▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2026 ▪
Tagesmotto „Drei Köstlichkeiten“ mit Zora Klipp



Richard Decker

Rindertatar mit gebackenem Eigelb & Pastel de Nata & Pisco Sour

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertatar:
500 g Rinderfilet
2 Scheiben Vollkorn- oder Mischbrot
2 Gewürzgurken
50 g Kapern
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 Eier
1 EL Senf
1 EL Ketchup
1 EL Sriracha
200 g Paniermehl
1 Bund Schnittlauch
1-2 TL Olivenöl
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Brotscheiben rund ausstechen und in einer Pfanne mit Knoblauch knusprig braten.

Rinderfilet sehr fein hacken. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Gewürzgurken und Kapern ebenfalls fein in kleine Stücke schneiden. Schnittlauch fein schneiden. Das gehackte Fleisch mit Schalotten, Kapern, Gewürzgurken, Schnittlauch und Olivenöl vermischen und mit Salz, Pfeffer, Senf, Ketchup und Sriracha abschmecken.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe in Paniermehl wenden und vorsichtig in Öl bei 180 Grad für 10 Sekunden frittieren.

Das Tartar anrichten und mit einem frittierten Eigelb obendrauf und Schnittlauch dekorieren.

Für die Pastel de Nata:
1 Rolle Blätterteig, aus dem Kühlregal
3 Eier, Größe L
400 ml Vollmilch
2 EL Maistärke
120 g Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Ein Vollei und zwei Eigelbe mit Zucker und Stärke in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach die Milch hinzufügen und alles glattrühren. Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Masse puddinggleich aussieht.

Blätterteig auswickeln. Dann entlang der Hälfte der langen Seite durchschneiden, so dass man zwei gleich große Teigstücke hat. Diese aufeinanderlegen und von der kurzen Seite her sehr eng aufrollen. Die entstandene Teigrolle in 12 gleichgroße Scheiben schneiden. Diese Teigstücke in eine Muffinform geben und darin etwas fest drücken. Puddingmasse zu 3/4 in die Form gießen. Die Puddingtörtchen dann bei 200 Grad 20-25 Minuten backen.

Pastel de Nata vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für den Pisco Sour:
5 Limetten, davon Saft
2 Eier
250 ml Pisco
2 Spritzer peruanische Bitters
100 ml Zuckersirup
Eiswürfel

Limetten auspressen. Eier trennen und das Eiweiß auffangen. Limettensaft, Pisco, Zuckersirup, Eiweiß und Eiswürfel in einen Shaker geben. Flüssigkeiten ungefähr 30 Sekunden kräftig im Shaker schütteln. Pisco Sour durch ein Barsieb in ein Glas geben. Kurz warten, bis sich der Eiweißschaum an der Oberfläche abgesetzt hat. Je einen Spritzer Bitters auf den Schaum geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jennifer Schönrock

Rinderfilet mit gebratenem Kürbis, Koriander-Pesto, Limetten-Joghurt und gerösteten Kürbiskernen & Pikantes Ananas-Koriander-Sorbet mit Zucker-Chip & Green-Mango-Cocktail

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:
200 g Rinderfilet
1 Knoblauchzehe
100 ml Sojasauce
2 EL Honig

Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch, Honig und Sojasauce verrühren. Rinderfilet in Medaillons schneiden und in die Honig-Sojasaucen-Mischung geben. Möglichst lange ziehen lassen, dann in einer Pfanne scharf anbraten.

Für den Kürbis:
¼ Hokkaido
1 TL Honig
1 TL scharfes Paprikapulver
1 TL gemahlener Koriander
1-2 EL Olivenöl
1-2 EL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis ggf. schälen, entkernen, in ca. 1 cm dünne Scheiben hobeln. In einer Schüssel mit Oliven- und Sesamöl leicht benetzen, mit Honig, Pfeffer, Salz, Koriander und Paprikapulver würzen, alles gut vermengen und in einer Pfanne gleichmäßig anrösten und fertig braten.

Für das Koriander-Pesto:
1 ½ Bund Koriander
½ grüne Chilischote
½ Knoblauchzehe
½ Limette, davon Saft & Abrieb
50 g Parmesan
100 g Cashewkerne
100 ml Olivenöl
1 EL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Knoblauch und Chili zerhacken, den Saft einer halben Limette auspressen und etwas von der Schale abreiben. Alle Zutaten bis auf Olivenöl, Salz, Pfeffer und Limettensaft in einen Zerkleinerer geben und mixen. Nach und nach Olivenöl hineingeben, bis ein sämiges Pesto entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft verfeinern und abschmecken.

Für den Limetten-Joghurt:
250 g Naturjoghurt, 3,5% Fett
½ Knoblauchzehe
1 Limette, davon Saft & Abrieb
1 EL flüssiger Honig
1 TL scharfes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Alles in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gerösteten Kürbiskerne:
1-2 EL Kürbiskerne

Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne anrösten.

Für das Ananas-Sorbet:
150 g gefrorene Ananas
1 Limette, davon Abrieb
1 grüne Chilischote
1 Bund Koriander
250 ml Kokosnusswasser
2 EL Agavendicksaft
1 TL Vanilleextrakt
2 EL Zucker

Chilischote der Länge nach aufschneiden und entkernen. Einige Korianderblättchen für den Zuckerchip beiseitelegen. Limette heiß abspülen und die Schale abreiben und ebenfalls für den Chip aufbewahren.

Dann alle restlichen Zutaten in einer Schüssel pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.

Für den Zuckerchip den Zucker in einer Pfanne flüssig werden lassen, auf einem Stück Backpapier verteilen und Limettenzeste sowie Korianderblätter drüberstreuen.

Das Sorbet in einem Glas Servieren und mit einem Stück Zuckerchip garnieren.

Für den Green-Mango-Cocktail:
½ reife Mango
1 Limette, davon Saft
1-2 Zweige Koriander
200 ml halbtrockener Sekt
6 cl Gin
4 cl Lime Juice
Eiswürfel

Mango schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Limettensaft auspressen. 4 EL Mangowürfel, 4 cl Limettensaft, Gin, Lime Juice und Koriander in einen Shaker geben und mit einem Muddler die Mangowürfel und den Koriander zerdrücken. Mit drei Eiswürfeln füllen und shaken. Durch ein Sieb in ein Glas mit einem Eiswürfel geben und mit Sekt aufgießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marcello Ciarrettino

Hähnchenbrust mit Kaffee-Kardamomsauce und Wildreis & Weiße-Schokolade-Quark-Creme mit Kaffeesirup & Espresso Martini

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:
2 Hähnchenbrustfilets
200 ml Hühnerfond
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Hühnerfond in einem Topf mit größerem Durchmesser aufkochen lassen. Hähnchenbrustfilets abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenbrüste nebeneinander in den Fond legen, die Hitze reduzieren und 12-15 Minuten ziehen lassen. Der Fond darf dabei nicht kochen. Fleisch aus dem Fond nehmen, in Alufolie gewickelt warm stellen. Fond für die Sauce aufbewahren.

Fleisch vor dem Servieren in Öl rundum anbraten.

Für die Kaffee-Kardamomsauce:
1 Schalotte
150 g Sahne
Geflügelfond, s.o.
20 g Arabica Kaffeebohnen
20 Kardamomkapseln
4 cl Kaffeelikör
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Kardamomkapseln mit dem Messer etwas zerdrücken und zusammen mit den Kaffeebohnen in dem Olivenöl 5 Minuten braten. Schalotten dabei nicht bräunen.

Geflügelfond (s.o.) abnehmen und Kaffee-Kardamom-Schalotten-Mischung damit ablöschen. Kaffeelikör zugeben und alles auf die Hälfte reduzieren. Sahne zugeben, reduzieren, bis die Sauce cremig und der Geschmack angenehm kräftig ist. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Für den Wildreis:
200 g Naturreis-Wildreismischung
400 ml Wasser
½ TL Salz

Reis in ein Sieb geben und unter kaltem, klarem Wasser mehrmals waschen, um die Stärke abzuspülen. 400 ml Wasser in einen Topf geben, den Reis hineingeben und 10 Minuten einweichen. Salz hinzufügen und den Reis auf dem Herd mit Deckel einmal aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen.

Für die Weiße-Schokolade-Quark-Creme:
80 g weiße Schokolade
150 ml Sahne
250 g Quark, 20% Fett

Schokolade hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen. 50 ml Sahne unter die Schokolade rühren und alles für ca. 5 Minuten leicht erwärmen. Dann Quark und restliche Sahne hinzugeben und alles gut verrühren.

Für den Kaffeesirup:
8 TL gemahlener Kaffee/Kaffeepulver
4 cl Rum
200 g Zucker

Kaffee aufbrühen. Dann gekochten Kaffee mit dem Zucker in einen Topf mischen, zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, damit der Zucker karamellisiert und ein Sirup entsteht. Den Sirup in heiß gespülte Gläser oder Flaschen füllen. Der Sirup dickt beim Abkühlen nach. Rum darunter mischen.

Für den Espresso Martini:
80 ml kalter Espresso
6 Espressobohnen, zum Garnieren
10 ml Zuckersirup
80 ml Wodka
4 cl Kaffeelikör
6 Eiswürfel

Martiniglas vorab mit Eiswürfeln füllen oder in das Gefrierfach stellen, damit das Getränk später länger kühl bleibt. Eiswürfel in einen Cocktailshaker geben. Espresso, Zuckersirup, Wodka und Kaffeelikör, dazugeben. Alles zusammen ca. 15-20 Sekunden kräftig schütteln, sodass Schaum entsteht.

Cocktail nun durch ein Sieb in das Martiniglas geben. Je Glas drei Espressobohnen auf dem Schaum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. November 2023 ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Ziegenkäse-Pralinen mit Zwiebel-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für zehn Pralinen:
300 g Ziegenfrischkäse
200 g Frischkäse
1 Tüte Brotchips
200 g Walnüsse
100 g Cranberries
½ Bund Schnittlauch
3-4 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Walnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen goldbraun rösten. Etwas abkühlen lassen. Schnittlauch, Petersilie, Walnüsse und Cranberries hacken und miteinander vermengen. Salzen.

Ziegenfrischkäse und Frischkäse miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Masse zu kleinen Pralinen formen und in der Walnuss-Cranberry-Mischung wälzen. Pralinen auf Brotchips anrichten.

Für das Chutney:
500 g rote Zwiebeln
150 ml Aceto Balsamico
3-4 Zweige Thymian
100 g Zucker
3-4 EL Sonnenblumenöl
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In Öl für 7-10 Minuten anschwitzen, bis sie schön glasig sind. Anschließend Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und für 2-3 Minuten unter ständigem Rühren auflösen und leicht karamellisieren. Mit dem Balsamico ablöschen, den Thymian hinzufügen und auf kleinster Stufe ca. 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend etwas auskühlen lassen und zu den Pralinen servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.