

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. November 2025 ▪
Jahresfinale ▪ "Geschmackssache" mit Cornelia Poletto



Cornelia Poletto

Asiatische Glückspraline à la chinoise mit Pilz-Dashi und Kombu-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Dashi-Fond:

200 g Knollensellerie
100 g frische Shiitake
50 g getrocknete Shiitake
30 g Kombu-Alge
20 g Bonitoflocken
200 ml Sake
2 Sternanis
2 Kardamomkapseln
1 EL Korianderkörner
1 TL Szechuanpfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

800 ml Wasser mit allen anderen Zutaten in einen Topf geben, aufkochen lassen und um die Hälfte reduzieren. Danach vom Herd nehmen und durch ein Tuch passieren.

Für die Praline:

200 g Bisonfilet
130 g kaltes Garnelenfleisch
2 große Spitzkohlblätter
30 g Sushi-Ingwer
1 Knoblauchzehne
2 EL Sweet Chili Sauce
Erdnussöl, zum Anbraten
2 EL Schnittlauch
Salz, aus der Mühle

Bisonfilet halbieren und salzen.

Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch auf ein Gitter geben und in ca. 10-12 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 50 Grad garen. Das Fleisch am Hertrand warmhalten.

Spitzkohlblätter in Salzwasser blanchieren und abschrecken. Dann trockentupfen.

Knoblauch abziehen. Garnelenfleisch, Sushi-Ingwer, Knoblauch, Sweet Chili Sauce und Schnittlauch in einen Multizerkleinerer geben und zu einer Farce verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Spitzkohlblätter mit Garnelenfarce bestreichen und vorsichtig in eine Schöpfkelle (8 cm Durchmesser) legen. Das Bisonfilet hineingeben. Mit der restlichen Farce bestreichen und die Enden übereinanderlegen. Die fertigen Pralinen zurück in den Ofen geben und fertig garen.

Für das Öl:

200 ml Pflanzenöl
60 g Schnittlauch
20 g Kombu-Alge

Kombu-Alge mit einem Bunsenbrenner von allen Seiten abflämmen und in Stücke brechen. Alle Zutaten in einen Multizerkleinerer geben und fein mixen. In einem Sieb abtropfen lassen.

Für die Fertigstellung:

80 g frische Shiitake
60 g weiße Buchenpilze
60 g braune Buchenpilze
Dashi-Fond, von oben
Sojasauce, zum Abschmecken
2 EL Erdnussöl
Purple Shiso Kresse, zum Garnieren
Salz, aus der Mühle

Pilze putzen. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze anbraten. Leicht salzen und mit dem zuvor hergestellten Dashi-Fond ablöschen. Mit Sojasauce abschmecken und in zwei vorgewärmte tiefe Teller anrichten. Die Praline daraufsetzen und mit der Kresse ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind tropische **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2025*):

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