

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Oktober 2026** ▪
Tagesmotto „Kartoffeln“ mit Zora Klipp



Hannes Hilbrecht

Llapingacho: Ecuadorianischer Kartoffel-Pancake mit Käse-Füllung, Achiote-Schweinelenende, „Salsa de mani“-Erdnusssauce, Avocado-Limetten-Creme und eingelegten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffel-Pancakes:

600 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Schalotte
 1 Ei
 1 EL Butter
 125 g Mozzarella-Kugeln
 Ghee, zum Braten
 Rapsöl, zum Braten
 1-2 EL Mehl, Type 405
 1 Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 °C Umluft vorheizen.

Kartoffeln in gleichmäßige 2,5-cm-Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und zurück in den heißen Topf geben. Kurz ausdampfen lassen, bis sie mehlig-trocken sind. Dann durch die Kartoffelpresse drücken oder stampfen.

Schalotte abziehen, fein schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Schnittlauch fein schneiden.

Gepresste Kartoffeln mit Schalotte, Eigelb, wenig Mehl, Schnittlauch, Salz und Pfeffer zu einer trockenen, formbaren Masse verkneten, kurz kühl stellen. Mozzarella klein würfeln.

Aus der Kartoffelmasse Plätzchen formen und mit den Mozzarellawürfeln „spicken“. Mit etwas Kartoffelmasse bedecken, damit der Käse beim Braten nicht ausläuft. Kartoffel-Pancakes flach drücken.

Rapsöl und eine Nocke Ghee in einer Pfanne erhitzen und die Plätzchen beidseitig goldbraun und kross ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen.

Für die Achiote-Schweinelenende:

1 Schweinefilet, ca. 400-500 g
 1 Knoblauchzehe
 ½ Limette, Abrieb & Saft
 Ghee, zum Anbraten
 1 TL gemahlene Achiote
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 ½ TL gerebelter Oregano
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und hacken. Limette heiß abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte in Scheiben schneiden.

Fleisch halbieren. Filets mit Knoblauch, Limettenabrieb, Limettensaft, Achiote, Kreuzkümmel, Oregano, Salz und Pfeffer einreiben. In Ghee von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch mit Aromaten und Limettenscheiben bei 130 °C Umluft in den Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 62 °C ziehen lassen. Fleisch aus dem Ofen nehmen, unter Folie ruhen lassen und vor dem Servieren in dünne Tranchen schneiden.

Für die „Salsa de maní“-**Erdnusssauce:**

1 kleine Zwiebel
1 Limette, Abrieb & Saft
50 ml Sahne
Milch, zum Verdünnen
3 EL Crunchy Erdnussbutter
1 EL Ghee
Honig, zum Abschmecken
20-30 g ungeröstete, ungesalzene
Erdnüsse
1-2 Zweige Koriander
½ TL geräuchertes Paprikapulver
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein hacken und in Ghee und dem Bratensatz des Fleisches glasig anschwitzen. Paprikapulver und Kreuzkümmel kurz mitrösten. Erdnussbutter und Sahne zugeben, sämig einkochen, bei Bedarf mit Milch verdünnen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken, fein pürieren. Ggf. mit Limettenabrieb und Honig verfeinern.

Erdnüsse in einer Pfanne rösten und anschließend hacken.

Korianderblätter abzupfen und hacken. Salsa de maní vor dem Servieren mit Koriander und Erdnüssen garnieren.

Für die Avocado-Limetten-Creme:

2 reife Avocados
½–1 Limette, Abrieb & Saft
1 EL griechischer Joghurt
Honig, zum Abschmecken
1-2 TL gerösteter Knoblauch
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocados schälen, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch zerdrücken. Mit Limettensaft und -abrieb, Joghurt, Honig, Knoblauch, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebel
1 Limette, Saft
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und in Limettensaft mit Salz und Zucker 5-10 Minuten ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Karin Schmeck

Kartoffel-Pilz-Strudel mit Basilikumsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

100 g Serrano-Schinken in Scheiben
500 g mehligkochende Kartoffeln
200 g Kräuterseitlinge
1 rote Zwiebel
1 Ei
2 EL Crème fraîche
2 EL Rapsöl
20 g Steinpilzpulver
1 Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weichkochen. Dann abgießen, ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Serrano Schinken klein schneiden. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Pilze putzen und ebenfalls würfeln. Petersilie fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Pilze und Steinpilzpulver glasig anschwitzen.

Kartoffeln mit der Zwiebel-Pilz-Mischung in eine Schüssel geben, dann Serrano Schinken, Ei, Crème fraîche, Petersilie, Salz und Pfeffer zugeben und alles gut vermengen.

Für den Strudel:

1 Packung Strudelteig
1 Ei
Butter, zum Bestreichen

Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Teigblätter einzeln entnehmen, auf ein feuchtes Küchentuch legen, mit flüssiger Butter bestreichen, eine zweite Platte drauflegen und wieder mit Butter bestreichen. Ein Drittel der Füllung darauf geben und mithilfe eines Tuches aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ei einstreichen. Im heißen Ofen goldbraun backen.

Für das Basilikumpesto:

1 Knoblauchzehe
80 g Parmesan
30 g Pinienkerne
150 g Olivenöl
1 Bund Basilikum
3-4 Zweige Petersilie
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, Parmesan reiben. Knoblauch, Parmesan, Pinienkerne, Olivenöl, Basilikum, Petersilie und Salz in einem Mixer zu einem Pesto verarbeiten.

Für die Basilikumsauce:

1 kleine rote Zwiebel
250 ml Sahne
50 g Basilikumpesto, von oben
50 ml Weißwein
1 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehe und fein würfeln. In Öl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Dann Sahne hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Pesto einrühren und die Sauce mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Patricia Mysiak

Dreierlei von der Kartoffel: Kartoffelgratin & Rosmarinkartoffeln & Herzoginkartoffeln mit gebratenem Lammrücken, Zwiebelsauce und Gemüse-Pfanne

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffelgratin:

150 g mehligkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
100 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 225 °C Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kartoffeln in die Auflaufform schichten. Zwiebeln und Knoblauch darüber streuen. Sahne mit Muskat, Pfeffer und Salz verrühren und über die Kartoffeln geben. Restliche Butter als Flocken darüber verteilen.

Gratin bei 225 °C Umluft auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

200 g kleine Drillinge
Erhitzbares Olivenöl, zum Bestreichen
1 Zweig Rosmarin
Grobe Salzflocken, zum Würzen

Drillinge mit Schale gut waschen und trocken tupfen. Halbieren und auf ein Backblech mit der Schale nach unten legen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Salz bestreuen. Rosmarin grob zupfen und über die Kartoffeln geben. Kartoffeln bei 225 °C Umluft auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

Für die Herzoginkartoffeln:

200 g festkochende Kartoffeln
1 Ei
2 EL Butter
100 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, halbieren und in reichlich Salzwasser kochen, bis sie bissfest sind. Abgießen und auskühlen lassen. Erkalte Kartoffeln stampfen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Butter, Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer zugeben. Mit dem Handrührgerät zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Masse in einen Spritzbeutel geben. Kleine "Krönchen" auf ein gefettetes Backblech spritzen. Bei 225 °C Umluft etwa 10 Minuten goldbraun backen.

Für den Lammrücken:

300 g ausgelöster Lammrücken
1 Knoblauchzehe
Neutrales Öl, zum Braten
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Grobe Salzflocken, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammrücken in Öl scharf anbraten. Knoblauch halbieren und mit Rosmarin und Thymian dazu geben. Von allen Seiten krossbraten. Fleisch etwa 10 Minuten im Backofen bei 180 °C Umluft nachgaren. Pfanne für die Jus aufgestellt lassen.

Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

100 g rote Zwiebeln
100 ml Gemüsfond
50 ml roter Portwein
2 EL Aceto balsamico
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Zwiebeln in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Mit Fond und Portwein ablöschen. Aceto balsamico, Lorbeer, Nelken, Salz und Pfeffer zugeben und Jus einkochen lassen. Vor dem servieren Lorbeer und Nelken entfernen.

Für das Gemüse: Zwiebel abziehen und grob schneiden. Gemüse putzen und grob schneiden. Mit Olivenöl, Balsamicoessig, Salz und Pfeffer würzen und für 10-15 Minuten in den Backofen bei 225 °C Umluft schieben.

- 2 Rößchen Brokkoli
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 1 große Tomate
- 1 rote Zwiebel
- Balsamicoessig, zum Marinieren
- Olivenöl, zum Marinieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.