

▪ **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 Knoblauchzehe
 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 Herdrand 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 abflammen 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



Luisa Wendt

Spitzkohl-Roulade vom Bisonfilet im Waldpilzsud

Zutaten für zwei Personen

Für die Farce:

200 g Kalbsbrät
50 g weiße Buchenpilze
1 rote Chilischote
1 Zitrone, Abrieb
200 ml kalte Sahne
Butter, zum Braten
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 165 Grad Heißluft vorheizen.

Buchenpilze in etwas Butter anschwitzen, dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Chilischote fein schneiden. Abgekühlte Pilze, Chili, Zitronenabrieb, kalte Sahne, Salz und Pfeffer in einem Multizerkleinerer glatt mixen. Dann die Aromaten unter das Brät heben. Schnittlauch fein hacken und ebenfalls unterheben.

Für die Spitzkohl-Roulade:

2 Bisonfilets
2 große Spitzkohlblätter
Butter, zum Braten
Öl, zum Braten
Mirin, zum Einpinseln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohlblätter in Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser

abschrecken. Aus dem Wasser nehmen, zwischen zwei Küchenhandtücher legen und mit einem Nudelholz plattrollen, um die Struktur der Blätter aufzubrechen. Dann den Mittelstrunk herauschneiden.

Bisonfilets in heißer Butter und Öl rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht abkühlen lassen. Dann Kalbsbrät/Farce auf die Filets streichen, auf die Spitzkohlblätter legen und die andere Seite der Filets mit Farce bestreichen. Dann straff einrollen. Rouladen in den heißen Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Zwischendurch mit Mirin bepinseln.

Für den Sud:

100 g Shiitake
50 g Austernpilze
3-4 EL getrocknete Shiitake
3-4 EL getrocknete Herbsttrompeten
20 g getrocknete Kombu-Alge
4-5 EL Bonitoflocken
300 ml Gemüsefond
500 ml Wildfond
100 ml Mirin
Sojasauce, zum Abschmecken
3-5 Körner Szechuanpfeffer
3-5 Körner Piment

Austernpilze und Shiitake putzen.

Gemüse- und Wildfond in einen großen Topf geben. Austernpilze, Austernpilze, getrocknete Shiitake, getrocknete Herbsttrompeten, Kombu-Alge, Bonitoflocken, Szechuanpfeffer und Piment dazugeben, aufkochen und reduzieren lassen. Sud mit Mirin und Sojasauce abschmecken. Vor dem Servieren durch ein Sieb passieren.

Für die gebratenen Pilze: Pilze in Sesamöl anbraten.

100 g braune Buchenpilze

100 g weiße Buchenpilze

Sesamöl, zum Braten

Für die Garnitur: Gericht mit Kresse, Schnittlauch und Bohnenkraut garnieren.

1 Beet Purple Shiso Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



David Kruselburger

Bisonfilet mit Hühnerbrust-Farce im Kohlblatt im Asia-Pilzsud

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Bisonfilets à ca. 160-180 g
Sesamöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In Sesamöl ca. 15-20 Sekunden pro Seite anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Für die Farce:

250 g eiskalte Hühnerbrust
1 Zitrone, Abrieb
1 Ei
40 g kalte Butter
80 ml kalte Sahne
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und Eiweiß auffangen. Schnittlauch fein hacken. Kalte Hühnerbrust klein würfeln und mit Eiweiß, kalter Butter und kalter Sahne zu einer Farce mixen. Schnittlauch unterheben. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Farce kaltstellen.

Für den Kohl:

2 große Spitzkohlblätter
Salz, aus der Mühle

Spitzkohlblätter in Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Aus dem Wasser nehmen, gut trockentupfen und ggf. Blattrippen herausschneiden.

Für den Sud:

100 g Shiitake
100 g braune Buchenpilze
100 g weiße Buchenpilze
50 g getrocknete Shiitake
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer
500 ml Gemüsefond
500 ml Fischfond
1 EL Mirin
2 EL Sojasauce
Sesamöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Shiitake in Wasser einweichen.

Sesamöl in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Schalotte, Knoblauch und Ingwer klein schneiden und im Sesamöl anschwitzen. Alle frischen Pilze zugeben und kurz anbraten. Eingeweichte Shiitake ausdrücken und zugeben. Dann Gemüse- und Fischfond angießen und Sojasauce und Mirin zugeben. Sud auf 80 Grad erhitzen.

Für die Fertigstellung: Spitzkohlblätter auslegen. Bisonfilets mit Farce bestreichen, auf die Spitzkohlblätter legen und zu Päckchen einschlagen. Päckchen als Bonbon erst in Frischhalte- und dann in Alufolie wickeln. Die Fleisch-Päckchen in den Sud geben und für 15-18 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad pochieren. Aus dem Sud nehmen und Folien entfernen.

Für das Öl: Öl mit Schnittlauch sehr fein mixen und mit Salz würzen.
1 Bund Schnittlauch
200 ml Pflanzenöl
1 Prise Salz

Für die Garnitur: Gericht mit Kresse garnieren.
1 Beet Purple Shiso Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.