

▪ **Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 27. Mai 2026** ▪  
**Runde 1** – „Signature Dish“ mit Zora Klipp



Vorspeise von Oliver Giemsa

**Marinierte Reismudeln mit Garnelen-Tatar, Chili-Mayonnaise und frittierten Reismudeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Reismudeln:**

1 TL Pflanzenöl  
 80 g feines Reismehl  
 50 g Tapiokastärke  
 1 TL Salz

Das Pflanzenöl, Reismehl, Tapiokastärke und Salz in einer Schüssel vermengen. 100 ml heißes Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.

Topf mit Wasser aufkochen. Teig mit einer Kartoffelpresse direkt in das kochende Wasser drücken. Nudeln ca. 2-3 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen.

**Für das Tatar:**

3 küchenfertige rote Garnelen, Sushi-Qualität  
 2-3 cm Ingwer  
 ¼ reife Mango  
 ½ Limette, Abrieb & Saft  
 1 EL Sesamöl  
 ½ Bund Schnittlauch  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen vollständig pulen und Darm entfernen. Garnelenfleisch in gröbere Stücke schneiden. Limette heiß abspülen, Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein hacken. Garnelenfleisch mit Limettencruste, Ingwer, Öl, Salz und Pfeffer würzen und kurz im Kühlschrank ziehen lassen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mango schälen, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Tatar vor dem Servieren abschmecken, Mango, Limettensaft und Schnittlauch dazugeben.

**Für die Gochujang-Mayonnaise:**

1 Limette, Saft  
 1 Ei  
 1 TL Senf  
 1 TL Reisweinessig  
 1 EL Gochujang-Paste  
 250 ml Rapsöl  
 1 TL Kokosblütenzucker  
 Salz, aus der Mühle

Ei, Öl, Senf und Kokosblütenzucker in einen hohen Mixbecher geben. Mixen, bis eine Emulsion entsteht. Mayonnaise mit Limette, Reisweinessig, Gochujang-Paste und Salz abschmecken.

**Für die marinierte Reismudeln:**

50 g Mungobohnensprossen  
 1 Karotte  
 2 EL Fischsauce  
 2 EL dunkle Sojasauce  
 1 EL geröstetes Erdnussöl  
 1-2 Zweige Thai-Basilikum  
 1 TL schwarzer gerösteter Sesam  
 Salz, aus der Mühle  
 Eiswasser

Fischsauce, Sojasauce und Erdnussöl mischen.

Karotte schälen und in Julienne schneiden. Mungobohnensprossen kurz blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken. Thai-Basilikumblätter abzupfen und hacken. Alles mit den frisch gekochten Reismudeln vermengen und mit Sesam garnieren.

**Für die frittierten Reismudeln:**  
Pflanzenöl, zum Frittieren  
2 EL Tafelessig  
1 Prise Zucker

Abgetrocknete Reismudeln (siehe oben) ca. 30 Sekunden in 180 Grad heißes Fett geben. Sobald diese aufgepoppt sind, herausnehmen und auf Küchenpapier abtrocknen lassen. Essig und Zucker mischen und in eine Sprühflasche geben. Die abgekühlten Reismudeln damit besprühen und zum Servieren bereitstellen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand März 2026):

- 1. Wahl Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele und Tiger-Garnele
- 1. Wahl Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie



Zwischengang von Sonja van der Werff

## Gnoccho mit flüssigem Eigelb-Kern „Carbonara Style“, Nduja-Schaum und Spinatpesto

Zutaten für zwei Personen

### Für den Gnoccho:

200 g mehligkochende Kartoffeln  
3 Eier  
150 g Parmesan  
1 EL Butter  
70 g Mehl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und gut ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln auf ein großes Brett auslegen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mehl zufügen und unterarbeiten. Mit Salz und Muskat würzen. Teig kurz ruhen lassen. Kartoffelmasse zu einer Platte, ca. 5 mm dick, ausrollen.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Parmesan reiben. Drei Eigelbe mit dem Parmesan verrühren. Mit Pfeffer würzen.

Aus dem Kartoffelteig runde „Taler“ von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen, jeweils mit einem Teelöffel Eigelbmasse füllen und gut verschließen. Zu kleinen Kugeln formen. In aufgeschäumter Butter rundum braten.

### Für den Nduja-Schaum:

50-60 g Nduja Calabrese  
am Stück  
1 kleine Schalotte  
2 EL Frischkäse Natur,  
Doppelrahmstufe  
100 ml Sahne  
50-100 ml kalte Vollmilch  
20 ml Weißwein  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Zucker

Schalotte abziehen und fein schneiden. In einer kleinen Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin die klein geschnittene Schalotte sowie den gehackten Knoblauch anschwitzen. Nduja zufügen und mit einer Gabel zerdrücken. Alles mit dem Weißwein ablöschen und ggf. Wasser zugeben. Kurz aufkochen lassen. Sahne zufügen und weiterhin kurz köcheln lassen. Mit Zucker abschmecken. Alles durch ein sehr feines Sieb passieren und in eine Espuma-Flasche füllen. Frischkäse und kalte Milch zugeben. Espuma-Flasche verschließen, eine Gaskapsel eindrehen und gut schütteln.

### Für das Spinatpesto:

50 g Babyspinat  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone, Abrieb  
50 g Parmesan  
100 ml Olivenöl  
50 g geröstete, blanchierte  
Mandeln  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mandeln in einer kleinen Pfanne vorsichtig rösten. Danach etwas abkühlen lassen.

Knoblauch abziehen, Parmesan reiben. Aus allen Zutaten ein cremiges Pesto herstellen. Mit Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

50 g Guanciale  
1 Frühlingszwiebel

Guanciale in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne sehr kross ausbraten. Frühlingszwiebel putzen und in sehr dünne Ringe schneiden. Beides als Garnitur verwenden.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



## Hauptgang von Jaqueline Paasche

### Entenbrust „Mélange noir“ mit Kaffee-Jus, Kaffee-Panko, karamellisierten Kirschen, Selleriepüree, Oliven-Tapenade und Radicchio mit Balsamico-Glace

Zutaten für zwei Personen

#### Für die Ente:

- 2 Barbarie-Entenbrüste mit Haut, je ca. 300 g
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Kubebenpfeffer
- 1 TL langer Pfeffer
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen.

Fleisch parieren und Haut rautenförmig einritzen. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen, auf mittlere Hitze stellen und ca. 8-10 Minuten auslassen bis die Haut knusprig ist. Umdrehen und nochmal ca. 1 Minute braten. Leicht salzen und Butter und Aromaten dazugeben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zusammen mit den Aromaten auf ein Ofengitter geben. Bei 100°C im Ofen garen bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist. Vor dem Anschneiden ca. 10 Minuten ruhen lassen und Haut dann nochmal kurz abflämmen. Pfeffersorten mörsern und „Mélange noir“ über die Tranchen geben.

#### Für die Kaffee-Jus:

- Parüren von der Ente
- 2 Schalotten
- 2 EL kalte Butter
- 1 EL Butterschmalz
- 500 ml Entenfond
- 120 ml Portwein
- 100 ml Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Ketjap Manis
- 1 EL flüssiges Shio Koji
- 30 ml starker Espresso
- 5 g dunkle Schokolade 80%
- 1 TL brauner Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parüren im Entenfett der vorherigen Bratpfanne und Butterschmalz scharf anrösten. Schalotten abziehen, grob würfeln und kurz mitbraten. Tomatenmark und Zucker dazugeben und kurz mitrösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und den Alkohol verkochen lassen. Einköcheln, bis die Konsistenz fast sirupartig ist. Mit Fond aufgießen und erneut einköcheln lassen. Sauce passieren, dann Schokolade und Kaffee einrühren. Mit Ketjap Manis, Koji, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter montieren.

#### Für den Kaffee-Panko:

- 2 EL Butter
- 70 g Panko
- 1-2 EL Instant-Kaffee
- 1 TL Espressobohnen
- 1 TL brauner Zucker
- Salz, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne sanft erhitzen und Panko goldbraun darin rösten. Espressobohnen und Instant-Kaffee-Flocken fein mörsern. Panko mit Instant-Kaffee, Espresso, Salz und Zucker abschmecken.

#### Für die Kirschen:

- 100g TK-Sauerkirschen
- 1 EL Butter
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 EL alten Balsamicoessig
- 1 EL Kirschwasser

Zucker trocken karamellisieren. Kirschen zugeben und Butter einrühren. Mit Kirschwasser flambieren. Mit Balsamico, Salz und Honig abschmecken.

20 g brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle

**Für das Selleriepüree:**

400 g Knollensellerie  
20 g Butter  
200 ml Sahne  
50 ml Milch  
1 EL weiße Misopaste  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Ca. 20 Minuten in Sahne und Milch köcheln, bis der Sellerie weich ist. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Dann Miso und Butter unterrühren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und durch ein Sieb streichen.

**Für die Oliven-Tapenade:**

80 g entsteinte Kalamata-Oliven  
1 TL Kapern  
1 Zitrone, Abrieb & Saft  
1 TL Honig  
1 TL Zitronen-Olivenöl  
1 EL Olivenöl

Oliven und Kapern fein hacken. Olivenöle, Honig, 1 EL Zitronensaft und etwas Abrieb der Zitrone unterheben.

**Für den Radicchio mit Balsamico:**

1 Radicchio di Treviso  
1 Orange, Abrieb & Saft  
120 ml alten dunklen Balsamicoessig  
1 EL Olivenöl  
1 EL Portwein  
1 TL brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle

Balsamico mit Zucker und Portwein sanft köcheln lassen und auf ca. 40 ml einreduzieren.

Radicchio kurz in einer Pfanne durch Olivenöl ziehen und mit etwas Orangensaft ablöschen. Mit Salz und Orangenzeste abschmecken und mit Balsamico-Glace beträufeln.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Profis vom 27. Mai 2026** ▪  
**Runde 1** – „Signature Dish“ mit Zora Klipp



Vorspeise von Mario Kotaska

**Marinierte Reissnudeln mit Garnelen-Tatar, Chili-Mayonnaise und frittierten Reissnudeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Reissnudeln:**

80 g Reismehl  
 1 TL Salz  
 1 TL Sesamöl  
 ca. 100 ml heißes Wasser

Zuerst aus Reismehl, Salz, Sesamöl und etwas heißem Wasser einen glatten Nudelteig kneten.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Den Nudelteig durch eine Kartoffelpresse drücken und etwa zwei Minuten köcheln. Mit einem Schaumlöffel entnehmen und kalt abspülen.

**Für das Garnelen-Tatar:**

3 küchenfertige rote Garnelen, Sushi-Qualität  
 1 Knoblauchzehe  
 2-3 cm Ingwer  
 ½ Limette, davon Saft und Abrieb  
 4 Halme Schnittlauch  
 Salz, aus der Mühle

Die Garnelen vollständig pulen und Darm entfernen. Das Garnelenfleisch fein würfeln und mit geriebenem Knoblauch, Ingwer, Limettenabrieb und Salz vermengen. Vor dem Servieren mit Limettensaft und Schnittlauchröllchen abschmecken.

**Für die Chili-Mayonnaise:**

1 Ei  
 1 TL Zitronensaft  
 ¼ TL Senf  
 1 TL Essig  
 1 EL Chilipaste  
 250 ml Öl

Für die Mayonnaise das Ei, etwas Senf, Zitronensaft, Essig, Chilipaste und neutrales Öl in ein schlankes Gefäß geben und mit einem Mixstab emulgieren.

**Für marinierte & frittierte Nudeln:**

3 EL Sojasauce  
 2 EL Austernsauce  
 ½ Limette, davon Saft  
 1 TL schwarzer gerösteter Sesam  
 1 TL weißer Sesam  
 Öl, zum Frittieren

Einen Teil der Reissnudeln in einer Fritteuse mit heiße, Öl goldgelb und knusprig ausbacken, den anderen Teil mit Austernsauce, Sojasauce und Limettensaft marinieren.

Mit schwarzem und weißem Sesam abschmecken.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand März 2026):

- 1. Wahl Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele und Tiger-Garnele
- 1. Wahl Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie



Zwischengang von Nelson Müller

## Gnoccho mit flüssigem Eigelb-Kern „Carbonara Style“, Nduja-Schaum und Spinatpesto

Zutaten für zwei Personen

### Für den Gnoccho:

200 g mehligkochende Kartoffeln  
6 Eier  
70 g Mehl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, klein würfeln und in kochendem Salzwasser garen. Nachdem die Kartoffeln gut abgedampft sind, auf ein großes Brett auslegen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mehl und zwei Eier zufügen und unterarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Teig kurz ruhen lassen. Dann die Kartoffelmasse zu einer Platte, ca. 5 mm dick, ausrollen. Vier Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Aus dem Kartoffelteig runde „Taler“ von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen, jeweils ein Eigelb daraufgeben und gut verschließen. In gesalzenem Wasser sieden lassen, bis die Gnocchi an die Oberfläche steigen.

### Für den Nduja-Schaum:

50-60 g Nduja Calabrese  
am Stück  
1 kleine Schalotte  
100 ml Sahne  
20 ml Weißwein  
1 EL Olivenöl

Schalotte abziehen und fein schneiden. In einer kleinen Pfanne das

Olivenöl erhitzen und darin die Schalotte anschwitzen. Nduja kleinschneiden und hinzufügen. Alles mit dem Weißwein ablöschen. Sahne zufügen und weiterhin kurz köcheln lassen. Alles durch ein sehr feines Sieb passieren und vor dem Servieren aufschäumen.

### Für das Spinatpesto:

50 g Babyspinat  
2 Knoblauchzehen  
1 Zitrone, Abrieb  
150 g Parmesan  
100 ml Olivenöl  
50 g blanchierte Mandeln  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mandeln in einer kleinen Pfanne vorsichtig rösten. Danach etwas

abkühlen lassen. Knoblauch abziehen, Parmesan reiben. Aus allen Zutaten ein cremiges Pesto herstellen. Mit Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

50 g Guanciale  
1 Frühlingszwiebel

Guanciale in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne sehr kross ausbraten. Frühlingszwiebel putzen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Beides als Garnitur verwenden.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



### Hauptgang von Viktoria Fuchs

## Entenbrust „Mélange noir“ mit Kaffee-Jus, Kaffee-Panko, karamellisierten Kirschen, Selleriepüree, Oliven-Tapenade und Radicchio mit Balsamico-Glace

### Zutaten für zwei Personen

#### Für die Ente:

- 2 Barbarie-Entenbrüste mit Haut,  
je ca. 300 g
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 4 EL Butter
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Kubebenpfeffer
- 1 TL langer Pfeffer
- 1 TL Zucker
- Salz, aus der Mühle

#### Für die Kaffee-Jus:

- Parüren von der Ente, von oben
- 100 g Sellerie
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL kalte Butter
- 1 EL Butterschmalz
- 500 ml Entenfond
- 120 ml Portwein
- 100 ml Rotwein
- 30 ml starker Espresso
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Kubebenpfeffer
- 1 TL langer Pfeffer
- Salz, aus der Mühle

#### Für den Kaffee-Panko:

- 70 g Panko
- 2 EL Butter
- 1-2 EL Instant-Kaffee
- 1 TL Espressobohnen
- 1 TL brauner Zucker
- Salz, aus der Mühle

#### Für die Kirschen:

- 100 g TK-Sauerkirschen
- 1 EL Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Kirschwasser
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen.

Fleisch parieren und Haut rautenförmig einritzen. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen, auf mittlere Hitze stellen und ca. 8-10 Minuten auslassen bis die Haut knusprig ist. Umdrehen und nochmal ca. 1 Minute braten. Leicht salzen und Butter sowie Knoblauch und Thymian dazugeben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zusammen mit den Aromaten auf ein Ofengitter geben. Bei 100°C im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist. Pfeffersorten mörsern, dann die „Mélange noir“ mit Butter und Zucker in der Pfanne karamellisieren und über die Tranchen geben.

Parüren im Entenfett der vorherigen Bratpfanne und Butterschmalz scharf anrösten. Schalotten und Knoblauch abziehen, grob würfeln und kurz mitbraten. Sellerie schälen, würfeln und ebenfalls in die Pfanne geben. Zucker dazugeben und karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und weiter einkochen lassen. Zum Passieren durch ein Sieb geben, anschließend Espresso einrühren. Mit gemörserter Mélange noir und Salz abschmecken. Mit kalter Butter montieren.

Butter in einer Pfanne sanft erhitzen und Panko goldbraun darin rösten. Espressobohnen und Instant-Kaffee-Flocken fein mörsern. Panko mit Instant-Kaffee, Espresso, Salz und Zucker bestäuben und abschmecken.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Kirschen und Zucker zugeben. Mit Kirschwasser flambieren. Mit einer Prise Salz abschmecken.

**Für das Selleriepüree:**

250 g Knollensellerie  
20 g Butter  
150 ml Sahne  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Circa. 20 Minuten in Sahne und Milch köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Dann die Butter unterrühren. Zum Schluss mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und durch ein Sieb streichen.

**Für die Oliven-Tapenade:**

80 g entsteinte Kalamata-Oliven  
1 TL Kapern  
1 Zitrone, Abrieb & Saft  
1 TL Honig

Oliven und Kapern fein hacken. 1 EL Zitronensaft, Honig und etwas Abrieb der Zitrone unterheben. Vor dem Servieren mit zwei Löffeln Nocken formen.

**Für den Radicchio mit Balsamico:**

1 Radicchio di Treviso  
1 Orange, Abrieb & Saft  
120 ml alten dunklen Balsamicoessig  
1 EL Olivenöl  
1 EL Portwein  
1 TL brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle

Balsamico mit Zucker und Portwein sanft köcheln lassen und einreduzieren. Radicchio hinzugeben und glasieren. Mit Salz und Orangenzeste abschmecken.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.