

▪ Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 15. April 2026 ▪
Runde 1 – „Signature Dish“



Vorspeise von Greta Böske

**Korean Fried Cauliflower mit Daikon-Rettich,
 Pinienkerncreme und Blumenkohlblättern „Geotjeori“**

Zutaten für zwei Personen

Für die Blumenkohl-Marinade:

- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 EL Gochujang-Paste
- 2 EL Tomatenketchup
- 1 EL Yuzu-Tee-Paste
- 1 TL Erdbeermarmelade
- 2 EL braunen Reisessig
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- 1-2 EL Ponzu-Sauce
- 1 EL Yuzu-Saft
- ½ TL Gochugaru-Flocken
- Salz, aus der Mühle

Das Pflanzenöl in Fritteuse auf 175° C erhitzen.

Knoblauch abziehen und fein reiben. In einer Pfanne Gochujang-Paste, Tomatenketchup, Yuzu-Tee, Erdbeermarmelade, Reisessig, geriebenen Knoblauch und Sesamöl unter ständigem Rühren langsam erwärmen, aber nicht aufkochen lassen. Mit 1-2 EL Ponzu-Sauce, einigen Tropfen Yuzu-Saft, einer Prise Salz und je nach gewünschtem Schärfegrad den Gochugaru-Flocken abschmecken und warmstellen.

Für den Blumenkohl-Backteig:

- 1 kleiner Blumenkohl
- 60 ml eiskaltes Sprudelwasser
- 20 ml Wodka
- 1 EL Ponzu-Sauce
- 1 L neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
- 2 EL Weizenmehl, Type 405
- ½ TL Backpulver
- 3 EL Kartoffelstärke + Kartoffelstärke,
zum Bestäuben
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle
- 1-2 Eiswürfel

Strunk und Blätter des Blumenkohls entfernen. Blumenkohl waschen und zehn feine Röschen sorgfältig abtrennen.

Mehl, Kartoffelstärke, Backpulver, Sprudelwasser, Wodka und 1 EL Ponzu-Sauce zu einem Teig verarbeiten, der die Konsistenz von flüssiger Sahne hat. Eiswürfel zum Kühlen in den Teig geben. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und bei Bedarf mit Kartoffelstärke oder Wasser bis zur passenden Konsistenz nacharbeiten. Blumenkohlröschen in Kartoffelstärke wälzen, im Backteig schwenken und portionsweise für 2-3 Minuten bei 175° in der Fritteuse ausbacken. Herausnehmen und 1-2 Minuten auf einem Abtropfgitter ruhenlassen. Währenddessen die Fritteuse auf 190° C aufheizen und die Blumenkohlröschen nach der Ruhezeit für eine weitere Minute ausbacken. Nach dem Herausnehmen 30 Sekunden abtropfen lassen und dann in eine große Schale geben.

**Für die Fertigstellung des Korean
 Fried Cauliflowers:**

Blumenkohl in der Schale mit der warmen Marinade bedecken und kurz durchschwenken. Dabei nur so viel Sauce aufbringen, dass die Blumenkohlröschen gerade bedeckt sind, um die knusprige Panade zu erhalten.

Für den Daikon-Rettich:

- 200 g Daikon-Rettich
- 1 Zitrone, Zeste
- 120 ml Birnensaft
- 50 ml Apfelessig
- 20 g Zucker
- 1 TL Salz

Rettich schälen, in hauchdünne Scheiben hobeln, Kreise mit einem Durchmesser von circa 4 cm ausstechen und halbieren. Für den Pickle-Sud eine große Zitronenzeste reißen und mit Birnensaft, Apfelessig, Zucker und Salz verrühren, bis sich die Salz- und Zuckerkrystalle gelöst haben. Rettich hinzufügen. 15 Minuten im Eisfach oder länger im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Pinienkerncreme:

100 g Pinienkernmus
50 g Saure Sahne
1 EL brauner Reissessig
1 TL geröstetes Sesamöl
1 TL Honig
Salz, aus der Mühle

Pinienkernmus, saure Sahne und Reissessig cremig verrühren. Mit Sesamöl, Honig und Salz abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen.

Für die Blumenkohlblätter:

12 hellgrüne Blumenkohlblätter
3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 TL braunen Reissessig
1 TL Yuzu-Saft
1 TL Sojasauce
1 TL geröstetes Sesamöl
1 TL Gochugaru-Flocken
1 TL weißer Sesam
2 TL Zucker
1 TL Salz
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Hellgrüne, innenliegende Blumenkohlblätter in mundgerechte Stücke zerteilen; kleine Blätter ganz verarbeiten. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Sesam, Knoblauch, Reissessig, Yuzu-Saft, Sojasauce, Sesamöl, Zucker und Salz zu einem Dressing vermischen. Mit Gochugaru und weißem Pfeffer abschmecken. Blumenkohlblätter und Frühlingszwiebeln zugeben. Alles kräftig kneten, bis sich Salz- und Zuckerkrystalle gelöst haben und die Blumenkohlblätter zusammengefallen sind. Bis zum Anrichten marinieren lassen, vor dem Servieren leicht ausdrücken.

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel
1 TL schwarzer Sesam
1 TL weißer Sesam

Frühlingszwiebel waschen, putzen und das Grün in feine Streifen schneiden.

Pinienkerncreme auf den Teller streichen. Korean Fried Cauliflower auf der Pinienkerncreme auftürmen und mit schwarzem und weißem Sesam und Frühlingszwiebel garnieren. Blumenkohlblätter „Geotjeori“ auf dem Teller drapieren. Daikon-Rettich mit Sud in einem eisgekühlten Schälchen dazu reichen.



Zwischengang von Dagmar Statz

Geräucherte Forelle mit Lauch, Curry-Creme, Tarama und Senf-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Forelle:

- 2 Forellenfilets mit Haut, entgrätet
- 1 EL neutrales Speiseöl
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- Salz, aus der Mühle
- 1 Handvoll Räuchermehl

Die Forellenfilets trockentupfen und salzen. In einem großen Topf Räuchermehl verteilen, Lorbeerblätter und angedrückte Wacholderbeeren hinzufügen, dann einen Einsatz darauf geben. Topf auf den Herd stellen und erhitzen. Räuchermehl anzünden, bis sie glühen. Hautseite der Forellenfilets mit Öl bepinseln. Fisch auf das Gitter über der Glut in den Topf setzen, danach Deckel verschließen. 15-20 Minuten räuchern lassen, anschließend aus dem Topf nehmen, Haut entfernen und Fisch in schöne Stücke teilen.

Für den Lauch:

- 5 mittelgroße dünne Stangen Lauch
- 100 ml trockener Weißwein
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Lauch putzen, waschen, die äußeren Schichten wegnehmen und nur die hellgrünen Teile der Stangen verwenden. Stangen längs halbieren. Wein zum Wasser geben und Lauchstangen darin circa 6-7 Minuten kochen lassen. Anschließend in kaltem Eiswasser abschrecken und überschüssiges Wasser aus den Lauchstangen drücken.

Für die Curry-Creme:

- 150 g Gurke
- 100 g Zwiebeln
- 200 g Crème fraîche
- 65 g Schlagsahne
- 35 g Weißweinessig
- 5 g Madras-Currypulver
- 10 g Kurkumapulver
- 2 Stängel Basilikum
- 2 Zweige Estragon
- 2 Zweige Dill
- 1 Prise Piment d'Espelette
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen, trockenreiben und halbieren, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Basilikum, Estragon und Dill abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob zerkleinern. Zwiebel abziehen und ebenfalls grob schneiden. Gurke, Kräuter, Zwiebel, Schlagsahne, Weißweinessig, Madras-Currypulver, Kurkumapulver und Piment d'Espelette in einen Mixer geben, sehr fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche unterrühren. Curry-Creme in eine Servierflasche geben und kühlstellen.

Für die Tarama:

- 200 g geräucherter Kabeljaurogen
- 1 Zitrone, Saft
- 200 g Crème fraîche
- 50 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf braun werden lassen. Zitrone auspressen und ca. 40 g Saft auffangen. Rogen enthäuten. Kabeljaurogen, Zitronensaft und gebräunte Butter mit den restlichen Zutaten in den Mixer geben, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce in einen Spritzbeutel füllen und kühlstellen.

Für das Senf-Eis: Ingwer schälen und fein reiben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Ingwer und Schnittlauch mit Crème fraîche, beiden Senfsorten und Glukosesirup zu einer glatten Masse verrühren, mit Salz abschmecken. Masse in die Eismaschine geben und 20-30 Minuten gefrieren lassen.

3 cm frischer Ingwer
600 g Crème fraîche
75 g Dijon-Senf
240 g Pommery-Senf
135 g Glukosesirup
15 ml weißer Balsamico
2 Bund Schnittlauch
7,5 g Salz

Für die Dekoration: Kerbel abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

1-2 EL Forellenkaviar
1-2 Zweige Kerbel

Lauchstangen mittig auf dem Teller platzieren und die geräucherte Forelle darauf anrichten. Tarama als Tupfen verteilen, die Curry-Creme ebenfalls hinzufügen. Eis als Nocke mittig aufsetzen, mit Forellenkaviar und Kerbelblättern verzieren und servieren.



Laut WWF sind **Forellen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2026):

- 1. Wahl Dänemark, Norwegen, Schweden, Schweiz, Finnland, Aquakultur: Teichanlagen, Kreislaufanlagen

Laut WWF ist **Kabeljau** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2026):

- 1. Wahl Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen



Hauptgang von Tobias Henrichs

Ballotine vom Hähnchen mit veganer "Bisque", gebratenem Spargel, Johannisbeerblätter-Öl und kandierter Fingerzitrone

Zutaten für zwei Personen

Für die Ballotine:

- 2 Hähnchenschenkel, ausgelöst, mit Haut
- 2 Hähnchenbrüste
- 1 Zitrone, Abrieb
- 160 ml kalte Schlagsahne
- 1-2 Zweige glatte Petersilie
- 4 Körner fermentierter Kampot Pfeffer
- ½ gestrichener TL Salz

Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen.

Hähnchenbrüste abtupfen, in Würfel schneiden und 30 Minuten im Tiefkühler anfrieren.

Zitrone abbrausen, trockenreiben und Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Hähnchenbrüste mit kalter Sahne, Zitronenabrieb, Petersilie, Kampot Pfeffer und Salz in einem starken Mixer zu einer feinen Farce pürieren.

Hähnchenschenkel zwischen zwei Lagen Backpapier mit einem schweren Topf leicht flachklopfen. Ein Stück hitzebeständige Klarsichtfolie auf einer leicht befeuchteten Arbeitsfläche aufspannen und den Schenkel mit der Haut nach unten darauflegen. Einen guten Esslöffel Farce darauf verteilen, anschließend fest einrollen und die Enden verknoten. Ballotine zusätzlich in Alufolie wickeln und die Enden ebenfalls gut zudrücken. In einem ofenfesten Topf Wasser aufkochen und die Ballotine hineinlegen. Mit einem zweiten Topf oder einem Teller beschweren. Bei 140 °C Umluft im Backofen circa 20 Minuten pochieren. Danach die Folien entfernen.

Für die Fertigstellung:

- 50 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Ballotine salzen und rundherum anbraten. Sobald die Ballotine bräunt, Butter hinzugeben und die Ballotine damit arrosieren. Kurz ruhenlassen, Enden abschneiden und Rollen diagonal halbieren.

Für die vegane „Bisque“:

- 4 frische Möhren, davon 3-4 EL Saft
- ½ Fenchelknolle mit Grün
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Stück Lauch, ca. 15 cm
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, Abrieb
- 400 ml Barista-Hafermilch
- 400 ml Gemüsefond
- 50 ml Wermut
- 50 ml Cognac
- 5 Tropfen Anislikör
- 1 ½ EL Tomatenmark
- 1 TL Piemonteser Haselnussmus
- 30 ml Olivenöl
- 2 Kapseln Kardamom
- 10 Fenchelsamen
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Körner fermentierter Kampot Pfeffer
- 8 Fäden Safran

Möhren schälen und im Entsafter entsaften. Hafermilch in einem hohen Topf auf höchster Stufe einreduzieren, bis die Milch dickflüssig und hellbraun wird. Dabei gelegentlich mit dem Schneebesen umrühren, um zu verhindern, dass sie anbrennt. Von der Fenchelknolle das Grün entfernen und beiseitestellen.

Fenchel, Lauch und Staudensellerie waschen, trockenreiben und würfeln. In einer großen Pfanne mit dem Olivenöl kräftig anbraten. Zwiebel schälen, grob würfeln und mit in die Pfanne geben. Weiter anbraten, bis das Gemüse braun geworden ist. Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit angeprägten Kardamomkapseln, Fenchelsamen, Lorbeerblatt und Kampot Pfeffer in die Pfanne geben und kurz mitrösten. Tomatenmark unterrühren und rösten. Nach und nach mit Wermut und Cognac ablöschen, einreduzieren und ansetzen lassen, um Röststoffe zu erzeugen. Mit Gemüsefond ablöschen, Safran hinzugeben und mindestens 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb in die einreduzierte Hafermilch absieben. Mit Möhrensaft, Haselnussmus, etwas Zitronenabrieb, Piment d'Espelette und fünf Tropfen Anislikör abschmecken. Gegebenenfalls nachsalzen und mit Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufmixen.

3 Prisen Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spargel:
6 Stangen weißer Spargel
50 g Butter
1 TL Leatherwood-Honig
Salz, aus der Mühle

Spargel schälen, Enden abschneiden und Stangen dritteln. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett 2-3 Minuten bei hoher Hitze anbraten, bis sich einige dunkle Stellen gebildet haben. Honig und Butter hinzugeben und Spargel durchschwenken. Temperatur herunterschalten und Spargel 10-12 Minuten garziehen lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit Salz abschmecken.

Für das Johannisbeerblätter-Öl:
50 g schwarze Johannisbeerblätter
50 g glatte Petersilie
150 ml neutrales Pflanzenöl

Schwarze Johannisbeerblätter und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und zusammen mit Öl mixen. Anschließend in einem Topf erhitzen, durch ein Passiertuch absieben und in einer Spritzflasche kühlstellen.

Für die kandierte Fingerzitrone:
1 dünner "Arm" Fingerzitrone
100 g Zucker
1 g Zitronensäure

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.
500 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Fingerzitrone in kleine Würfel schneiden, 1-2 Minuten blanchieren und abschütten. Würfel mit 100 ml Wasser, Zucker und Zitronensäure aufkochen und auf niedrigster Stufe ohne Deckel durchziehen lassen. Nach 20 Minuten aus dem Sirup entnehmen und auf ein mit einer Backmatte belegtes Blech verteilen. Im Backofen bei 80 Grad Umluft ca. 20 Minuten trocknen.

Für die Garnitur:
Einige feine Blätter Friséesalat
Schwarze Johannisbeerblätter
Zitronentages
Orangentagesblüten
Getrocknete Fenchelpollen, zum
Bestreuen
6 Piemonteser Haselnüsse

Haselnüsse halbieren. Salat, Kräuter sowie Johannisbeerblätter abbrausen, trockenwedeln und gegebenenfalls zurechtschneiden. Sollten die Johannisbeerblätter zu groß sein, können diese mit einem Ausstecher ausgestochen werden.

Ballotinstücke aufrecht in der Mitte eines tiefen Tellers drapieren, Spargelstücke ebenfalls senkrecht an die Ballotine stellen.
Johannisbeerblätter-Öl anträufeln. Mit Haselnüssen, kandierter Fingerzitrone, Salat, Johannisbeerblättern und den Kräutern dekorieren.
Vegane „Bisque“ noch einmal aufwärmen, aufschäumen und angießen.
Mit etwas Fenchelpollen bestreuen und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Profis vom 15. April 2026** ▪
Runde 1 – „Signature Dish“



Vorspeise von Alina Meissner-Bebrou

Korean Fried Cauliflower mit Pinienkerncreme und Blumenkohlblättern „Geotjeori“

Zutaten für zwei Personen

Für die Blumenkohl-Marinade:

1-2 EL Gochujang-Paste
 2 EL Tomatenketchup
 2 EL braunen Reisessig
 1 TL geröstetes Sesamöl
 1 EL Yuzu-Saft
 ½ TL Gochugaru-Flocken
 Salz, aus der Mühle

In einer Pfanne Gochujang-Paste, Tomatenketchup, Reisessig und Sesamöl unter ständigem Rühren langsam erwärmen, aber nicht aufkochen lassen. Mit einem Schuss Yuzu-Saft, einer Prise Salz und je nach gewünschtem Schärfegrad den Gochugaru-Flocken abschmecken und warmstellen.

Für den Blumenkohl-Backteig:

1 kleiner Blumenkohl
 60 ml eiskaltes Sprudelwasser
 1 L neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 2 EL Weizenmehl, Type 405
 ½ TL Backpulver
 3 EL Kartoffelstärke
 Salz, aus der Mühle

Das Pflanzenöl in Fritteuse auf 190° C erhitzen. Strunk und Blätter des Blumenkohls entfernen. Blumenkohl waschen und zehn feine Röschen sorgfältig abtrennen.

Mehl, Kartoffelstärke, Backpulver und Sprudelwasser zu einem Teig verarbeiten. Mit Salz würzen und bei Bedarf mit Kartoffelstärke oder Wasser bis zur passenden Konsistenz nacharbeiten. Blumenkohlröschen im Backteig schwenken und portionsweise bei 190° in der Fritteuse ausbacken. Nach dem Herausnehmen 30 Sekunden abtropfen lassen und dann zur Marinade in der Pfanne geben. Einmal kurz durchschwenken und dann sofort anrichten.

Für die Pinienkerncreme:

100 g Pinienkernmus
 50 g Saure Sahne
 1 TL geröstetes Sesamöl
 Salz, aus der Mühle

Pinienkernmus und saure Sahne cremig verrühren. Mit Sesamöl und Salz abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen.

Für die Blumenkohlblätter:

12 hellgrüne Blumenkohlblätter
 1 TL Sojasauce
 1 TL geröstetes Sesamöl
 1 TL Gochugaru-Flocken
 2 TL Zucker
 1 TL Salz

Hellgrüne, innenliegende Blumenkohlblätter in mundgerechte Stücke zerteilen; kleine Blätter ganz verarbeiten. Sojasauce, Sesamöl, Zucker und Salz zu einem Dressing vermischen. Mit Gochugaru abschmecken. Blumenkohlblätter hinzugeben. Alles vermengen, bis sich Salz- und Zuckerkristalle gelöst haben. Bis zum Anrichten marinieren lassen.

Für die Garnitur:

1 TL schwarzer Sesam
 1 TL weißer Sesam
 Grüne Shisokresse

Mit Sesam und Kresse garnieren.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Zwischengang von Johann Lafer

Geräucherte Forelle mit Lauch, Curry-Creme, Tarama und Senf-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Forelle:

- 2 Forellenfilets mit Haut, entgrätet
- 1 EL neutrales Speiseöl
- Salz, aus der Mühle
- 1 Handvoll Räuchermehl

Die Forellenfilets trockentupfen. In einem großen Topf Räuchermehl, dann einen Einsatz darauf geben und mit Alufolie bedecken. Topf auf den Herd stellen und erhitzen. Hautseite der Forellenfilets mit Öl bepinseln. Fisch auf die Alufolie in den Topf setzen, danach Deckel verschließen. 5-10 Minuten räuchern lassen, dann den Topf vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Haut entfernen.

Für den Lauch:

- 4 mittelgroße dünne Stangen Lauch
- 150 g Butter
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- Salz, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Lauch putzen, waschen, die äußeren Schichten wegnehmen und nur die hellgrünen Teile der Stangen verwenden. Lauch in circa 3-5 cm lange Stücke schneiden, kurz blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und Lauch bei geringer Hitze circa 15 Minuten konfieren. Zum Abschluss die Butter mit Ingwer, Wacholder und Lorbeer würzen und damit den Lauch aromatisieren.

Für die Curry-Creme:

- 200 g Crème fraîche
- 65 g Schlagsahne
- 2 Zweige Dill
- 5 g Madras-Currypulver
- 10 g Kurkumapulver
- 1 Prise Piment d'Espelette
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Dill, Schlagsahne, Crème fraîche, Madras-Currypulver, Kurkumapulver und Piment d'Espelette vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kühlstellen.

Für die Tarama:

- 200 g geräucherter Kabeljaurogen
- 1 Zitrone, davon der Saft
- 200 g Crème fraîche
- Butter, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kabeljaurogen häuten und anschließend in etwas Butter in der Pfanne anbraten. Zitrone halbieren und ca. 40 g Saft auspressen. Kabeljaurogen, Zitronensaft und Crème fraîche in den Mixer geben, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce in einen Spritzbeutel füllen und kühlstellen.

Für das Senf-Eis:

- 400 ml Schlagsahne
- 150 g Crème fraîche
- 75 g Dijon-Senf
- 60 g Pommery-Senf
- 135 g Glukosesirup
- 7,5 g Salz

Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Creme fraîche, beide Senfsorten und Glukosesirup unterrühren, mit Salz abschmecken. Masse in die Eismaschine geben und etwa 20-25 Minuten gefrieren lassen.

Für die Dekoration: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Gurke waschen, Scheiben je einmal bis zur Hälfte einschneiden und dekorativ eindrehen. Gericht mit Basilikum, Gurkenscheiben und Forellenkaviar garnieren.

1-2 EL Forellenkaviar
3 Gurkenscheiben
1-2 Zweige Basilikum

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Forellen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen
(Stand April 2026):

- 1. Wahl Dänemark, Norwegen, Schweden, Schweiz, Finnland, Aquakultur: Teichanlagen, Kreislaufanlagen

Laut WWF ist **Kabeljau** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen
(Stand April 2026):

- 1. Wahl Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen



Hauptgang von Ali Güngörmüs

Ballotine vom Hähnchen mit veganer "Bisque", gebratenem Spargel, Johannisbeerblätter-Öl und kandierter Fingerzitrone

Zutaten für zwei Personen

Für die Ballotine:

- 2 Hähnchenschenkel, ausgelöst, mit Haut
- 2 Hähnchenbrüste
- 1 Zitrone, Abrieb
- 160 ml kalte Schlagsahne
- 1-2 Zweige glatte Petersilie
- 4 Körner fermentierter Kampot Pfeffer
- ½ gestrichener TL Salz

Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen.

Hähnchenbrüste abtupfen, in Würfel schneiden und 30 Minuten im Tiefkühler anfrieren.

Zitrone abbrausen, trockenreiben und Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Hähnchenbrüste mit kalter Sahne, Zitronenabrieb, Petersilie, Kampot Pfeffer und Salz in einem starken Mixer zu einer feinen Farce pürieren.

Hähnchenschenkel zwischen zwei Lagen Backpapier mit einem schweren Topf leicht flachklopfen. Ein Stück hitzebeständige Klarsichtfolie auf einer leicht befeuchteten Arbeitsfläche aufspannen und den Schenkel mit der Haut nach unten darauflegen. Einen guten Esslöffel Farce darauf verteilen, anschließend fest einrollen und die Enden verknoten. Ballotine zusätzlich in Alufolie wickeln und die Enden ebenfalls gut zudrücken. In einem ofenfesten Topf Wasser aufkochen und die Ballotine hineinlegen. Mit einem zweiten Topf oder einem Teller beschweren. Bei 140 °C Umluft im Backofen circa 20 Minuten pochieren. Danach die Folien entfernen.

Für die Fertigstellung:

- 50 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Ballotine salzen und rundherum anbraten. Sobald die Ballotine bräunt, Butter hinzugeben und die Ballotine damit arrosieren. Kurz ruhenlassen, Enden abschneiden und Rollen diagonal halbieren. Mit Bratensatz beträufeln.

Für die vegane „Bisque“:

- 2 Möhren
- ½ Fenchelknolle mit Grün
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Stück Lauch, ca. 15 cm
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone, Abrieb & Saft
- 3 EL Tomatenmark
- 400 ml Gemüsefond
- 50 ml Wermut
- 50 ml Cognac
- 5 Tropfen Anislikör
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Fäden Safran
- 3 Prisen Piment d'Espelette
- 30 ml Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse, Zwiebel und Knoblauch putzen und samt Schale in grobe Stücke schneiden. In einem Topf mit Olivenöl rösten. Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls anrösten. Lorbeer und Safran hinzufügen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Einreduzieren lassen. Nach und nach Wermut und Cognac angießen und weiter. Anschließend durch ein feines Sieb absieben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronenabrieb und -saft, Piment d'Espelette und Anislikör abschmecken.

Für den Spargel: Spargel schälen, Enden abschneiden und Stangen dritteln. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett 2-3 Minuten bei hoher Hitze anbraten, bis sich einige dunkle Stellen gebildet haben. Zucker und Butter hinzugeben und Spargel durchschwenken. Temperatur herunterschalten und Spargel 10-12 Minuten garziehen lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit Salz abschmecken.

Für das Johannisbeerblätter-Öl: Schwarze Johannisbeerblätter abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und zusammen mit Öl mixen. Anschließend in einem Topf erhitzen, durch ein Passiertuch absieben und weitere Johannisbeerblätter damit marinieren.

Für die kandierte Fingerzitrone: 500 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Fingerzitrone in kleine Streifen schneiden, 1-2 Minuten blanchieren und abschütten. Streifen mit 100 ml Wasser und Zucker aufkochen und auf niedrigster Stufe ohne Deckel durchziehen lassen. Nach 20 Minuten aus dem Sirup entnehmen und auf einer Backmatte trocknen.

Für die Garnitur: Mit Johannisbeerblättern, Kresse und Blüten garnieren.
Marinierte Johannisbeerblätter
Kapuzinerkresse
Essbare Blüten

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.