

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2024 ▪  
**Tagesmotto „Käse“ mit Zora Klipp**



**Kathrin Hormann**

**Zweierlei vom Handkäse: Soufflé & Mousse mit roh marinierter Rote Bete und gepickelten roten Zwiebeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die marinierte Rote Bete:**

1 Knolle frische Rote Bete  
 ½ Zitrone, 1 TL Saft  
 1 ½ EL Apfelessig  
 Chiliflocken, aus der Mühle  
 1 Prise Zucker  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete schälen und roh in ganz feine Scheiben hobeln. Olivenöl, Apfelessig, Zitronensaft, Chiliflocken, Salz, Pfeffer sowie eine Prise Zucker darüber geben. Alles gut mischen und vorsichtig einkneten, sodass die gesamte Bete mit Marinade bedeckt ist. Abgedeckt 30 Minuten marinieren. Wenn es so schnell wie in der Sendung gehen soll, die Bete vakuumieren.

**Für die Mousse:**

50 g Harzer Käse  
 50 g Schmand  
 30 g Butter  
 ½ Zitrone, Abrieb  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und eine Metallschüssel auf dem Topf platzieren. Harzer Käse in kleine Würfel schneiden und in der Schale über dem Wasserbad schmelzen. Butter und Schmand hinzugeben und sehr gut verrühren, bis alles eine homogene Masse ergibt. Masse mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken und in ein flaches Metallgefäß umfüllen. Bis zum Anrichten kaltstellen.

**Für das Soufflé:**

2 Eier  
 50 g Frischkäse  
 50 g Harzer Käse  
 1 TL Senf  
 20 g Mehl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen. Handkäse in kleine Würfel schneiden. Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen. Eigelbe mit Senf und etwas Salz verrühren. Frischkäse und Mehl vermengen, bis eine glatte Masse entsteht. Danach die Eigelbmasse hinzufügen. Im Anschluss den Eischnee unter die Masse heben und die Käsewürfel hinzugeben. Mit etwas Mehl bestäuben und in ein gebuttertes und bemehltes Förmchen füllen. Das Förmchen mit der Masse sowie ein weiteres Förmchen mit Wasser in den vorgeheizten Backofen geben und bei 200 Grad Umluft für 18 Minuten backen.



**PROFI  
TIPP**

Den Ofen zwei Minuten vor Backende leicht öffnen, damit er auslüften kann. Erst nach den zwei Minuten das Soufflé vorsichtig herausholen.

**Für die gepickelten Zwiebeln:**

1 rote Zwiebel  
 60 ml Weißweinessig  
 60 ml Apfelessig  
 1 ½ TL Ahornsirup  
 ½ TL Chiliflocken  
 1 ½ TL Salz

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und in ein Einmachglas/hitzebeständiges Gefäß füllen. In einem kleinen Topf 120 ml Wasser, beide Essige, Ahornsirup, Salz und Chiliflocken vermischen. Mischung bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen und danach vorsichtig über die Zwiebeln in das Glas gießen. Zwiebeln mit einem Löffel in den Essig drücken und eventuelle Luftblasen im Glas zu entfernen. Die eingelegten Zwiebeln auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und bis zum Servieren beiseitestellen.

**Für die Garnitur:** Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Einige Scheiben der marinierten Bete als Bett in der Mitte des Tellers platzieren. Aus der erkalteten Mousse mit zwei Löffeln Nocken formen und auf der Bete platzieren. Einige der gepickelten Zwiebeln in einem kleinen Türmchen an beiden Seiten des Tellers platzieren. Soufflé aus dem Ofen holen und in der Form auf den Teller platzieren. Mit Schnittlauch ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Härtfelder

### **Dreierlei vom Feta: Bifteki & Fetacreme mit geröstetem Ciabatta & Panierter Feta mit Tomaten-Paprika-Salsa**

Zutaten für zwei Personen

#### **Für das Bifteki:**

300 g Rinderhackfleisch  
70 g Fetakäse  
½ Brötchen vom Vortag  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei  
1 TL Senf  
2 Zweige Oregano  
½ Bund Petersilie  
Neutrales Öl, zum Braten  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in lauwarmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Oregano und Petersilie fein hacken. Aus dem Hackfleisch, Ei, Brötchen, Senf, Kräutern, Zwiebel, Knoblauch und den Gewürzen eine Masse herstellen.

Feta in kleine Stücke schneiden und jedes Stück mit der Hackfleischmasse ummanteln. In einer Grillpfanne in heißem Öl von allen Seiten ca. 5 Minuten braten.

#### **Für die Fetacreme:**

½ rote Paprika  
5 getrocknete Tomaten in Öl  
1 Knoblauchzehe  
100 g Fetakäse  
2 EL Frischkäse  
1 TL getrockneter Oregano  
Cayennepfeffer, zum Abschmecken  
1 Spritzer Olivenöl

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien. Knoblauch abziehen. Alle Zutaten im Mixer zu einer Creme verarbeiten. Mit Oregano und Cayennepfeffer abschmecken.

#### **Für den panierten Feta:**

80 g Fetakäse  
1 Ei  
4 EL Mehl  
4 EL Pankobrösel  
Öl, zum Frittieren

Feta in längliche Stücke abschneiden.

Zuerst in Mehl, anschließend in Ei und zum Schluss in den Pankobröseln wälzen. In heißem Öl in einem kleinen, hohen Topf frittieren.

- Für die Salsa:** Gurke sehr fein würfeln. Paprika schälen, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Tomaten häuten und sehr fein würfeln. Chili sehr fein hacken, Kerne entfernen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Petersilie fein hacken.
- ½ Salatgurke
  - ½ rote Paprika
  - 2 Tomaten
  - 2 Frühlingszwiebeln
  - 1 Schalotte
  - 1 rote Chilischote
  - 1 Limette, Saft
  - 1 EL Apfelessig
  - Ahornsirup, zum Abschmecken
  - 3 Zweige glatte Petersilie
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Pfanne rösten. Am Ende mit Olivenöl beträufeln.
- ½ Ciabatta
  - 1 Spritzer Olivenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Markus Fröse**

## **Quesadillas mit Austernpilzen, Sour Cream und Parmesan-Chips**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Quesadillas:**

- 4 Weizen-Tortillas, 20 cm Durchmesser
- 150 g Austernpilze
- 1 rote Paprika
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Gouda
- 100 g Cheddar
- 2 EL Aceto Balsamico
- 4 Zweige Koriander
- 3 Zweige Oregano
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL Cayennepfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gouda und Cheddar reiben, miteinander vermischen und beiseitestellen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Paprika waschen, trockentupfen, von Scheidewänden und Kernen befreien und gleichmäßig würfeln.

Austernpilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und Knoblauch, Zwiebel und Paprika darin unter Rühren anbraten bis die Paprika weich ist. Pilze hinzugeben und alles miteinander vermengen.

Alle Gewürze über das Gemüse geben, gut vermengen und kurz anbraten lassen bis die Gewürze duften.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Tortillas auf einer Arbeitsfläche auslegen und auf die Hälfte jeder Tortilla etwas von der geriebenen Käse-Mischung streuen. Das angebratene Gemüse gleichmäßig auf dem Käse verteilen und mit gehacktem Koriander bestreuen.

Anschließend die Tortillas vorsichtig zusammenklappen, sodass eine Halbmondform entsteht. In einer beschichteten Pfanne goldbraun und knusprig braten.

Die gebratenen Quesadillas aus der Pfanne nehmen und mit frisch gezupftem Oregano und Aceto Balsamico garnieren.

### **Für die Sour Cream:**

- 200 g Magerquark
- 100 g Crème fraîche
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zitrone, Saft
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 TL Weißweinessig
- 1 TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken, Zwiebel sehr fein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Magerquark und Crème fraîche miteinander vermengen. Knoblauch, Zwiebel und Schnittlauch hinzugeben und glattrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Weißweinessig und Zitronensaft abschmecken.

### **Für die Parmesan-Chips:**

- 200 g Parmesan

Parmesan reiben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Je 1 TL Parmesan als Häufchen auf dem Backblech verteilen. Das Ganze in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 5-10 Minuten goldgelb und knusprig backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2024** ▪  
**Zusatzgericht von Zora Klipp**



### **Chili-Cheese-Fries**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Sauce:**

200 g älterer Cheddar  
 2 kleine Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL Butter  
 200 ml Milch  
 100 ml trockener Wermut  
 200 ml Gemüsefond  
 1 EL Speisestärke  
 1 Zweig Oregano  
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter in einem Topf anschwitzen. Mit Wermut ablöschen. Oregano abzupfen und hinzugeben. Wermut für 5-10 Minuten reduzieren lassen. Milch und 150 ml Gemüsefond hinzugeben. Die restlichen 50 ml Gemüsefond mit Stärke vermengen und die Sauce damit andicken.

Cheddar reiben und in der Sauce schmelzen. Die Sauce sollte schwer vom Löffel laufen. Eventuell etwas mehr Käse hinzufügen. Mit Cayennepfeffer, Pfeffer und nach Bedarf etwas Salz abschmecken.

**Für die Fries:**

4 mittelgroße vorw. festkochende  
 Kartoffeln  
 2 TL edelsüßes Paprikapulver  
 2 EL Speisestärke  
 4 EL neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und in Sticks schneiden. 5 Minuten in einem Topf mit köchelndem Wasser blanchieren. Abgießen, in einem Küchenhandtuch trocknen und in einer Schüssel mit Paprikapulver, Speisestärke, Öl und Salz mischen. Auf einem Backblech ausbreiten und 10 Minuten im Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen. Anschließend wenden und nochmal 10 Minuten backen.

**Für die Garnitur:**

2 EL eingelegte Jalapeños

Jalapeños feinhacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.