▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Füllungen" mit Mario Kotaska



Fanny Pietzschmann

Dreierlei Cannoli: Ricottacreme & Himbeer-Cheesecake & Zitrus-Kokos-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für den Cannoli-Teig:
2 Eier, Gr. M
60 ml Marsalawein
20 ml Weißweinessig
30 g Schweineschmalz
ca. 1 Liter Frittieröl
250 g Mehl, Type 00
5 g ungesüßtes Kakaopulver
1 TL gemahlener Zimt
25 g Zucker
1 Prise Salz

Das Mehl mit Kakaopulver, Zimt, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Kaltes Schweineschmalz in kleinen Würfeln zugeben und mit den Händen einarbeiten. Ein Ei, Marsala und Weißweinessig hinzufügen. Alle Zutaten zu einem glatten, festen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder mit der Nudelmaschine auf ca. 1-1,5 mm Stärke ausrollen. Kreise von 9-10 cm Durchmesser ausstechen. Cannoli-Röhrchen leicht einfetten. Teigkreise um die Röhrchen wickeln. Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Die überlappenden Teigenden mit Eiweiß bestreichen und fest zusammendrücken.

Frittieröl auf 175-180 °C erhitzen. Cannoli portionsweise 1-2 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz abkühlen lassen und die Röhrchen vorsichtig entfernen. Cannoli-Schalen vollständig auskühlen lassen.

Für die Ricotta-Füllung:
½ Orange, Abrieb
500 g Ricotta aus Schafsmilch
50 g gehackte Pistazien
100 g Schokoladenchunks
1 Tafel Zartbitterschokolade
120 g Puderzucker
½ Vanilleschote

Ricotta in ein feines Sieb geben und mindestens 5 Minuten (idealerweise über Nacht), im Kühlschrank abtropfen lassen. Den gut abgetropften Ricotta durch ein feines Sieb streichen, damit eine besonders glatte und cremige Konsistenz entsteht. Puderzucker zum Ricotta geben und beides vorsichtig miteinander verrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Vanilleschote der Länge nach halbieren, Mark herauskratzen und unterrühren.

Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Orangenabrieb unter die Ricotta-Creme heben.

Zartbitterschokolade fein hacken, etwas Schokolade für die Garnitur beiseitelegen und den Rest vorsichtig unterheben. Von den gehackten Pistazien ebenfalls etwas für die Garnitur beiseitelegen. Restlichen Pistazien und Schokoladenchunks ebenfalls unter die Creme heben. Die fertige Ricotta-Creme mindestens 10 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen. Dann die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen.

Cannoli-Schalen erst kurz vor dem Servieren von beiden Seiten großzügig mit der Ricotta-Creme füllen. Die gefüllten Enden nach Belieben mit gehackten Pistazien und etwas Zartbitterschokolade garnieren.

Für die Cheesecake-Füllung:
100 g Himbeeren
½ Zitrone, Abrieb
250 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
250 g Mascarpone
60 g Karamellcreme
5 Karamellkekse
50 g weiße Schokolade
80 g Puderzucker
½ Vanilleschote

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Frischkäse und Mascarpone in eine Schüssel geben. Puderzucker und Vanillemark hinzufügen.

Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zitronenabrieb zur Frischkäse-Mascarpone-Masse geben und alles vorsichtig zu einer glatten Creme verrühren. Nicht zu lange schlagen.

Die frischen Himbeeren vorsichtig waschen und vollständig trocknen lassen. Himbeeren fein pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen, damit die Kerne entfernt werden. Himbeerpüree vorsichtig unter die Cheesecake-Creme rühren. Karamellcreme leicht erwärmen, damit sie weich und gut verarbeitbar ist. Karamellcreme ebenfalls unter die Creme rühren. Schokolade fein hacken und vorsichtig über einem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade kurz abkühlen lassen und anschließend langsam unter die Creme rühren. Kekse grob zerbröseln. Keksbrösel vorsichtig unter die Creme heben, sodass noch kleine Stückchen erhalten bleiben. Cannoli-Schalen erst kurz vor dem Servieren von beiden Seiten großzügig mit der Creme füllen.

Für die Zitrus-Kokos-Füllung:
1 Zitrone, Abrieb & 20 ml Saft
1 Limette, Abrieb & 10 ml Saft
250 g Mascarpone
250 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
70 g weiße Schokolade
60 g Kokosraspel
30 g geröstete Kokoschips
80 g Puderzucker
½ Vanilleschote

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Kokosraspel in einer trockenen Pfanne leicht goldbraun rösten und vollständig abkühlen lassen.

Schokolade fein hacken und über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Mascarpone und Frischkäse in eine Schüssel geben. Puderzucker und etwas Vanillemark hinzufügen. Zitrone und Limette heiß abwaschen und trocken tupfen. Die Schale von Zitrone und Limette fein abreiben und zur Creme geben. Dann Zitrone halbieren und 20 ml Saft auspressen. Limette halbieren und 10 ml Saft auspressen. Zitronensaft und Limettensaft ebenfalls zur Creme geben und alles kurz glattrühren. Dann langsam die geschmolzene, leicht abgekühlte weiße Schokolade unterrühren. Geröstete Kokosraspel unterheben. Creme mindestens 10 Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Die gekühlte Creme in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Cannoli-Schalen erst kurz vor dem Servieren von beiden Seiten großzügig mit der Creme füllen.

Für die Garnitur:
6 Himbeeren
1 Orange, Abrieb
Puderzucker, zum Bestäuben

Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Cannoli mit Orangenabrieb und Himbeeren garnieren. Mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christina Schomburg

Gyoza mit Chinakohl-Schweinehack-Füllung und Sesam-Ponzu-Dip mit Maracuja

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
150 g Mehl, Type 405
1 Prise Salz

Das Mehl mit Salz und 90 ml heißem Wasser zu einem glatten Teig kneten und in Folie 15 Minuten ruhen lassen. Teig 2 mm dünn ausrollen und 12 Kreise ausstechen.

Für die Füllung:
150 g Schweinehackfleisch
100 g Chinakohl
1 Lauchzwiebel
1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer
1 EL. japanische Sojasauce
½ EL Reisessig
½ EL Sesamöl
1 Zweig Koriander
½ TL Salz

Blätter vom Chinakohl ohne Strunk fein schneiden, salzen und kräftig durchkneten. 10 Minuten ziehen lassen und durch ein Passiertuch ausdrücken. Knoblauch abziehen und pressen. Ingwer schälen und reiben. Das Weiße der Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden. Das Lauchgrün für die Garnitur klein schneiden und beiseitelegen. Korianderblätter fein schneiden und alles mit dem Hackfleisch, Sojasauce, Reisessig und Sesamöl gründlich verkneten.

Für die Fertigstellung:
50 ml Sesamöl
Reisstärke, zum Formen

Die Füllung auf die 12 Teigkreise verteilen und durch Falten zu Gyoza formen. In Reisstärke setzen. Dann die Gyoza bei mittlerer Hitze im Sesamöl anbraten. 50 ml Wasser angießen und sofort die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Nach 8 Minuten den Deckel entfernen und Gyoza leicht bräunen lassen.

Für den Dip:
1 Knoblauchzehe
50 ml Ponzu
50 ml Maracujasaft
20 ml Sesamöl
1 TL heller Sesam

Sesam in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch dazu geben und leicht bräunen. Alles mit Ponzu und nach Geschmack mit Maracujasaft abschmecken.

Für die Garnitur:
Lauchgrün, von oben
1 Zweige Koriander
1 TL heller Sesam

Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Koriander zupfen. Lauchgrün, Koriander und Sesam als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Megan Kohnen

Zweierlei Südtiroler Schlutzkrapfen: Ricotta-Spinat & Speck-Apfel mit brauner Butter und gerösteten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
1 Ei
150 g Roggenmehl
100 g Weizenmehl
1 gute Prise Salz

Beide Mehlsorten in einer Schüssel vermischen und salzen. 60 ml Wasser erwärmen. Ei und lauwarmes Wasser zum Mehl geben und alles miteinander verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Teig mithilfe einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen.

Für die Füllungen:
30 g Speckwürfel
75 g Babyspinat
1 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 säuerlicher Apfel, z.B. Braeburn oder Elstar
1 Zitrone, Saft & Abrieb
150 g Ricotta
30 g Parmesan
Butter, zum Anbraten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Zwiebel mit der klein gewürfelten Knoblauchzehe in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und anschließend den klein geschnittenen Spinat dazugeben. Ebenfalls kurz mit anschwitzen.

In einer zweiten Pfanne die Speckwürfel anbraten. Anschließend den geschälten und klein gewürfelten Apfel sowie die andere Hälfte der Zwiebelwürfel dazu geben und ebenfalls kurz mit anschwitzen.

Die Hälfte des Ricottas mit der Spinatmischung verrühren. Parmesan reiben und ca. 3 Esslöffel dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die andere Hälfte des Ricottas mit der Speck-Apfel-Mischung verrühren und etwas Zitronensaft oder Zitronenabrieb dazugeben. Ebenfalls kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:
Salz, aus der Mühle

Aus dem Nudelteig etwa 7 cm große Kreise ausstechen und jeweils etwas von der Füllung in die Mitte geben. Teigränder mit Wasser anfeuchten und halbmondförmig zusammenfalten. Dabei die Teigränder gut andrücken.

Schlutzkrapfen in gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die braune Butter:
50 g Butter
100 g Parmesan
½ Bund Schnittlauch

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen und köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist und sich die Milchbestandteile braun färben.

Parmesan reiben, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Gericht mit Parmesan, Schnittlauch und brauner Butter garnieren.

Für die Garnitur.
1 EL Walnüsse

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Über die Schlutzkrapfen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Matthias Gaugl

Beef Wellington mit Rotwein-Portwein-Jus, Kartoffelgratin und Rucola-Kräuter-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Beef Wellington:

2 Rinderfilet-Mittelstücke, à 300-320 g
4 Scheiben Parmaschinken
300 g braune Champignons
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Rolle Blätterteig, ca. 275 g
1 Ei
2 EL Milch
1 TL Dijonsenf
Neutrales Öl, zum Anbraten
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Champignons putzen und ebenfalls sehr fein hacken. Champignons in einer Pfanne in Öl kräftig anbraten, Schalotte, Knoblauch und Thymian zugeben und so lange braten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und Pilzduxelles abkühlen lassen.

Rinderfilets salzen und pfeffern und in einer sehr heißen Pfanne in Öl rundherum jeweils ca. 30-45 Sekunden scharf anbraten. Herausnehmen und dünn mit Senf bestreichen.

Schinken überlappend auf Frischhaltefolie legen und dünn mit der Pilzduxelles bestreichen. Filet daraufsetzen, straff einrollen und kurz kaltstellen.

Filets aus der Folie nehmen, jeweils eng in Blätterteig einschlagen und mit der Naht nach unten auf ein Blech setzen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit etwas Milch verrühren, den Blätterteig damit bestreichen und den Teig leicht einritzen. Dann für ca. 12-15 Minuten im Ofen backen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von etwa 54 Grad erreicht hat. Anschließend 4-5 Minuten ruhen lassen, halbieren und servieren.

Für das Kartoffelgratin:

250 g vorw. festkochende Kartoffeln
1 kleine Knoblauchzehe
30 g Parmesan
100 ml Sahne
30 ml Milch
Butter, zum Einfetten
1 Sternanis
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Knoblauch abziehen. Kartoffeln schälen und mit dem Hobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Sahne und Milch mit Knoblauch, Sternanis, Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen. Kartoffelscheiben hineingeben und 4-5 Minuten leicht köcheln lassen, dabei vorsichtig umrühren.

Eine kleine, flache Auflaufform oder zwei Portionsförmchen mit Butter ausstreichen. Kartoffeln dicht einschichten, etwas Sahne-Mischung darüber geben und mit Parmesan bestreuen. Für ca. 15-18 Minuten im Backofen goldbraun backen. Kurz ruhen lassen.

Für die Rotwein-Portwein-Jus:
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe
10 g kalte Butter
Butterschmalz, zum Anbraten
1 TL Tomatenmark
100 ml Rinderfond
200 ml trockener Rotwein
50 ml roter Portwein
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in Butterschmalz kräftig anschwitzen. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und bei hoher Hitze stark reduzieren lassen. Rinderfond und Thymian zugeben und weiter einkochen, bis die Jus kräftig, glänzend und leicht sirupartig ist.

Durch ein feines Sieb passieren. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach nicht mehr stark kochen, damit die Jus schön gebunden und glänzend bleibt.

Für den Salat:
1 Bund Rucola
1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 EL Essig
2 EL Olivenöl
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Kerbel
6-8 Estragonblättchen

Rucola verlesen. Für das Dressing Olivenöl mit Essig, Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb vermengen. Kräuter zupfen, fein hacken und unterheben. Dressing mit Salat vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laura Maurischat

Gebackene Wirsingroulade mit Garnelen-Füllung, Weißwein-Krustentier-Sauce, Möhren-Barquette mit Ziegenfrischkäse-Füllung und Fenchel-Orangen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Wirsing:
300 g küchenfertige Garnelen, mit Schale
1 Wirsing
2 Tomaten
2 Knoblauchzehen
2 Zitronen, Abrieb
2 Eier
3 EL kalte Sahne
Butter, zum Anbraten
Neutrales Öl, zum Frittieren
50 g Mehl
100 g Panko
1 TL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse auf 175 °C vorheizen.

Vier Wirsingblätter vom Strunk lösen und in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Das Blanchierwasser anschließend für die Tomaten verwenden. Wirsing in Eiswasser abschrecken und sorgfältig trocken tupfen. Die dicke Blattrippe flach schneiden. Evtl. zwischen zwei Handtücher legen und mit dem Nudelholz plätten.

Schale der Garnelen abziehen und für die Sauce beiseitelegen. Etwa ein Drittel der Garnelen in einer eiskalten Schüssel mit Salz und 2 Esslöffel Sahne zu einer feinen Farce verarbeiten. Die übrigen Garnelen in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Knoblauch abziehen, fein hacken und in wenig Butter sanft anschwitzen.

Tomaten blanchieren, häuten, entkernen und ausschließlich das feste Fruchtfleisch fein würfeln. Garnelenstücke, Knoblauch und Tomaten unter die Farce heben und mit Chili, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb kräftig abschmecken.

Die Garnelenmasse auf den Wirsingblättern verteilen, die Seiten einschlagen und zu Rouladen aufrollen. Rouladen 4 Minuten in einem Dampfeinsatz oder in einem Bambuskörbchen dämpfen. Anschließend trocken tupfen. Eine Panierstraße vorbereiten: In eine Schüssel Mehl geben, in einer Schüssel Eier mit Sahne verquirlen, und in eine dritte Schüssel Panko geben. Die Wirsing-Garnelen-Roulade erst dünn mehlieren, durch die verquirlte Ei-Sahne-Mischung ziehen und anschließend locker in Panko wenden, ohne die Panierung anzudrücken. Wenn nötig mit einer Rouladennadel fixieren. Anschließend 2-3 Minuten in der Fritteuse frittieren, bis die Panko-Panierung gleichmäßig goldbraun und knusprig ist. Dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Möhren:
4 große, möglichst gerade Möhren
1 Orange, Saft & Abrieb
30 g Butter
3 EL Honig
Salz, aus der Mühle

Möhren schälen und an einer Längsseite jeweils einen dünnen Streifen abschneiden. Das Innere vorsichtig mit einem kleinen Löffel oder Kugelausstecher herauslösen, sodass eine tiefe Möhren-Barquette entsteht. Das ausgelöste Möhreninnere zur Seite legen. 300 ml Wasser, Butter, Honig, Orangensaft, Orangenabrieb und Salz in einer breiten Pfanne aufkochen. Möhren darin garen und den Sud gleichzeitig reduzieren lassen, bis die Möhren gar und bissfest sind. Möhren entnehmen und den Sud für den Fenchel und die Sauce noch weiter einköcheln lassen. Möhren etwas abkühlen lassen.

Für die Ziegenfrischkäse-Creme:
Möhreninneres, von oben
1 Orange, Saft & Abrieb
150 g Ziegenfrischkäse
1 EL Olivenöl
20 g Pistazien
1 EL getrocknete, gezuckerte Cranberries
1 Zweig Rosmarin
1 Prise Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle

Orange heiß abspülen, ca. ½ Teelöffel Schale abreiben, dann halbieren und 1-2 Teelöffel Saft auspressen. Ziegenfrischkäse mit Olivenöl, Möhreninnere, Orangensaft und Orangenabrieb zu einer cremigen, aber noch standfesten Masse verarbeiten. Cranberries fein schneiden, Pistazien hacken und Rosmarin fein hacken. Alles unterheben und mit Piment d'Espelette und gegebenenfalls Salz abschmecken. Die Creme mithilfe eines Spritzbeutels in die Möhren füllen.

Für den Fenchel-Orangen-Salat:
2 kleine Fenchelknollen, mit Grün
1 EL entkernte Kalamata-Oliven
1 rote Zwiebel
2 Orangen, Saft & Filets
1-2 EL Möhren-Sud, von oben
4 EL Apfelessig
2 EL Ahornsirup
2 EL Dijonsenf
5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel putzen und sehr fein hobeln. Fenchelgrün beiseitelegen. Zwiebel abziehen und halbieren. Ebenfalls dünn hobeln. Orangen filetieren und dabei den Saft auffangen. Oliven halbieren.

Orangensaft, Ahornsirup, Apfelessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Senf zu einer Vinaigrette verrühren.

Fenchel halbieren und zwei "Schiffchen" im Bambuskorb ca. 2 Minuten dämpfen, dann einmal durch den Möhren-Sud ziehen.

Fenchel mit der Vinaigrette marinieren. Orangenfilets, Oliven und Fenchelgrün erst kurz vor dem Servieren vorsichtig unterheben und in den Fenchelschiffchen anrichten.

Für die Sauce:
Garnelenschalen, von oben
1 Schalotte
80 ml Sahne
2 EL Butter
200 ml trockener Weißwein
150 ml Gemüsefond
50 ml Fischfond
1-2 EL Möhren-Sud, von oben
½ TL Apfelessig
1 Prise Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. 1 EL Butter in einen Topf geben und die Garnelenschalen kräftig anrösten, Schalotte dazugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Dann den Gemüse- und Fischfond dazugeben und wieder um die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und die Sahne sowie den Sud der Möhren hinzugeben. Einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Apfelessig und Piment d´Espelette abschmecken. Mit restlicher kalter Butter montieren. Unmittelbar vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Laut WWF Fischratgeber sind (tropische) **Garnelen** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand November 2026*):

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (Penaeus vannamei) und Tiger-Garnele (Penaeus monodon)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie