

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. August 2025 ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto**



David Kruselburger

**Steirischer Wurzelfisch im Kren-Obers-Sud mit
Liebstöckel-Öl, Julienne-Gemüse und Kartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kren-Sahne-Sud:

2 Karotten
1 gelbe Karotte
1 Knolle Sellerie
½ Stange Lauch
1 Pastinake
60 g geriebener Meerrettich, aus dem Glas
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
150 g Butter
250 ml Sahne
250 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond
50 ml Essig
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Liebstöckel
2-3 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Wurzelgemüse schälen und in Julienne schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Mit Gemüsefond aufgießen. Die Hälfte des Gemüses in den Sud geben. Lauch, Lorbeerblätter, Petersilie, Liebstöckel und den Meerrettich ebenfalls hinzugeben und köcheln lassen. Nach ca. 10 Minuten die Hälfte der Sahne hinzufügen und einmal aufköcheln lassen. Anschließend in einem Sieb abgießen, sodass nur der Sud übrig bleibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Pürierstab nochmals aufmixen. Das restliche Julienne-Gemüse kurz in kochendem Salzwasser mit einem Schuss Essig und einer Prise Salz blanchieren.

Für den steirischen Wurzelfisch:

300 g Kabeljau-Rückenfilet, ohne Haut und entgrätet
1 Prise Salz

Fisch in zwei Filets schneiden und im Wurzsud für ca. 8 Minuten mit geschlossenem Deckel dämpfen. Der Sud darf nicht kochen. Den Fisch glasig garen und mit einer Prise Salz würzen.

Für das Liebstöckel-Öl:

½ Bund Liebstöckel
500 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und in einen hohen Messbecher geben. Rapsöl hinzufügen und mit dem Pürierstab zu einem feinen Öl mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salzkartoffeln:

250 g festkochende Kartoffeln
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser garen. Abgießen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln kurz in der Butter schwenken. Mit Salz abschmecken.

Für die Ganitur:

½ Beet Erbsensprossen
½ Beet Wasabi-Sprossen oder rote
 Senf-Sprossen
2-4 essbare Blüten

Den Kren-Sahne-Sud in tiefe Teller geben. Liebstöckelöl darauf verteilen, sodass kleine Punkte im Sud zu sehen sind. Fisch in die Mitte der Teller setzen und mit dem Gemüse belegen. Salzkartoffeln dazu geben und Sprossen und Blüten garnieren.



Laut WWF ist der **Kabeljau** (Dorsch) aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand August 2025*):

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



Andrea Weimeister

Kalbsragout fin mit Champignons und Erbsen, Rucola-Tomaten-Salat und Kürbiskern-Blätterteigstange

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsragout-Fine:

250 g Kalbsfilet
 150 g braune Champignons
 125 g Erbsen, frisch oder TK
 1 Möhre
 ½ Sellerie
 ½ Stange Porree
 1 Zwiebel
 ½ Zitrone, Saft
 100 g Butter
 100 ml Sahne
 300 ml Kalbsfond
 125 ml trockener Weißwein
 2 EL Worcestersauce
 1 Msp. Sardellenpaste
 75 g Mehl
 Stärke, zum Abbinden
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 Zweig Liebstöckel
 3 Lorbeerblätter
 5 Pimentkörner
 5 Wacholderbeeren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Für die Blätterteigstange:

1 Packungen Blätterteig
 2 Eier
 3 EL Kürbiskerne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Sellerie und Möhren schälen. Porree putzen. Alles grob würfeln. Zwiebel abziehen und halbieren.

Kalbfleisch zusammen mit Zwiebel, Möhre, Sellerie, Lauch, einem Lorbeerblatt, angedrückten Wacholderbeeren, Pimentkörnern, etwas Petersilie und frischem Liebstöckel in einen kleinen Topf geben. Mit Kalbsfond und kaltem Wasser auffüllen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Die Flüssigkeit langsam zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen, bis das Fleisch weich, aber noch saftig ist. Dabei den aufsteigenden Schaum gelegentlich abschöpfen.

Pilze putzen und in kleine Scheiben schneiden. Pilze mit etwas Butter in einer Pfanne kurz anschwitzen und anschließend zur Seite stellen.

Erbsen kurz in kochendem Wasser blanchieren, abgießen und sofort in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten. Sobald das Fleisch gar ist, herausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Brühe durch ein feines Sieb gießen und beiseitestellen. In einem Topf Butter erhitzen und Mehl hinzufügen. Alles gut verrühren und eine helle Mehlschwitze herstellen. Nach und nach die durchgesiebte Brühe unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine sämige Sauce entsteht. Weißwein, Sahne und etwas Sardellenpaste einrühren. Dann das gewürfelte Fleisch, die Pilze und die Erbsen vorsichtig unterheben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken.

Blätterteig aus der Packung nehmen, entrollen und auf einem Bogen Backpapier ausbreiten. Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen, den Teig damit gleichmäßig bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kürbiskerne grob hacken und gleichmäßig über den Teig streuen. Den Teig in ca. 2–3 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen vorsichtig wie eine Spirale eindrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das zweite Ei verquirlen und die Stangen nochmals dünn bestreichen, damit sie schön glänzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15–20 Minuten backen, bis die Stangen goldbraun und knusprig sind. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Für den Rucola-Tomaten-Salat:

4 Blätter Romanasalat
2 Handvoll Rucola
2 Rispetomaten
½ Zitrone, Saft
20 g Fetakäse
½ TL Honig
1 EL heller Balsamicoessig
1 EL Olivenöl
2 Zweige glatte Petersilie
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola gründlich waschen und trocken schleudern. Rispetomaten waschen, vom Strunk befreien und in kleine Spalten oder Würfel schneiden. Fetakäse grob zerbröseln. Petersilie fein hacken. Für das Dressing den Zitronensaft mit dem Honig, dem hellen Balsamico, dem Olivenöl und einer Prise Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola und Tomaten vermengen, das Dressing darübergeben und alles vorsichtig vermengen. Den zerbröselten Feta und die gehackte Petersilie darüberstreuen. Salat im Romanasalat-Blättern anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Linda Köhler

Patacones: Frittierte Kochbananen-Taler mit Tomaten-Mango-Salsa, Guacamole und geröstetem Mais

Zutaten für zwei Personen

Für die Kochbananen-Taler:

- 2 grüne Kochbananen
- Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
- 1 TL grobes Meersalz

Die Kochbananen schälen und in etwa 3-4 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Fritteuse mit heißem Öl die Scheiben pro Seite etwa 5 Minuten frittieren. Scheiben herausnehmen, mit der Unterseite eines Glases vorsichtig plattdrücken. Kochbananen-Taler nochmal frittieren, bis diese schön knusprig und leicht braun sind. Nach dem Ausbacken mit Meersalz bestreuen.

Für die Tomaten-Mango-Salsa:

- 400 g reife Mango
- 2 kleine Tomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- ½ kleine rote Chili
- ½ Limette, Saft
- 2 EL Olivenöl
- 3 Zweige Koriander
- 1 Prise brauner Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mango vom Stein schneiden. Fruchtfleisch schälen und würfeln. Tomaten waschen, putzen, vierteln, entkernen und von der Schale befreien. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Limettensaft auspressen. Chili fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls fein hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Für die Guacamole:

- 1 reife Avocado
- 1 kleine Knoblauchzehe
- ½ Limette, Saft
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocados halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel das Avocadofleisch auslösen und in eine Schüssel geben. Limette auspressen und die Hälfte des Saftes direkt zur Avocado geben und die Avocados mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch abziehen. Knoblauch und Chili fein würfeln. Alles zu den Avocados geben, verrühren und mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Olivenöl abschmecken.

Für den gerösteten Mais:

- 300 g Zuckermais aus der Dose
- 1 EL Maisgrieß
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- 1,5 TL Currypulver
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 Msp. Chilipulver
- ½ TL grobes Meersalz

Maiskörner kurz abbrausen und gut abtrocknen. Curry, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Chilipulver und Meersalz in eine Schüssel geben und mit dem Maisgrieß mischen. Maiskörner dazugeben und mit dem Öl vermengen. Maiskörner auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im Backofen bei ca. 200 Grad auf Grillstufe die Maiskörner etwa 25 Minuten rösten bis sie knusprig sind. Die Maiskörner ab und zu durchmischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. Die Tomaten-Mango-Salsa und die Guacamole in kleinen Schälchen dazu reichen.



Johannes Wozny

Parmesansüppchen mit Babyspinat und konfiertem Eigelb

Zutaten für zwei Personen

Für die Parmesansüppchen:

- 20 g Risottoreis
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Parmesan + Parmesanrinde
- 1 EL Butter
- 75 ml Sahne
- 25 ml Weißwein
- 25 ml Wermut
- 400 ml Gemüsefond
- 1 Zweig Salbei
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- Muskatnuss, zum Reiben
- ½ TL Pfefferkörner
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf schaumig erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel sowie die Kräuterzweige, Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben und kurz mit anschwitzen. Reis dazu geben und mit anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Vollständig einkochen lassen. Gemüsefond, Parmesanrinde und Sahne dazu geben. Alles aufkochen und ca. 25 Minuten köcheln lassen. Parmesan reiben und einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Suppe durch ein Sieb passieren.

Für die Eier:

- 2 Eier
- 200 g Butterschmalz

Butterschmalz auf 50 Grad erhitzen und in zwei kleine Förmchen füllen. Eier trennen, in jedes Förmchen ein Eigelb geben und für ca. 20 Minuten im Backofen konfieren.

Für den Babyspinat:

- 100 g jungen Blattspinat
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Spinat gut waschen und trockenschleudern. Eine Pfanne erhitzen. Butter zugeben und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur:

- 2 EL Sahne
- 2 g Sommertrüffel

Sahne schlagen. Trüffel reiben.

Den Spinat kreisförmig in zwei tiefen Tellern anrichten. Jeweils ein Eigelb vorsichtig aus dem Fett nehmen und mittig auf den Spinat geben. Die heiße Suppe mit der geschlagenen Sahne aufschäumen, angießen und mit Trüffel garnieren.



Christine Lakner

Jakobsmuscheln mit lauwarmem Gemüse, Beurre blanc und Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

- 4 küchenfertige Jakobsmuscheln
- 1 EL Butter
- Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- 1 EL Mehl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln trocken tupfen, ggf. leicht mehlieren, dann sehr scharf anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. Butter bräunen und die Jakobsmuscheln damit übergießen. Salzen und pfeffern.

Für die Gemüse-Vinaigrette:

- 1 Fenchelknolle mit Grün
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Schalotte
- 3 EL weißer Balsamicoessig
- Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zum Anrichten eine Scheibe der Paprika zum beiseitelegen. Das Gemüse putzen und in sehr kleine Würfel schneiden. Fenchelgrün für die Beurre blanc beiseitelegen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse kurz anbraten. Essig zugeben. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beurre Blanc:

- 8 Schalen der Garnelen
- 1 Möhre
- Fenchelgrün, von oben
- 1 Zwiebel
- 200 g kalte Butter
- 100 ml Sahne
- 300 ml Krustentierfond
- 100 ml Weißwein
- 1 EL Tomatenmark
- Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- 3 EL Stärke
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen, Zwiebel abziehen. Beides in feine Würfel hacken und zusammen mit den Garnelenschalen und dem Fenchelgrün in einem Topf mit etwas Öl anrösten. Tomatenmark hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren lassen. Mit dem Krustentierfond aufgießen und für weitere 10 Minuten köcheln lassen. Alles durch ein feines Sieb abseihen, Sahne angießen und mit eiskalter Butter montieren. Nach Bedarf mit Stärke abbinden.

Für den Parmesanchip:

- 100 g Parmesan

Parmesan reiben. Kleine Parmesan-Plätzchen auf ein Backpapier setzen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Garnitur:

- 2 Zweige Dill

Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Gemüse mittig auf der Beurre Blanc anrichten. Je zwei Jakobsmuscheln darauf platzieren. Mit einem je einem Parmesanchip und etwas Dill dekorieren.

Jakobsmuscheln sind laut WWF aktuell aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand: August 2025*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich: mit der Hand gesammelt.

