▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juni 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Herzhaft-fruchtig" mit Zora Klipp

Rebecca Buchmüller

Tortellini mit Ziegenfrischkäse-Füllung, Weißwein-Sahnesauce, Erdbeer-Tomaten-Salsa und Erdbeer-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
2 Eier
200 g Mehl, Type 00
½ Salz

Alle Zutaten mit 1-2 EL Wasser in einer Küchenmaschine zu einem Teig kneten und für ein paar Minuten kühl stellen. Mithilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen und mit einem Ausstecher oder Glas rund ausstechen.

Für die Füllung:
½ Zitrone, Abrieb
200 g Ziegenfrischkäse
100 g Ricotta
2 EL geschälte, ungesalzene Pistazien
2 Zweige Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Pistazien hacken, Thymianblätter vom Stiel zupfen. Alle Zutaten glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Fertigstellung:
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Füllung mithilfe eines Spritzbeutels mittig auf die runden Teigstücke spritzen und zu Tortellini formen. In reichlich Salzwasser kochen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne in etwas Butter schwenken.

Für die Sauce:
1 Schalotte
50 ml Sahne
1 EL Butter
100 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond
1 Msp. Sojalecithin
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein schneiden, in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fond ablöschen und etwas reduzieren lassen. Etwas Muskatnuss reiben, mit der Sahne hinzugeben und die Sauce fein pürieren. Sauce durch ein Sieb geben und nochmal erhitzen. Mit etwas kalter Butter und Sojalecithin schaumig mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salsa:
4 Kirschtomaten
4 Erdbeeren
1 Zitrone, Saft
1 TL Honig
2 EL Olivenöl
3 Zweige Basilikum
1 Zweig Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erdbeeren und Kirschtomaten putzen und sehr fein würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Basilikum- und Minzblätter abzupfen und fein hacken. Alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Vinaigrette:
3 Erdbeeren
1 EL heller Balsamicoessig
1 TL Honig
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erdbeeren putzen. Alle Zutaten zu einer homogenen Vinaigrette mit einem Pürierstab mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andrej Weger

Rinderfilet mit Johannisbeer-Jus, Kartoffel-Thymian-Püree, sautierten Pilzen und Johannisbeer-Perlen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:
2 Rinderfilets aus dem Mittelstück, à 200 g
3 Knoblauchzehen
50 g Butter
Öl, zum Anbraten
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet vor dem Braten salzen und pfeffern. In einer sehr heißen Pfanne mit etwas neutralem Öl rundum scharf anbraten, etwa 1 Minute pro Seite und an den Rändern. Pfanne kurz von der Hitze nehmen, dann Butter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben und mit einem Löffel die Butter über die Filets gießen. Danach im Ofen 10-12 Minuten garziehen lassen, je nach Dicke. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 52 bis 54 Grad erreichen. Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen.

Für die Johannisbeeren-Jus:
400 g Johannisbeeren
1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 Schalotte
60 g kalte Butter
300 ml roter Portwein
600 ml Kalbsfond
Salz, aus der Mühle

Einen Teil der Johannisbeeren in eine Schüssel geben, leicht andrücken. Mit Salz, Zitronensaft und Zitronenabrieb anmachen und stehen lassen.

Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Mit Butter in einen Topf geben und anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und einkochen bis der Alkohol verkocht ist. Dann mit Fond ablöschen. Einen Teil der Johannisbeeren dazu geben und einkochen lassen. Bis auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Zuletzt die Jus mit kalter Butter montieren.

Für das Kartoffel-Thymian Püree:
400 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Butter
200 ml Sahne
100 ml Milch
5-6 Zweige Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und ich kleine Stücke schneiden. In einen Topf mit heißem Salzwasser weichkochen. Sahne, Milch und Thymian in einen Topf geben und für 10-15 Minuten erwärmen, danach den Thymian herausnehmen. Kartoffeln ausdampfen lassen und dann mit einer Kartoffelpresse pressen. Dann Butter und Sahne-Milch-Mischung durch ein Sieb zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Alles zusammen durch ein Sieb geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die sautierten Pilze:
200 g kleine braune Champignons
2 Knoblauchzehen
60 g Butter
Öl, zum Braten
2-3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in eine heiße Pfanne geben. Sobald die Pilze von allen Seiten angebraten sind, Butter sowie Thymian und Knoblauch dazu geben. Dann die Pilze in der Pfanne schwenken und die Temperatur reduzieren. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Johannisbeeren Perlen:
200 g Johannisbeeren
1 Zitrone, Saft
50-100 ml Johannisbeersaft
200 ml eiskaltes Sonnenblumenöl
2-3 EL Zucker
1 TL Agar Agar

Johannisbeeren mit Johannisbeersaft fein pürieren. Durch ein Sieb passieren. Zucker und etwas Zitronensaft in einen Topf geben. Mit etwas Agar-Agar aufkochen lassen und für 1-2 Minuten kochen. Anschließend in eine Spritzflasche füllen und in ein hohes Gefäß mit dem kalten Öl tropfen. Die Perlen anschließend mit Wasser abspülen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Schwetschenau

"Umami"-Wassermelone mit Ananas-Relish, Avocado-Wasabi-Creme, Sesam-Chip und Koriander-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Melone:
¼ kernarme Wassermelone
1 EL helle Misopaste
150 ml Sojasauce
30 ml Mirin
1 EL Reisessig
½ TL geröstetes Sesamöl
20 ml Fischsauce
20 g Katsuobushi
Salt flakes, zum Würzen

Die Wassermelone halbieren. Ein kernfreies Stück aus der Mitte herausschneiden (circa 8 cm Länge, 3 cm Breite, 2 cm Stärke). Dieses der Länge nach in drei gleichstarke Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander in einen Vakuumbeutel geben und mit einem Vakuumiergerät vakuumieren, um die Struktur der Zellen zu brechen. Während des Vakuumierens mit einem Brett und kräftigem Druck beschweren. Sobald die Wassermelone anfängt nachzugeben, den Druck verringern, damit sie nicht zerquetscht wird.

Katsuobushi in ein Tee-Ei geben. Die restlichen Zutaten in einem Topf verquirlen und auf 80°C erhitzen und pürieren. Tee-Ei hineinhängen und alles kurz ziehen lassen. Dann die Wassermelone für 15-20 Minuten in den Sud geben und ziehen lassen.

Anschließend die Wassermelonen-Scheiben trockentupfen und mit einem Bunsenbrenner vorsichtig abflämmen. Mit Salt flakes würzen.

Für das Ananas-Relish:
1 Schalotte
1 kleine rote Chilischote
¼ Ananas
1 Limette, Abrieb & Saft
50 ml Mirin
½ TL gemahlener Koriander
Chili, aus der Mühle
1 Prise Salz

Ananas schälen, vierteln und in Würfel von 1 mm Kantenlänge schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Chili entkernen und ebenfalls sehr fein würfeln. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Alle Zutaten vermengen und beiseitestellen. Koriander und Chili nach Bedarf und Geschmack verwenden.

Für die Avocado-Creme:
1 Avocado, Sorte Hass
4 cm Ingwer
1 Limette, Saft
1 EL Mascarpone
1 TL Wasabipaste
3 TL helle Sojasauce
1-2 Tropfen geröstetes Sesamöl

Avocado aus der Schale lösen. Ingwer schälen und fein reiben. Beides mit Mascarpone, Wasabi, Sojasauce und Sesamöl zu einer feinen Creme verarbeiten. Mit Limettensaft und zusätzlicher Sojasauce abschmecken.

Für die Sesam-Chip:
20 ml neutrales Öl
2-3 EL Sojasauce
½ EL Mehl
1 TL helle Sesamsaat
1 TL schwarze Sesamsaat

60 ml Wasser, Sojasauce und Öl in eine Schale geben. Unter ständigem Rühren das Mehl einarbeiten, sodass eine Trübe Flüssigkeit entsteht.

Eine beschichtete Pfanne sehr heiß werden lassen. In diese die Flüssigkeit geben, bis der Boden bedeckt ist. Mit Sesamsaaat bestreuen und solange backen, bis die Tuile gebräunt ist und sich vom Boden löst.

Für das Koriander-Öl:
2 Blätter frischer Spinat
1 Bund Koriander
150 ml neutrales Pflanzenöl

Koriander grob hacken und mit dem Spinat und dem Öl in einem Hochleistungsmixer pürieren. Anschließend durch ein Passiertuch laufen lassen und das abgeschiedene Öl auffangen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tina Konietzka

Sanft gebratener Kabeljau mit Forellenkaviar-Béchamel, Süßkartoffel-Karottencreme, glasierter Karotte, gebratener Zucchini und Dreierlei vom Granny Smith

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:
4 Kabeljauloins, je ca.150-180 g, ohne Haut
Butter, zum Braten
Butterschmalz, zum Braten
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Den Kabeljau leicht salzen und bei niedriger Temperatur in einer Pfanne mit Butter, Butterschmalz und Öl sanft braten, sodass er glasig und saftig bleibt.

Für die Süßkartoffel-Karottencreme:
2 Süßkartoffeln
4 Karotten
½ Zitrone, Saft
60 g Butter
150 ml Sahne
1–2 TL Honig
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Karotten und Süßkartoffel schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser vollständig weichkochen.

Dann abgießen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Danach die Masse durch ein Sieb streichen, für eine besonders feine Masse.

Butter und Sahne einarbeiten. Creme mit Honig, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die glasierte Karotte:
4 mittelgroße Karotten mit Grün
2 Orangen, Saft
½ Zitrone, Saft
50 g Butter
100 ml Apfelsaft
6 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Karotten schälen, das Grün auf etwa 2–3 cm kürzen. Orangen halbieren und 100 ml Saft auspressen.

In einer Pfanne Butter, Orangensaft, Apfelsaft, 50 ml Wasser, Zucker und eine Prise Salz erhitzen. Karotten zugeben und bei mittlerer Hitze sanft garen, bis sie weich sind. Anschließend die Flüssigkeit unter regelmäßigem Schwenken reduzieren, bis die Karotten von einer feinen, glänzenden Glasur überzogen sind. Mit Zitronensaft und Salz würzen.

Für die marinierten Apfelstücke:
1 Granny Smith Apfel
½ Zitrone, Saft

Apfel schälen, kleine Kugeln aussrechen und leicht mit Zitronensaft marinieren.

Für das Apfelpüree:
1-2 Granny Smith Äpfel
½ Zitrone, Saft
40 ml Granny Smith Saft
20 ml naturtrüber Apfelsaft
1 Zimtstange
1-2 TL Zucker

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Apfelstücke mit Apfelsaft und Zimtstange bei niedriger Hitze sanft weichkochen. Zimtstange entfernen, dann sehr fein pürieren und nach Bedarf durch ein Sieb streichen. Püree mit etwas Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken.

Für den Apfel-Kaviar:
120 ml Granny Smith Saft
200 ml naturtrüber Apfelsaft
100 ml Granny Smith Sirup
500 ml eiskaltes, neutrales Öl
9 g Agar Agar

Öl kaltstellen. Apfelsaft und Sirup mit Agar Agar aufkochen und leicht abkühlen lassen. Flüssigkeit in eiskaltes Öl tropfen lassen, sodass kleine Perlen entstehen. Diese abseihen und kurz mit Wasser abspülen.

Für die Zucchini:
1 Zucchini
1 Knoblauchzehe
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch andrücken. Zucchini in dünne Streifen hobeln und kurz in einer Pfanne mit Knoblauch und Öl anschwitzen. Die Zucchini soll weich sein, aber noch etwas Biss haben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu kleinen Röllchen formen.

Für die Kaviar-Béchamel:
20 g Forellenkaviar
½ Zitrone, Saft
20 g Butter
250 ml Milch
20 g Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen. Milch nach und nach zugeben und alles glattrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren vorsichtig Forellenkaviar unterheben.

Für die Garnitur:
2 TL Forellenkaviar
1 Orange, Abrieb
1-2 Zweige Dill
3-5 Kerbelblüten

Gericht mit Forellenkaviar, Orangenabrieb, Dill und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Laut WWF Fischratgeber ist **Kabeljau** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand Juni 2026*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Grundschleppnetze
- 2. Wahl: Nordpazifik FAO 61, 67: Beringsee (USA), Wildfang