

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2024** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Merle Scheer

**Süßkartoffel-Pancakes mit karamellisiertem Ziegenkäse,
Tomaten-Aprikosen-Salsa und Rote-Bete-Chips**

Zutaten für zwei Personen

Für die Süßkartoffel-Pancakes:

2 Süßkartoffeln
 2 Eier
 50 g Butter
 200 ml Sprudelwasser
 400 g Mehl
 Pflanzenöl, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Süßkartoffeln schälen, fein würfeln und ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen. Danach abgießen und mit Butter in einer Küchenmaschine zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Eier trennen und das Eiweiß mit einem Handrührgerät mit einer Prise Salz steif schlagen.

Wenn das Süßkartoffelpüree etwas abgekühlt ist, Sprudelwasser und das Eigelb hinzugeben und nach und nach die Hälfte des Mehls einrühren. Mit Salz abschmecken.

Mit einem Schneebesen den Eischnee unterheben. Wenn die Konsistenz noch zu weich ist noch etwas Mehl unterheben.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und zunächst einen Probe-Pancake zubereiten. Anschließend mindestens sechs Pancakes braten.

Für den Ziegenkäse:

2 Ziegenkäserollen, wie Camembert
 100 g brauner Zucker

Ziegenkäse in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Blech legen und mit ausreichend braunem Zucker bestreuen.

Mit dem Flambierbrenner den Zucker flambieren bis er goldbraun und karamellisiert ist. Aufpassen, dass der Zucker nicht verbrennt.

Für die Tomaten-Aprikosen-Salsa:

200 g Rispentomaten
 200 g Aprikosen
 200 g getrocknete Kirschtomaten
 1 Zitrone, Saft
 2 Zweige Koriander
 2 EL Olivenöl
 Chiliflocken, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten vierteln und von den Kernen befreien. Anschließend sehr fein würfeln. Aprikosen entsteinen und ebenfalls sehr fein würfeln.

Getrocknete Kirschtomaten sehr fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Tomaten, Aprikosen und eingelegte Tomaten in eine Schüssel geben, einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Daraufhin etwas Koriander hinzugeben und nochmals abschmecken.

Für die Rote-Bete-Chips:

1 Rote Bete
Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Öl in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Rote Bete schälen und mit einem Küchenhobel in ganz dünne Scheiben hobeln. Rote Bete trockentupfen und im heißen Öl frittieren. Die Chips sollten ca. 5-8 Minuten frittiert werden, bis keine Bläschen mehr auf der roten Bete zu erkennen sind. Dann ist das gesamte Wasser entwichen. Die frittierten Chips auf einem Küchenkrepp abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren salzen.

Für die Garnitur:

4 Blätter Frisée-Salat
Ahornsirup, zum Garnieren

Salat waschen, trockentupfen und Spitzen zupfen. Mit etwas Ahornsirup beträufeln.

Pancakes mit den weiteren Komponenten und Garnitur als Türmchen schichten.



Oskar Bastian

Konfierte Lachsforelle mit Meerrettich-Mayonnaise, Rote-Bete-Carpaccio, Apfel und karamellisierten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

2 Lachsforellenfilets ohne Haut
1 Zitrone, Schale
3 Zweige Estragon
500 ml natives Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitrone mit einem Sparschäler dünn schälen. Öl mit Zitronenschale und Estragon in eine Auflaufform geben. Forellenfilets ggf. entgräten und in das Öl legen. Im Backofen für 20-25 Minuten konfieren. Anschließend mit einem Küchenbrenner kurz abflammen, nach Geschmack salzen und mit Zitronenabrieb garnieren.

Für das Carpaccio:

1 Rote Bete
1 TL Kapern
½ Zitrone, Saft
½ Orange, Saft
2 EL heller Balsamico
2 EL Olivenöl
2 TL Haselnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Zitrone und Orange auspressen und Saft auffangen. Orangen- und Zitronensaft, Balsamico, Olivenöl und Haselnussöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kapern waschen und grob hacken. Rote Bete kurz vor dem Servieren vorsichtig mit dem Dressing vermengen und auf einem flachen Teller verteilen. Mit Kapern garnieren.

Für die karamellisierten Haselnüsse:

50 g geschälte Haselnüsse
2 EL Ahornsirup

Haselnüsse grob hacken und in Ahornsirup in einer beschichteten Pfanne karamellisieren.

Für den Apfel:

1 Granny Smith Apfel
50 ml Weißwein

Apfel schälen und mit dem Kugelausstecher kleine Perlen ausstechen. Weißwein in einer Pfanne aufkochen und Apfel-Kugeln darin etwas köcheln lassen.

Für die Meerrettich-Mayonnaise:

½ Zitrone, Saft
1 Ei
1 TL Dijonsenf
2 EL Meerrettich aus dem Glas
150 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei in einen hohen Messbecher geben. Senf, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen. Das gesamte Öl auf einmal einfüllen. Den Stabmixer unten auf den Boden des Gefäßes stellen und einschalten. Sobald die Masse emulgiert den Stabmixer hochziehen. Mayonnaise mit Meerrettich und Salz abschmecken. Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen und auf dem Teller drapieren.

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse

Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Lachsforellen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand August 2024):

- 1. Wahl: Dänemark, Norwegen, Schweden, Schweiz, Finland
Aquakultur: Teichanlagen, Kreislaufanlagen
- 2. Wahl: Europa (Ausnahmen: siehe oben), Aquakultur



Christina Fink

Dreierlei vom Blumenkohl: Blumenkohl-Nougat-Püree, Mariniertes Blumenkohl & Ofen-Blumenkohl

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:

1 Blumenkohl
500 ml Milch
30 g Butter
30 g Nussnougat zum Backen
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Blumenkohl in drei Teile teilen und je einen Teil für die weiteren Komponenten zur Seite legen. Blumenkohl putzen, waschen, trockentupfen und klein schneiden. Anschließend in der Milch weichkochen. Anschließend abgießen und die Milch dabei auffangen. Blumenkohl zusammen mit Butter und Nougat pürieren und bis zur gewünschten Konsistenz warme Milch hinzugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für den marinierten Blumenkohl:

1/3 Blumenkohl, von oben
1 Zitrone, Saft
1 Orange, Abrieb
1 EL Weißweinessig
2 EL Mirin
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Zitronensaft auspressen und auffangen. Orangenschale reiben und ebenfalls auffangen.

Aus Zitronensaft, Orangenabrieb, Weißweinessig, Mirin, Olivenöl und einer Prise Salz eine Marinade herstellen. Blumenkohl putzen, waschen, trockentupfen und anschließend fein hobeln und bis zum Servieren in der Marinade einlegen.

Für den Ofen-Blumenkohl:

1/3 Blumenkohl, von oben
½ TL gemahlener Kurkuma
1 EL Zatar
3 EL Sonnenblumenöl
2 EL Olivenöl

Blumenkohl putzen, waschen, in Röschen teilen und in einer Schüssel mit dem Sonnenblumenöl und Kurkuma mischen. Blumenkohl auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten backen. Herausnehmen und in einer Schüssel mit Olivenöl und Zatar verfeinern.

Für die Garnitur:

50 g Haselnüsse
¼ Granatapfel

Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen rösten.
Granatapfelkerne auslösen.

Das Püree auf einen Teller geben. Den Ofen-Blumenkohl darauf verteilen und den marinierten Blumenkohl dazwischen stecken. Mit den Haselnüssen und den Granatapfelkernen dekorieren und servieren.



Timo Plewa

Thailändische "Son-in-law Eggs" mit scharfem Gurkensalat und knusprigen Reisnudeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Eier:

1 Frühlingszwiebel
1 große rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
4 Eier
60 ml Fischsauce
1 EL Tamarindenpaste
4 Zweige Koriander
30 g Kokosblütenzucker
1 EL neutrales Pflanzenöl
Pflanzenöl, zum Frittieren

Die Fritteuse auf 180 Grad aufheizen.

Eier je nach Größe 8-10 Minuten hart kochen. Anschließend abschrecken, pellen und leicht trockentupfen.

Fischsauce, Tamarindenpaste, Zucker, Pflanzenöl und 2 EL Wasser in einem kleinen Topf verrühren und auf mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen. Die Sauce sollte eine sirupartige Konsistenz haben. Ggf. noch etwas Wasser hinzugeben. Bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

Chilischote waschen, trockentupfen und von Kerngehäuse und Trennhäuten befreien. Anschließend in feine Scheiben schneiden.

Knoblauch abziehen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein zupfen.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Eier vorsichtig in das heiße Öl der vorgewärmten Fritteuse geben und für 3-4 Minuten frittieren. Achtung, die Eier können platzen und spritzen. Am besten einen Deckel verwenden. Die Eier sollten leicht hellbraun sein. Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Eier auskühlen lassen, anschließend längs halbieren und mit der zuvor gekochten Sauce beträufeln. Eier mit Chili, Knoblauchscheiben, Frühlingszwiebel und Koriander garnieren.

Für den Gurkensalat:

½ Salatgurke
1 Stange Frühlingszwiebel
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL helle Sojasauce
1 EL geröstetes Sesamöl
1 TL Kokosblütenzucker
1 TL rote Chiliflocken
1 EL hellen Sesam

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Gurke waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und anschließend schräg in dünne Halbmonde schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Sojasauce, Chili, Sesam, Kokosblütenzucker und Sesamöl vermischen.

Für die knusprigen Reisnudeln:

60 g Reisbandnudeln
Pflanzenöl, zum Frittieren

Reisnudeln vorsichtig in die Fritteuse geben und solange frittieren bis diese aufpoppen. Anschließend herausnehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.