

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2025 ▪
**Tagesmotto „3 Pflichtzutaten: Zwetschge, Ziegenkäse und Hokkaido“
 mit Björn Freitag**



Heike Graue

**Rehrückensteak mit Kürbis-Zwetschgen-Püree,
 karamellisiertem Ziegenkäse und Walnuss-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 350 g ausgelöster Rehrücken, ohne Knochen
- 1 Schalotte
- 4 Zwetschgen
- 1 EL Butter
- 1 EL neutrales Öl
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch in einer heißen Pfanne ca. 1-1,5 Minuten pro Seite in Öl scharf anbraten. Rosmarin und Butter zugeben und das Fleisch mit dem Fett übergießen. Anschließend in Alufolie wickeln und 5-6 Minuten ruhen lassen. Schalotte abziehen und würfeln. Zwetschgen entkernen und längs vierteln. In Fleisch-Pfanne die Schalotte anbraten, dann die Zwetschgenspalten hinzufügen und bei mittlerer Hitze schmoren und mit Salz und etwas Honig abschmecken.

Für das Püree:

- 250 g Hokkaido
- 1 Schalotte
- 4 Zwetschgen
- 1 Zitrone, Saft & Abrieb
- 50 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 1 TL Butter
- 1 TL Honig
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein hacken. Kürbis entkernen und in Würfel schneiden. Zwetschgen entsteinen und grob würfeln. In einem Topf mit etwas Öl die Schalotten anschwitzen, dann die Kürbiswürfel und Zwetschgen dazugeben, mit Gemüsefond aufgießen und 10-12 Minuten weichkochen. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Honig, Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Mit Pürierstab pürieren und mit Butter und/oder Sahne verfeinern, evtl. durch ein Sieb streichen.

Für den Ziegenkäse:

- ½ Ziegenkäserolle
- 1 TL Honig
- 2 Zweige glatte Petersilie
- Meersalzflocken, zum Würzen

Ziegenkäse in Scheiben schneiden und in eine kleine ofenfeste Pfanne oder Auflaufform legen. Mit etwas Honig bestreichen und unter dem Grill im Backofen ca. 2 Minuten karamellisieren. Petersilie hacken. Petersilie und Meersalzflocken als Garnitur verwenden.

Für den Walnuss-Crunch:

- 3 EL Walnüsse
- 2 EL brauner Zucker
- Meersalz, zum Würzen

Walnüsse hacken. Wenn die Pfanne heiß ist, Zucker in die Pfanne geben und die Nüsse karamellisieren. Wenn die Nüsse abgekühlt sind, Meersalz drüberstreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christoph Auer

Ziegenkäse im Speckmantel mit Zwetschgenröster, gebratenem Hokkaido und Walnussbröseln

Zutaten für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

2 Ziegenkäsetaler, ca. 40-50 g je Stück,
aus der Rolle geschnitten
4 dünne Scheiben Tiroler Bauchspeck
oder Karreespeck
2-3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Ziegenkäsetaler mit je zwei Speckscheiben über Kreuz einwickeln. Mit etwas Pfeffer würzen.

In heißer Pfanne ohne Öl, mit Thymian, von allen Seiten 2-3 Minuten pro Seite knusprig anbraten.

Kurz im Ofen bei 100 Grad warmhalten. Nicht zu lange, sonst kann der Käse auslaufen.

Für den Kürbis:

250–300 g Hokkaido
1 cm Ingwer
1 TL Honig
1 EL Rapsöl
1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zimt
½ TL Currypulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen und in Spalten schneiden. Ingwer reiben. Spalten mit Öl, Honig, Rosmarin, Ingwer, Zimt, Currypulver, Salz und Pfeffer marinieren.

In einer Pfanne ca. 15 Minuten goldbraun braten, bis sie weich und karamellisiert sind.

Für den Zwetschgenröster:

4 Zwetschgen
½ Zitrone, Saft
½ Orange, Abrieb
1 TL Butter
1 TL dunkler Balsamicoessig
Rotwein, zum Ablöschen
1 TL brauner Zucker
1 Prise Zimt

Zwetschgen putzen und vom Kern befreien. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwetschgen zugeben. Mit Zucker karamellisieren lassen, dann mit Balsamico, Rotwein und Zitronensaft ablöschen. Mit Zimt und Orangenabrieb abschmecken, leicht einkochen, bis die Zwetschgen weich sind, aber Form behalten.

Für die Walnussbrösel:

2 EL Walnüsse
1 TL Butter
1 EL Weißbrotbrösel
1 Prise Salz

Walnüsse hacken. Butter schmelzen, Walnüsse und Brösel darin rösten, bis sie goldbraun sind. Leicht salzen, knusprig halten.

Für die Garnitur:

Kürbiskernöl, zum Beträufeln
1-2 EL Kürbiskerne
1-2 Zweige Thymian, ggf. mit Blüten

Kürbisspalten fächerförmig auf Teller platzieren. Speck-Ziegenkäse mittig oder leicht versetzt anrichten. Zwetschgenröster punktuell verteilen. Mit Walnussbröseln bestreuen. Mit Kürbiskernöl beträufeln, mit gehackten Kürbiskernen und Thymian bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Melanie Seeber

Hokkaido-Risotto mit gratiniertem Ziegenkäse, Zwetschgen-Chutney und Walnuss-Speck-Krümeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

125 g Risottoreis, Arborio
250 g Hokkaido
80 g Schalotten
20 g Butter
60 g Parmesan
90 ml trockener Weißwein
300 ml Gemüsefond
1 Zweig Thymian
Olivenöl, zum Anbraten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Schalotten abziehen. Schalotten und Hokkaidokürbis in kleine Würfel schneiden. In Olivenöl im Topf glasig dünsten. Risottoreis hinzufügen und ebenfalls kurz im Öl schwenken. Anschließend mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Teil des warmen Gemüsefonds und Thymian hinzufügen und bei mittlere Hitze köcheln lassen. Sobald sich die Flüssigkeit reduziert mit mehr Fond aufgießen. So lange, bis Reis noch leicht bissfest ist und eine cremige Konsistenz vorhanden ist. Parmesan reiben. Topf vom Herd nehmen, Butter und Parmesan einrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Für den Ziegenkäse:

150 g Ziegenweickäse-rolle
2 EL Honig
1 Zweig Thymian
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenweickäse-rolle in 6 Stücke schneiden und in eine Auflaufform bzw. ofenfesten Form legen. Pro Stück ca. einen halben Teelöffel Honig drüber geben. Alles mit Olivenöl beträufeln. Mit Thymian, Pfeffer und Salz würzen. Ca. 7 Minuten im Backofen mit Grillfunktion gratinieren, bis die Oberfläche des Käses anfängt braun zu werden.

Für das Chutney:

250 g Zwetschgen
75 g getrocknete Pflaumen
125 g Schalotten
20 g Ingwer
½ Chilischote
125 ml Rotweinesssig
10 g Senfkörner
125 g Gelierzucker, 2:1
7 g Salz

Zwetschgen klein schneiden. Getrocknete Pflaumen, Ingwer und Chili in Multizerkleinerer geben und zerkleinern. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Alles zusammen mit Senfkörnern, Gelierzucker, Salz und Rotweinessig in einen Topf geben und aufkochen lassen. Ca. 25 Minuten köcheln lassen und immer wieder umrühren.

Für die Krümel:

75 g roh geräucherte Schinkenwürfel
50 g Walnüsse

Walnüsse klein hacken und gemeinsam mit Schinkenwürfeln in einer Pfanne anbraten, bis Walnüsse goldbraun sind und der Schinken knusprig.

Risotto, Ziegenkäse und Chutney auf Teller anrichten. Anschließend Walnuss-Schinken-Topping darüber verteilen.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2025** ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Kürbis mit Ziegenkäse-Espuma und Zwetschgenröster

Zutaten für zwei Personen

Für den Kürbis:

¼ Hokkaido
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 240 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis schälen, Kerne entfernen und in Spalten schneiden. Kürbisspalten in einer Grillpfanne anbraten. Danach nochmal 15 Minuten in der Pfanne im Ofen garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Espuma:

1 Stück Ingwer
 150 g Ziegenfrischkäse
 50 g Mascarpone
 300 ml Kokosmilch
 4 Sternanis
 2 EL Gelierzucker

Kokosmilch und Mascarpone erhitzen und den Frischkäse darin auflösen. Sternanis und Ingwer dazu geben und einkochen lassen. Gelierzucker dazu geben. Einmal aufkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren und in eine Espuma-Flasche füllen. Verschließen, Kapsel eindrehen und vor dem Servieren gut schütteln.

Für das Zwetschgenröster:

150 g Zwetschgen
 1 Orange, Abrieb
 1 Zitrone, Abrieb
 Zimt, zum Würzen
 Zucker, zum Karamellisieren

Zwetschgen halbieren und entkernen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Zwetschgen mit Zimt, Orangenabrieb sowie Zitronenabrieb in einer Pfanne einkochen lassen. Kurz vor Ende einige Zwetschgen in feine Streifen schneiden und unter die eingekochten Zwetschgen heben.

Für die Schalotten:

6 Schalotten
 Neutrales Öl, zum Anbraten

Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten anbraten.

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsenkresse

Erbsenkresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.