - Salz, aus der Mühle
- Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Carl Borufka**

## **Dreierlei Sommerrolle: vietnamesisch, koreanisch und karibisch mit Erdnuss- und Fischsauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die vietnamesische Sommerrolle:**

- 2 Reispapier
- 2 Riesengarnelen (küchenfertig)
- 50 g Glasnudeln
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- ½ Gurke
- ½ Bund Römervalat
- 30 ml Reissessig
- 2 TL Sesam
- 1 Bund Thaibasilikum
- 1 Bund Koriander
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen putzen und schälen. Mit Salz und Olivenöl einreiben und kurz scharf anbraten. Glasnudeln in heißem Salzwasser 5-10 Minuten ziehen lassen. Zwiebel abziehen. Karotte und Gurke schälen. Salat waschen und trockenschleudern. Basilikum und Koriander abbrausen und trockenwedeln.

Zwiebel, Gurke, Salat, Thaibasilikum und Koriander klein schneiden. Das Reispapier kurz durch heißes Wasser ziehen.

Garnelen, Glasnudeln, Gemüse und Salat hineinlegen. Einen wenig Reissessig und geröstetes Sesamöl darüber gießen. Sesam drüber streuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einrollen.

### **Für die koreanische Sommerrolle:**

- 2 Reispapier
- 100 g Schweinebauch, in Streifen geschnitten
- 1 Karotte
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ Gurke
- ½ Bund Römervalat
- 3 EL Ssamjang (fermentierte Bohnenpaste)
- 2 EL Sesamöl
- 2 Blätter Kimchi
- 30 g Wakame
- 2 TL Honig
- 10 ml Mirin
- 10 ml Sojasauce
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinebauch mit 2 EL Ssamjang, etwas Wasser, Honig und Sesamöl einreiben und 10 Minuten stehen lassen. Salat waschen und trockenschleudern. Karotte und Gurke schälen.

Kimchi, Wakame, Karotte, Frühlingszwiebel, Gurke und Römervalat klein schneiden.

Schweinebauchstücke auf beiden Seiten scharf anbraten bis sie knusprig aber noch saftig sind.

Reispapier kurz durch heißes Wasser ziehen.

Schweinebauch, Kimchi, Wakame, Gemüse und Salat darauf geben. Etwas Mirin, Sojasauce und 1 EL Ssamjang dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einrollen.

### **Für die karibische Sommerrolle:**

- 2 Reispapier
- 2 Riesengarnelen (küchenfertig)
- 1 Karotte
- 1 Avocado
- 1 Mango
- 1 überreife Kochbanane
- 1 EL brauner Zucker

Knoblauch abziehen. Olivenöl mit braunem Zucker, Piment, Cayennepfeffer, Paprikapulver, Thymian, Knoblauch und etwas Wasser vermengen. Garnelen damit marinieren und ca. 10 Minuten stehen lassen. Garnelen scharf auf beiden Seiten anbraten. Avocado schälen, in kleine Scheiben schneiden, die Mango in Würfeln schneiden, die Karotte klein schneiden. Die Kochbanane schräg in 1-2cm dünne Scheiben schneiden, in viel Sonnenblumenöl auf beiden Seiten anbraten bis sie leicht braun ist. Kurz rausnehmen, trocken tupfen, 2 Minuten stehen lassen und nochmal

½ Bund Römersalat kurz anbraten bis sie außen dunkelbraun ist.  
 1 TL Piment Reispapier kurz durch heißes Wasser ziehen. Mango, Avocado, Karotte  
 1 TL Cayennepfeffer und Banane schälen. Salat waschen und trockenschleudern.  
 1 TL Paprikapulver Garnelen, Mango, Avocado, Karotte, Kochbanane und Salat darauf  
 1 TL getrockneter Thymian geben. Ein wenig von der Marinade darüber gießen. Mit Salz und Pfeffer  
 1 TL getrockneter Knoblauch abschmecken und einrollen.  
 100 ml Olivenöl  
 200 ml Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Erdnusssauce:** Knoblauch abziehen und feinschneiden. Erdnussbutter, Hoisinsauce,  
 ½ Knoblauchzehe Sojasauce und Knoblauch mit etwas Wasser vermischen.  
 1 EL Erdnussbutter  
 1 EL Hoisinsauce  
 2 TL Sojasauce

**Für die Fischsauce:** Zucker, Reissessig, Fischsauce, Sojasauce und Limettensaft vermischen.  
 1 EL Zucker Mit Salz und Sesamöl abschmecken und falls es zu sauer ist noch etwas  
 50 ml Reissessig Zucker hinzugeben.  
 1 TL Fischsauce  
 1 TL Sojasauce  
 1 EL Limettensaft  
 1 EL geröstetes Sesamöl  
 Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Marika Loacker**

## **Blutwurst-Strudel mit Apfel-Balsamico-Reduktion und Rahm-Sauerkraut**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Strudel:**

300 g Blutwurst  
4 Strudelteigblätter  
3 mittelgroße Kartoffeln  
1 Zwiebel  
Fett aus der Blutwurst  
2 TL Majoran  
1 EL Butterschmalz  
500 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.

Fett von der Blutwurst in die Pfanne geben. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und glasig dünsten. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und knusprig braten.

Blutwurst grob hacken und zum Schluss zur Kartoffelmasse geben.

Strudelteigblatt Butterschmalz bestreichen und Blätter aufeinanderlegen. Blutwurstmasse in die Mitte des Strudels geben, einrollen und mit Butter bestreichen. Ca. 15 Minuten im Ofen backen.

### **Für das Rahm-Sauerkraut:**

1 EL Butter  
1 kleine Zwiebel  
5 kleine Scheiben gekochter Schweinebauch  
200 g gekochtes Sauerkraut mit Saft  
100 ml Gemüsefond  
50 ml Sauerkrautsaft  
2 EL Crème fraîche  
100 ml süße Sahne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Speck begeben, Sauerkraut zufügen, mit Gemüsefond und Sahne aufgießen, weich dünsten, mit Sauerkrautsaft, Salz, Pfeffer, Crème fraîche und Sahne abschmecken.

### **Für die Apfel-Balsamico-Reduktion:**

50 ml weißer Balsamicoessig  
100 ml Apfelsaft  
2 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Balsamicoessig ablöschen und einkochen lassen.

Apfelsaft dazugeben und mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eva Ulrich

## Mit Lachsfilet, Avocado, Spinat und Zucchini gefüllter Buchweizen-Wrap mit Kürbiskern-Pesto und Meerrettich-Eis

Zutaten für zwei Personen

**Für die Buchweizen-Wraps:**  
 40 g Buchweizenmehl  
 60 g Mehl  
 3 Eier  
 100 ml Milch  
 Butterschmalz, zum Ausbacken  
 1 TL schwarzer Sesam  
 1 TL weißer Sesam  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle

**Für die Füllung:**  
 1 Lachsfilet à 250 g (ohne Haut)  
 1 grüne Zucchini  
 1 gelbe Zucchini  
 150 g Baby-Spinat  
 1 Hass-Avocado  
 1 Knoblauchzehe  
 2 EL Olivenöl  
 1 Limette  
 1 EL weißer Sesam  
 1 EL schwarzer Sesam  
 Salz, aus der Mühle  
 Cayennepfeffer

**Für das Eis:**  
 125 ml Sahne  
 125 ml Milch  
 250 ml Crème fraîche  
 ¼ Wurzel Meerrettich  
 1 Zitrone  
 1 TL Zucker  
 1 TL Salz  
 1 Prise Cayennepfeffer

Die Milch, Eier, beide Sesamsorten, Muskatnuss und Salz in einer Schüssel verrühren, nach und nach die Mehle mit einem Schneebesen dazugeben und so lange glatrühren bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen, und den Buchweizen-Wrap wie einen Pfannkuchen ausbacken.

Beide Zucchiniarten waschen, trockentupfen und der Länge nach mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Spinatblätter waschen und trockentupfen. Knoblauchzehe abziehen und klein hacken.

Die Zucchinischeiben und die Spinatblätter separat in einer Pfanne in Olivenöl, Salz und dem gehackten Knoblauch anbraten.

Avocado halbieren, den Kern entfernen, mit einem Löffel das Fruchtfleisch herausholen und mit einer Gabel zerdrücken. Limette waschen und trockentupfen.

Die zerdrückte Avocado mit dem Abrieb und Saft von ½ - 1 Limette (je nach Geschmack) Salz und Cayennepfeffer würzen und etwas verrühren damit eine sämige Masse entsteht.

Lachs waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden und ganz kurz in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Sesam bestreuen.

Die Wraps wie folgt füllen: 2 EL von der Avocadomasse auf den Wrap streichen. Scheiben von den gebratenen Zucchini auflegen. 2 EL von dem gebratenen Spinat und dann den Lachs.

Den Wrap einrollen und in der Mitte schräg auseinanderschneiden.

Zitrone waschen und trockentupfen. Schale der Zitrone abreiben und Saft auspressen. Meerrettichwurzel schälen und reiben, für ca. 2- 3 EL Masse.

Sahne, Milch, Crème fraîche, geriebenen Meerrettich, Salz, Zucker, Cayennepfeffer, Zitronenabrieb und Zitronensaft nach Bedarf mit dem Mixstab in einer Schüssel mixen bis eine glatte Eismasse entsteht.

Die Eismasse in der Eismaschine zu einem Eis gefrieren lassen.

**Für das Kürbiskern-Pesto:** Parmesan grob zerbröseln, Kürbiskerne grob hacken, Knoblauch abziehen und grob hacken.  
50 g Parmesan  
35 g Kürbiskerne Parmesan, Kürbiskerne, Knoblauch, Pflanzenöl, Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab mixen bis ein gleichmäßiges Pesto entsteht. Kürbiskernöl zum Schluss zugeben und ganz kurz durchmischen.  
1 Knoblauchzehe  
Ca. 80 ml Pflanzenöl  
3 EL Kürbiskernöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Tatjana Büttner**

## Steinpilz-Ravioli mit Salbei-Butter und Duxelles

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Ravioliteig:**

2 getrocknete Steinpilze  
300 g Semola Hartweizengrieß  
2 TL Steinpilzmehl  
2 Eier (Größe L)  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Die Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen.

Steinpilze in 200 g Hartweizengrieß reiben. 2 Eier, 1 EL Olivenöl, etwas Salz und etwas Wasser dazugeben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig rühren. Den restlichen Hartweizengrieß auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig dort mit den Händen gut durchkneten. Den Teig mit der Nudemaschine zu dünnen Teigbahnen ausrollen.

### **Für die Steinpilz-Ei-Füllung:**

30 g getrocknete Steinpilze  
1 Schalotte  
3 Eier (Größe L)  
75 g Ricotta  
50 g Parmesan  
1 Bund Petersilie  
2 TL gefriergetrockneter Salbei  
2 EL Semmelbrösel  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen. Schalotte abziehen und feinhacken. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Steinpilze ausdrücken, grob hacken und zu den Schalotten in die Pfanne geben.

Ricotta in eine Schüssel geben und Semmelbrösel sowie ein Ei hinzugeben. Parmesan reiben und 1 EL geriebenen Parmesan zu der Masse geben. Petersilienblätter zupfen, hacken und ebenfalls zu der Ricotta-Masse geben. Mit Salbei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Pilzmasse aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und unter die Ricotta-Masse heben.

4 Ricotta-Pilz-Masse Häufchen à 1 EL mit 5 cm Abstand auf die Teigbahnen geben. 2 Eier trennen und das Eigelb auf zwei der Ricotta-Pilz-Häufchen geben. Eine Teigbahn darüber geben, die Ravioli ausstechen und an den Rändern mit der Gabel andrücken. Die Ränder mit Wasser einpinseln.

Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen und die Ravioli darin etwa 2 Minuten lang garen.

### **Für die Salbeibutter:**

100 g Butter  
4 Zweige Salbei  
Salz, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne vorsichtig aufschäumen. Salbeiblätter abbrausen, trockenwedeln, zupfen, zu der Butter in die Pfanne geben und etwas salzen.

### **Für die Duxelles:**

250 g frische Steinpilze  
1 Schalotte  
100 g Butter  
4 Zweige Petersilie  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und feinhacken. Schalotte abziehen und feinhacken. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Hitze erhöhen, die gehackten Pilze dazugeben und bei starker Hitze 5-6 Minuten wenden. Petersilienblätter abbrausen, trockenwedeln, zupfen und hacken. Restliche Butter und Petersilie einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.