

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juni 2024** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Streetfood de luxe" mit Zora Klipp**



**Alexander Wellmann**

**Kathi Roll mit tomatisierter Hackfleisch-Füllung,  
selbstgemachtem Paneer und Joghurt-Mayonnaise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das indische Roti:**

200 g Vollkornmehl, oder Chapati-Mehl,  
wenn verfügbar  
1 EL Pflanzenöl  
1 TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

In einer großen Schüssel das Mehl und das Salz vermischen. Nach und nach 75 ml warmes Wasser hinzufügen und dabei kneten, bis ein weicher, elastischer Teig entsteht. Gegebenenfalls mehr Wasser hinzufügen, falls der Teig zu trocken ist, oder mehr Mehl, wenn er zu klebrig ist.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 5-7 Minuten lang kräftig kneten, bis er geschmeidig und elastisch ist. Teig zu einer Kugel formen und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. Teig mindestens 15-20 Minuten ruhen lassen. Nach dem Ruhen den Teig in golfballgroße Portionen teilen und jede Portion zu einer kleinen Kugel formen. Zwei Teigkugeln für das „Dip-Schälchen“ beiseitelegen.

Eine Kugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis sie etwa 15-20 cm Durchmesser und eine gleichmäßige Dicke hat.

Eine Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Fladen in die heiße Pfanne legen und für etwa 30 Sekunden backen, bis sich Blasen bilden und die Unterseite leicht gebräunt ist. Fladen umdrehen und die andere Seite für 30 Sekunden backen, bis sie ebenfalls leicht gebräunt ist. Fladen während des Backens in der Pfanne leicht andrücken. Sobald der Fladen von beiden Seiten leicht gebräunt ist, aus der Pfanne nehmen.

Die zwei übrigen Teigportionen ebenfalls ausrollen, über Förmchen geben und im heißen Ofen backen. Dann die Förmchen aus dem Ofen nehmen und „Teig-Schalen“ gut auskühlen lassen.

**Für die Fertigstellung:**

100 g Butter  
3-4 Zweige Koriander

Butter schmelzen. Koriander hacken und in der Butter schwenken. Fladen nach dem Braten sofort mit der Butter bestreichen, damit sie weich bleiben.

**Für die Füllung:**  
 200 g Rinderhackfleisch  
 200 g Lammhackfleisch  
 1 rote Paprikaschote  
 1 Möhre  
 400 g Tomaten  
 1 Zwiebel  
 12 g Knoblauch  
 20 g Ingwer  
 15 g rote Peperoni  
 15 g Tomatenmark  
 2 Msp. gemahlener Kreuzkümmel  
 2 Msp. gemahlener Kurkuma  
 2 Prisen gemahlener Zimt  
 2 Msp. Schwarzkümmel  
 Stärke, zum Andicken  
 Chili, aus der Mühle  
 2 TL Salz  
 2 Prisen Pfeffer

Paprika waschen, entkernen und dann in kleine Würfel schneiden. Möhre schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Tomaten waschen und grob zerkleinern. Knoblauch abziehen und grob zerkleinern Ingwer schälen und grob würfeln. Tomaten mit Knoblauch, Ingwer und der Peperoni inklusive der Kerne gut pürieren.

Dann das Hackfleisch mischen und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Hackfleisch zusammen mit der Zwiebel scharf anbraten. Nach etwa 2 Minuten Tomatenmark hinzufügen und alles gut rösten. Dann mit der Tomatensauce ablöschen und weiter köcheln lassen. Ggf. mit Stärke binden. Nach dem Kochprozess die übrigen Gewürze dazugeben und ggf. mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Paneer:**  
 1 Liter Vollmilch, mind. 3,8% Fett  
 1 Zitrone, Saft  
 1-2 Zweige Koriander  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen und 4 Esslöffel Saft auffangen. Milch aufkochen, dann die Hitze abdrehen und kurz warten. Dann den Zitronensaft hinzugeben und ein-, zweimal vorsichtig umrühren. Nun warten, bis die Milch ausflockt. Wenn dies geschehen ist, die Masse über einem Küchentuch abgießen und die Masse ausdrücken. Am besten noch abtropfen lassen und etwas beschweren, damit leichter Druck auf der Masse ist. Dann die Masse aus dem Tuch nehmen und in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas gehackten Koriander dazugeben.

**Für Joghurt-Mayonnaise:**  
 1 Limette, Saft  
 3-4 EL griechischer Joghurt  
 1 Ei  
 1 TL Senf  
 Rapsöl, zum Hochziehen der  
 Mayonnaise  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei mit Senf und etwas Limettensaft mixen. Dann langsam das Rapsöl hinzufügen, so dass eine Bindung entsteht. Je nach gewünschter Festigkeit mehr Öl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und um die Konsistenz wieder etwas leichter zu machen und die Säure hervorzuheben, den Joghurt vorsichtig unterheben.

**Für die Garnitur:**  
 4 EL Cashewkerne  
 1 Zweig Koriander  
 Neutrales Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cashewkerne im heißen Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gericht mit Cashewkernen und Koriander garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lena Rath

## Fish & Chips 2.0: Knuspriger Kabeljau mit Gurken-Relish, Kartoffelstroh, Trüffel-Mayonnaise und Salicorn-Salat

Zutaten für zwei Personen

### Für den Kabeljau:

2 dickere Kabeljaufilets, ohne Haut und Gräten  
2 Eier  
100 g Pankomehl  
3 EL Mehl  
Sonnenblumenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau in gewünschte Größe schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einen tiefen Teller geben und miteinander verquirlen. Mehl und Pankomehl ebenfalls separat auf Teller geben. Zuerst die Kabeljaustücke mehlieren, dann im Ei wenden und anschließend vorsichtig im Pankomehl wälzen. Hier die Panade nicht zu sehr andrücken.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Kabeljaufilets darin frittieren, bis sie knusprig sind. Anschließend auf Küchenkrepp kurz entfetten lassen.

### Für das Gurken-Relish:

1 Salatgurke  
1 Schalotte  
75 ml Weißweinessig  
½ Bund Dill  
1 TL Senfsaat  
½ TL Kurkumapulver  
½ TL gemahlener Ingwer  
50 g Zucker  
1 TL Mehl  
1 TL Salz

Gurke schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte abziehen und fein hacken. Beides mit Kurkumapulver, gemahlene Ingwer, Senfsaat und Salz vermengen und kurz ziehen lassen. Weißweinessig mit Zucker und Mehl in einem kleinen Topf aufkochen und andicken lassen, anschließend die Gurkenmischung hinzugeben. Kurz köcheln und danach ziehen lassen. Zum Schluss den Dill fein hacken und in das Relish einrühren.

### Für das Kartoffelstroh:

1 große Kartoffel, Sorte Agria  
Speisestärke, zum Mehlieren  
Sonnenblumenöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und mithilfe eines Spiralschneiders in Spiralen schneiden. Öl in einer Fritteuse auf ca. 170 Grad erhitzen. Das rohe Kartoffelstroh vor dem Frittieren mithilfe eines Küchentuchs oder Küchenkrepp entwässern, ausdrücken und anschließend leicht salzen und in Stärke wälzen. Kartoffelstroh wenige Sekunden in dem Öl frittieren und anschließend auf einem Küchenkrepp entfetten lassen.

### Für die Trüffel-Mayonnaise:

½ kleiner schwarzer Trüffel  
1 Zitrone, Saft  
1 Ei  
1 TL Dijonsenf  
1 TL Weißweinessig  
30 ml Trüffelöl  
170 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Trüffel sehr fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Ei, Dijonsenf, Weißweinessig und Zitronensaft mit einem Pürierstab mixen. Nun vorsichtig die Öle einfließen lassen, so dass die Masse emulgiert. Anschließend die Trüffelstückchen unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Salicorn-Salat:**

300 g frische, küchenfertige Salicornes,  
ohne Wurzeln  
1 Zitrone, Saft  
1 TL schwarzer Sesam  
½ TL Chiliflocken  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salicornes waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Salicornes kurz darin anbraten. Zitrone auspressen und einen kleinen Spritzer Saft zu den angebratenen Salicornes geben. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Die Salicornes sind von Natur aus schon sehr salzig, daher sparsam mit Salz sein. Anschließend separat anrichten und mit Sesam bestreuen.

**Für die Garnitur:**

½ schwarzer Trüffel  
Dillspitzen

Trüffel hobeln. Gericht mit Trüffelscheiben und Dillspitzen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Kabeljau** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Juni 2024):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Barentssee, Norwegische See, Spitzbergen, Bäreninsel ("Nordostarktis" - ICES 1,2), Langleinen, Stellnetze-Kiemennetze
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen, Grundsleppnetze
- 2. Wahl: Nordpazifik FAO 61, 67: Beringsee (USA), Wildfang



**Alexander Waesch**

## **Churros mit Vanille-Eis, Schokoladensauce und Pekannuss-Krokant**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Churros:**

1 Ei  
55 g Butter  
½ Vanilleschote  
150 g Mehl  
20 g Zucker  
1 Prise Salz

Die Eismaschine vorkühlen.

Mark aus der Vanilleschote kratzen. 250 g Wasser mit Vanillemark, Butter, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal zugeben und unterrühren. Den Topf zurück auf den Herd stellen und die Masse etwa 1 Minute abbrennen. Dazu rühren, bis sie sich zu einem Kloß ballt und sich am Topfboden eine weiße Schicht gebildet hat.

Den Teig in eine Schüssel umfüllen. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und nach und nach mit den Quirlen des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe unter die noch warme Masse rühren, bis ein glatter, glänzender Teig entstanden ist. In den Spritzbeutel füllen.

Das Fritteuse auf 180 Grad erhitzen und den Brandteig in langen Streifen in das heiße Öl spritzen, mit einer Schere Streifen in gewünschter Länge abschneiden. Die Churros 3-5 Minuten goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

### **Für die Fertigstellung:**

100 g Zucker  
2 TL Zimt

Churros in Zucker und Zimt wälzen.

### **Für das Vanille-Eis:**

½ Limette, Abrieb  
4 Eier, Größe M  
250 ml Sahne  
250 ml Milch  
1 Vanilleschote  
100 g Zucker  
Eiswürfel

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit Sahne, Milch und Zucker aufkochen lassen. Vanilleschote herausnehmen.

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Zwei Eigelbe und zwei Volleier mit einem Schneebesen verrühren. Auf ein Wasserbad setzen und heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Masse bis auf 75-80 Grad aufschlagen. Durch ein Sieb gießen, über einem Eisbad abkühlen lassen und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben und Eisnocke damit garnieren.

### **Für die Schokoladen-Sauce:**

50 g Schokolade, 70% Kakaoanteil  
100 g Sahne

Sahne aufkochen und Schokolade darin auflösen.

### **Für den Krokant:**

10 g Pekannüsse  
1 TL Butter  
10 g Zucker

Butter und Zucker zusammen schmelzen. Wenn alles geschmolzen ist, die gehackten Nüsse hineingeben. Kurz weiterrühren, danach die Masse auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Das Ganze klein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tanja Barbei

## Dumplings mit Hackfleisch-Füllung, Feigen-Chili-Sauce und gerösteten Erdnüssen

Zutaten für zwei Personen

### Für den Teig:

300 g Mehl  
1 Prise Salz

Das Mehl salzen. Dann 180 ml heißes Wasser zufügen und alles zu einem Teig verrühren. Anschließend in der Küchenmaschine auf Stufe 2 von 10, 10 Minuten verkneten.

### Für die Füllung:

250 g Hähnchenhackfleisch  
150 g Weißkohl oder Chinakohl  
1 Möhre  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2-3 cm Ingwer  
2 EL Sojasauce  
Ein paar Spritzer Fischsauce  
1 ½ Bund Koriander  
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohl fein hacken. Möhre schälen und fein reiben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Koriander ebenfalls fein hacken. Hackfleisch mit Kohl, Möhre, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer mischen, mit Fischsauce und Sojasauce abschmecken und beiseite stellen.

### Für die Fertigstellung:

3 EL Sesamöl

Teig bemehlen und mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen. Dann rund ausstechen, mit 1 TL der Masse befüllen und zu Dumplings formen, beiseitestellen.

Pfanne mit Sesamöl erhitzen und die Dumplings anbraten, leicht salzen, 100 ml Wasser angießen und einen Deckel auf die Pfanne legen. Dumplings 10 Minuten bei mittlerer Temperatur dämpfen.

### Für die Sauce:

150 g getrocknete Feigen  
1-2 Frühlingszwiebeln  
1 Gemüsezwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 milde rote Peperoni  
2-3 cm Ingwer  
2 EL Honig  
2 EL Sojasauce  
2 EL Austernsauce  
1 Spritzer Fischsauce  
3 EL Sesamöl  
½ Bund Koriander

Feigen in Streifen schneiden. Gemüsezwiebel abziehen und ebenfalls in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer reiben, Peperoni klein hacken. Sesamöl in Pfanne erhitzen. Feigen, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer hineingeben und mit etwas Wasser, Honig, Sojasauce, Austernsauce, Fischsauce und Peperoni einköcheln lassen.

Frühlingszwiebeln putzen, Koriander abbrausen und trockenwedeln. Beides hacken und zum Schluss in die Sauce geben.

### Für die Garnitur:

1 Limette, Abrieb  
2-3 Zweige Koriander  
3-4 EL gesalzene Erdnüsse  
1-2 Blätter essbares Blattgold

Limette heiß abspülen, die Schale abreiben und über das Gericht streuen. Koriander hacken und ebenfalls über das Gericht streuen. Erdnüsse etwas anrösten und als Garnitur verwenden. Blattgold ebenfalls als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.