

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Mai 2026
Tagesmotto „Zwei Farben“ mit Alexander Kumptner



Verena Kommer

weiß/grün: Tortellini mit weißer Tomaten-Espuma und Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortellini:

2 Eier
125 g Hartweizengrieß
125 g Mehl + Mehl, zum Arbeiten
Salz, aus der Mühle

Das Hartweizengrieß und Mehl mischen und auf die Arbeitsfläche geben. Eine Mulde formen, Eier und Salz hineingeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Gefrierschrank ruhen lassen. Teig in Portionen teilen und dünn ausrollen. In etwa 4x4 cm große Quadrate schneiden.

Für die Füllung:

1 weiße Zwiebel
50 g Frischkäse
50 g Crème fraîche
1 EL Olivenöl
25 g Pinienkerne
1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kräuter fein hacken. Frischkäse und Crème fraîche verrühren. Pinienkerne, Zwiebel und Kräuter unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken und kaltstellen. Etwas Füllung mittig auf die Teigquadrate setzen, Ränder mit Wasser befeuchten, zusammenklappen und die Enden zu Tortellini formen. In kochendem Salzwasser einige Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben.

Für die weiße Tomaten-Espuma:

500 g Tomaten
40 g Schalotten
½ Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 g Sahne
375 ml Gemüsefond
1 EL Speisestärke
1 Bund Basilikum
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, Strunk entfernen und grob schneiden. Mit Gemüsefond und Basilikum pürieren. Ein Sieb mit einem feuchten Passiertuch auslegen und die Masse abtropfen lassen, sodass eine klare Flüssigkeit entsteht. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In Butter glasig anschwitzen. Abgetropfte Flüssigkeit und Sahne zugeben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und die Flüssigkeit leicht binden. In eine Espumafflasche füllen, mit zwei Kapseln begasen und vor dem Servieren gut schütteln.

Für das Basilikum-Öl:

1 Bund Basilikum
100 ml neutrales Öl

Öl auf etwa 60 Grad erwärmen. Basilikum grob hacken, mit dem Öl fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Öl auffangen.

Das Rezept auf Tellern anrichten und servieren.



Marcel Schwetschenau

pink/gelb: Mango-Paprika-Salsa mit Rote-Bete-Tatar und Rote-Bete-Spiegel

Zutaten für zwei Personen

Für die Mango-Paprika-Salsa:

½ gelbe Paprikaschote
3-4 cm Ingwer
½ reife, aber nicht zu weiche Mango
1 Limette, Saft
Neutrales Pflanzenöl, zum
Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Paprika waschen und entkernen. Mango und Paprika in gleichmäßige Würfel von mindestens 4 mm schneiden und vermengen. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Mango und Paprika mit etwas Öl, Limettensaft und Salz und Ingwer abschmecken.

Für das Rote-Bete-Tatar:

2 vorgegarte Rote Bete
1 EL Kapern
1–2 Schalotten
3-4 cm Ingwer
1 EL Ziegenfrischkäse
1 TL Senf
50 ml Rote-Bete-Saft
2–3 EL Aceto Balsamico
Öl, zum Anbraten
50 g Schmetterlingsblütentee
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete fein würfeln. Schalotten abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten sowie Ingwer glasig anschwitzen. Rote Bete, etwas Rote-Bete-Saft, Aceto Balsamico und Lorbeerblatt zugeben und kurz köcheln lassen, bis die Flüssigkeit weitestgehend reduziert ist. Schmetterlingsblütentee hinzufügen, um die Farbe nach Belieben anzupassen. Lorbeer entfernen. Kapern fein hacken und mit Senf und Ziegenfrischkäse unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rote-Bete-Spiegel:

1-2 EL Sahne
100 ml Rote-Bete-Saft
1-1,5 g Agar Agar
Salz, aus der Mühle

Rote-Bete-Saft aufkochen, Agar Agar einrühren und mindestens eine Minute köcheln lassen. Mit Salz würzen. Optional etwas Sahne einrühren, um den Farbton zu variieren. Die heiße Masse dünn auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech gießen und vollständig auskühlen lassen. Anschließend mit einem Ring oder Ausstecher in Form bringen.

Für die Garnitur:

2 gelbe Blüten

Gericht mit Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Henning Hoffstedde

schwarz/weiß: Gebratener Kalmar mit schwarzer Zwiebelsauce, Bohnenpüree und weißer Aioli

Zutaten für zwei Personen

Für den Kalmar:

4 küchenfertige Calamarituben, ca. 7-10 cm
 20 g schwarze Oliven
 20 g Kapern
 1 Knoblauchzehe
 Olivenöl, zum Anbraten
 Grobes Meersalz, zum Abschmecken

Die Calamarituben kalt abspülen und sorgfältig trocken tupfen.

Oberfläche länglich leicht einschneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Oliven grob hacken. Kapern abspülen und trocken tupfen.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Calamarituben etwa 60 Sekunden scharf anbraten. Knoblauch, Kapern und Oliven zufügen und weitere 30 Sekunden mitbraten. Mit grobem Meersalz würzen und aus der Pfanne nehmen.

Für das Bohnenpüree:

200 g weiße Bohnen aus der Dose
 ½ weiße Zwiebel
 2 EL Butter
 1 EL Crème fraîche
 100 ml Gemüsefond
 ½ Zweig Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen in ein Sieb geben, abspülen und gut abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig anschwitzen. Bohnen und Rosmarin hinzugeben, mit Gemüsefond aufgießen und kurz köcheln lassen. Rosmarin entfernen und alles fein pürieren. Crème fraîche unterrühren und das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tinten-Zwiebel-Sauce:

2 weiße Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1-2 Beutel Sepia-Tinte
 50 ml trockener Weißwein
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln langsam glasig schmoren. Hälfte der Zwiebeln entnehmen und beiseitestellen.

Knoblauch zur restlichen Zwiebel geben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und stark reduzieren. Sepia-Tinte einrühren und alles fein pürieren. Die zurückbehaltenen Zwiebeln unterheben und mit Salz abschmecken. Warmhalten.

Für die weiße Aioli:

3 Knoblauchzehen
 70 ml Milch
 130 ml neutrales Öl
 20 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, halbieren und den Keim entfernen. Grob schneiden und mit Milch und Salz in ein hohes Gefäß geben.

Neutrales Öl und Olivenöl zugießen und mit dem Stabmixer von unten nach oben zu einer cremigen Aioli emulgieren. Abschmecken und kaltstellen. In eine Schale geben und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Kalmar (Loligo)** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand April 2026):

- 1. Wahl: Ostatlantik FAO 27, FAO 47 (Handleinen und Angelleinen (mechanisiert))