

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. November 2018** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Fusionsküche" mit Björn Freitag**



**Liane Malbert**

**Kartoffel-Sushi von Drillingen mit geräuchertem Lachs,  
rohem Thunfisch und Kapern-Creme**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Kartoffelsushi:**  
8 Drillinge  
½ Stange Lauch  
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen und gut abkühlen lassen.

Den Lauch von der äußeren Schale befreien, eine weitere Schale abziehen, diese putzen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und trocknen.

Die Kartoffeln pellen und auf der Oberseite einen Keil hineinschneiden.

**Für die Lachs-Variante:**  
2 Scheiben Räucherlachs  
1 Stange Meerrettich à 2 cm  
1 TL schwarzer deutscher Kaviar  
1 EL Frischkäse  
1 EL Sahne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Frischkäse mit der Sahne cremig verrühren. Meerrettich dazu hobeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln mit der Creme füllen, den Lachs darauf geben und mit Kaviar und Meerrettich garnieren.

**Für die Thuna-Variante:**  
1 Thunfischfilet à 100 g  
1 EL Preiselbeeren aus dem Glas  
1 Zitrone, davon 1 TL Saft  
1 EL Frischkäse  
1 EL Sahne  
Chili, aus der Mühle  
½ TL rosa Pfeffer, aus der Mühle

Den Frischkäse mit der Sahne cremig verrühren. Preiselbeeren, etwas Zitronensaft und Chili hineinmengen.

Den Thunfisch in feine Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln mit der Creme füllen, den Thunfisch darauf geben und mit etwas rosa Pfeffer würzen.

**Für die vegetarische Variante:**  
1 TL Kapern im Sud  
6 essbare Blüten  
1 EL Frischkäse  
1 EL Sahne  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Frischkäse mit der Sahne cremig verrühren.

Die Kapern fein hacken und mit Zucker, Salz und weißem Pfeffer zur Creme geben. Einige Kapern beiseitelegen.

Die Kartoffeln mit der Creme füllen, die Kapern darauf geben und mit essbaren Blüten verzieren.

**Für die Garnitur:**  
1 TL schwarze Sesamsaat

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit schwarzem Sesam garnieren und servieren.



Jan Klose

## Gebackene Teriyaki-Kokos-Garnele mit Yuzu-Hollandaise, Erbsenpüree und Mango-Kaviar

Zutaten für zwei Personen

### Für die Teriyaki-Kokosgarnele:

4 große Blacktiger-Garnelen  
4 EL Pankobrösel  
80 ml Sojasauce  
4 EL Honig  
4 EL Kokosraspeln  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Honig und Sojasauce mischen und in einem kleinen Topf kräftig reduzieren.

Die Garnele damit einpinseln. Die Garnele in einer Mischung aus Pankobrösel und Kokosraspeln wälzen und goldgelb in der Fritteuse ausbacken, bis sie glasig von innen ist.

### Für die Hollandaise:

50 ml Yuzusaft  
100 g Butter  
2 Ei, davon das Eigelb  
¼ TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Yuzu-Saft auspressen.

Eigelb mit 50 ml Orangensaft über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis eine dicklich-cremige Masse entstanden ist. Die Butter unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Erbsenpüree:

300 g TK-Erbesen  
100 ml Gemüsefond  
100 ml Sahne  
¼ Bund glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbesen zunächst in Salzwasser mit einer Prise Zucker 2 Minuten garen und in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Mit Fond, Sahne, Petersilie, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben. Nach und nach Fond dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

### Für den Mango-Kaviar:

200 ml Mangosaft  
1 TL Natriumalginat  
1 g Calciumchlorid  
200 ml calciumarmes Tafelwasser

Mangosaft mit Natriumalginat mischen. Die Lösung durch ein feines Sieb streichen, Calciumchlorid im Wasser lösen und eine große Spritze mit der Lösung aufziehen. Tropfen des Alginatsafts in die Calciumchloridlösung fallen lassen.

Nach ca. 3 Minuten die Gel-Kügelchen mit einem Löffel aus der Lösung herausheben.

### Für die Deko:

6 essbare Blüten  
¼ Bund Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit essbaren Blüten und Koriander garnieren und servieren.



**Kathrin Thoma**

## **Sepia-Lasagnette mit Riesengarnelen-Ceviche und Guacamole, Calamaretti fritti und Sellerie-Wasabi-Sorbet mit Wasabi-Kaviar**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Pastateig:**

100 g Hartweizengrieß  
100 g Wiener Grießler  
100 g Mehl  
1 Ei  
2 TL Sepiatinte  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Mehl, Grieß und Wiener Grießler in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Das Ei aufschlagen, Öl, 2 EL Wasser, Tinte und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen. Aus dem Teig mit einem Servierring Kreise ausstechen.

Die Pasta im kochenden Salzwasser etwa 2 Minuten al dente garen und abgießen.

### **Für das Ceviche:**

10 Carabiniero-Shrimps  
2 kleine Eiertomaten  
1 Tropea-Zwiebel  
1 Limette, davon der Saft  
¼ Bund Thai-Koriander mit Wurzeln  
Chili, aus der Mühle  
1 TL Traubenkernöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, in Würfel schneiden, Tomaten in feine Würfel schneiden, Koriander hacken, mit Limette und Salz, Pfeffer, Chili abschmecken. Carabinieros klein schneiden und in der Marinade ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Für die Cremigkeit ein paar Tropfen Traubenkernöl dazugeben.

### **Für die Guacamole:**

1 Hass Avocado  
1 Limette, davon der Saft  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Crème fraîche  
1 EL Olivenöl  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und mit Limettensaft, abgezogenem Knoblauch, Crème fraîche, etwas Olivenöl, Chili, Salz und Pfeffer im Mixer zu einer cremigen Masse pürieren.

Kalt stellen und in einen Einwegspritzbeutel füllen.

### **Für das Sellerie-Sorbet:**

2 Stauden Sellerie  
1 frische Wasabiwurzel à ½ cm  
1 TL Wasabipaste  
2 Limetten, davon Saft und Abrieb  
200 ml Sucre de Cannes  
1 TL Wasabikaviar  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie durch den Entsafter lassen mit Sucre de Cannes und Wasabi kurz mixen. Mit Limettensaft, geriebenem Wasabi, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. In die Eismaschine geben und ca. 20 Minuten gefrieren lassen. Mit 2 Teelöffeln Nocken abstechen.

Wasabi-Kaviar zum Schluss darauf garnieren.

- Für die Calamaretti fritti:** Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.  
8 kleine Calamari Die Calamari mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Mischung aus  
2 EL Polentagrieß Polentagrieß und Mehl wenden und in einer Fritteuse kross frittieren.  
2 EL Mehl Mit Limettenabrieb und Salz würzen.  
1 Limette, davon der Abrieb  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Deko:** Das Reispapier bei 190 Grad als Fächer frittieren.  
2 Blatt Reispapier  
1 Fingerlime
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Larissa Gehrmann**

## **Wildblutwurst von Hirschherzen und Hirschleckern mit Jakobsmuschel, Meerrettichschaum, Pflückspinat und Kartoffelstampf**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Jakobsmuscheln:**

- 4 ausgelöste Jakobsmuscheln
- 1 Wildblutwurst à 50 g
- 2 Schalotten
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Blutwurst in Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln gegebenenfalls vom Rogen lösen.

Schalotten in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen. Blutwurst ca. 2 Minuten anbraten. Jakobsmuscheln dazugeben und von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten. Mit Salz abschmecken.

### **Für den Stampf:**

- 300 g vorw. festkochende Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 1 EL Sherry
- 30 g Sahne
- 30 g Butter
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und grob schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln und Schalotten in Butter anschwitzen und mit Sherry ablöschen. Sahne erhitzen und mit Gewürzen dazugeben und Flüssigkeit reduzieren.

Mit einem Kartoffelstampfer cremig stampfen und abschmecken.

### **Für den Meerrettich-Schaum:**

- 1 TL Sahnemeerrettich
- 1 Stange Meerrettich à 3 cm
- 1 Schalotte
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 g Sahne
- 100 ml Gemüsefond
- 25 g Butter
- 3 g Sojalecithin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, fein hacken und in einem Topf mit aufgeschäumter Butter anschwitzen. Weißwein und Fond angießen und reduzieren. Mit Sahne auffüllen und den Meerrettich aus dem Glas einrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Meerrettich abschmecken. Sojalecithin dazugeben.

Durch ein Sieb passieren und mit einem Mixstab zu einem Schaum aufmixen.

### **Für den Pflückspinat:**

- 300 g Pflückspinat
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle

Den Blattspinat waschen, verlesen und trocknen. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

In einer Pfanne Butter aufschäumen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Blattspinat dazugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz würzen.

### **Für die Wildblutwurst:**

- 1 Wildblutwurst à 250 g
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Wildblutwurst in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.

Eine Scheibe kurz in der Pfanne mit wenig Öl sehr scharf anbraten. Das Ei mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheibe in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.

In einer Pfanne mit reichlich Öl frittieren und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.