

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Oktober 2026** ▪
Finalgericht von Zora Klipp



**Kräuterseitlinge mit Sellerie in drei Texturen,
 Haselnusssauce, eingelegter Birne und Estragon-Öl**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kräuterseitlinge:

4 große Kräuterseitlinge
 1 Knoblauchzehe
 20 g Butter
 1 EL Pflanzenöl
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kräuterseitlinge ggf. putzen, längs halbieren und in heißem Öl kräftig anbraten. Butter, Thymian und die angedrückte Knoblauchzehe zugeben und die Pilze darin aromatisch glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Sellerie:

1 kleiner Knollensellerie, ca. 500-600 g
 30 g Butter
 100 ml Sahne
 100 ml Gemüsefond
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Knollensellerie schälen. Etwa ein Drittel in kleine Würfel schneiden und in Gemüsefond mit etwas Butter bissfest garen. Ein weiteres Drittel in dünne Scheiben hobeln und goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den restlichen Sellerie würfeln, in Salzwasser weich kochen und anschließend mit Sahne und Butter fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die marinierte Birne:

1 feste Birne
 30 ml Weißweinessig
 50 ml Wasser
 1 EL getrocknete Hibiskusblüten
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Birne schälen.

50 ml Wasser zum Kochen bringen und die Hibiskusblüten damit übergießen. Für 5 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb gießen.

Weißweinessig mit dem Hibiskuswasser, Zucker und einer Prise Salz verrühren. Birne in feine Spalten hobeln und bis zum Anrichten darin marinieren.

Für die Haselnusssauce:

1 Schalotte
 20 g kalte Butter
 100 ml Sahne
 2 EL Haselnussmus
 1 TL Tomatenmark
 100 ml Gemüsefond
 1 TL Sherryessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und glasig anschwitzen. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten, mit Gemüsefond ablöschen und etwas einkochen lassen. Sahne und Haselnussmus einrühren und einige Minuten köcheln lassen. Mit kalter Butter montieren und mit Sherryessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Estragon-Öl: Estragon mit dem Öl fein mixen und durch ein feines Sieb passieren.
½ Bund Estragon
50 ml neutrales Öl

Zum Anrichten Selleriecreme auf den Teller geben, die Kräuterseitlinge und den glasierten Sellerie darauf anrichten. Die marinierten Birnenspalten verteilen, die Haselnusssauce angießen und mit Selleriechips sowie einigen Tropfen Estragon-Öl vollenden und servieren.

Zusatzzutaten von Hannes: *Hannes schmeckte die Pilze, das Selleriepüree und die Haselnusssauce mit Limettensaft und Piment d'Espelette ab. Außerdem würzte er die Selleriechips mit Piment d'Espelette. Das Selleriepüree wollte er ursprünglich mit Vanillemark abschmecken, vergaß es dann aber doch.*

Limette, Vanilleschote, Piment d'Espelette

Zusatzzutaten von Karin: *Karin aromatisierte den Hibiskus-Sud, in dem die Birne eingelegt wurde, mit Sternanis.*

Sternanis

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Oktober 2026 ▪**
Zusatzgericht von Zora Klipp



Herbstliche Okroschka

Zutaten für zwei Personen

Für den Sud:

2-3 cm frischer Meerrettich
 500 ml Buttermilch
 1 TL Senf
 Weißweinessig, zum Abschmecken
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Buttermilch mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Meerrettich schälen und reiben. Je nach Geschmack zur Buttermilch geben. Mit Weißweinessig und gegebenenfalls mehr Salz abschmecken. Alles gut verrühren.

Für die Einalge:

2 gekochte, geschälte Pellkartoffeln
 100 g Muskatkürbis
 1 Apfel
 Butter, zum Braten
 1-2 EL Olivenöl
 1 EL gehackte, geröstete Haselnüsse
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis von Schale und Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und dekorativ ausstechen. In Butter anschwitzen. Haselnüsse zugeben, alles salzen und Kürbistaler bissfest werden lassen.

Kartoffeln würfeln und mit etwas Öl, Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch fein schneiden und zugeben. Apfel in Würfel schneiden und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Alles vermengen.

Für die Garnitur:

2 braune Champignons
 Einige Blätter Blutampferkresse
 Einige Blätter rote Shisokresse

Champignons putzen und dünn hobeln. Mit Kresse als Garnitur verwenden.

Die Kartoffel-Apfel-Mischung mittig auf tiefe Teller geben. Den Buttermilch-Sud angießen und mit Kürbistalern, Haselnüssen und Butter beträufeln. Mit Champignons und Kresse garnieren und servieren.