

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Oktober 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Unterirdisch" mit Mario Kotaska



Johannes Hamackers

Kartoffel-Meerrettichpüree auf Rote-Bete-Carpaccio mit Radieschen-Wildkräuter-Topping und Parmesan-Möhren-Plätzchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Plätzchen:

1 Möhre
 30 g Parmesan
 30 g Öl
 30 g Mineralwasser mit Kohlensäure
 125 g Dinkelmehl, Type 630
 ½ TL Backpulver
 1 TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Möhre schälen und fein reiben. Parmesan fein reiben. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig vermengen und kurz ruhen lassen. Teig dünn ausrollen und mit dem Ausstecher einzelne Plätzchen ausstechen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten ausbacken.

Für das Püree:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 100 g frischer Meerrettich
 1 Zitrone, Saft
 200 g Sahne
 30 g Butter
 50 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln, danach ca. 15 Minuten in Salzwasser kochen. Zweimal durch die Kartoffelpresse drücken und die Butter unterheben.

Milch mit 50 g Sahne aufkochen und unter das Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Restliche Sahne halb steif schlagen und mit fein geriebenem Meerrettich und Zitronensaft kurz vor dem Anrichten unterheben.

Für die Rote Bete:

2 vorgegarte Rote Beten
 1 Schalotte
 6 EL Himbeeressig
 2 EL Ahornsirup
 4 EL Walnussöl
 1 EL Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Beten in dünne Scheiben hobeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. In Öl 2 Minuten andünsten. Mit Himbeeressig ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup würzen. Vom Herd nehmen, das Walnussöl unterschlagen und noch heiß mit der Bete mischen. 10 Minuten ziehen lassen.

Für das Topping:

50 g Wildkräutersalat
 4 Radieschen
 2 EL Kürbiskerne

Radieschen putzen und in kleine Stifte schneiden. Salat und Radieschen mit der restlichen Marinade (von der Roten Bete) mischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



David Kruselburger

Krenfleisch vom Kalbsfilet mit Liebstöckel-Öl, Gemüse-Julienne, Kartoffel-Gröstl und Semmelkren

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

ca. 700 g küchenfertiges Kalbsfilet am Stück
2 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Kalbsfilet zu putzen und trocken tupfen. Fleischabschnitte für die Brühe beiseitelegen. Fleisch dann mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Danach im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten fertigbaren. Kurz ruhen lassen und dann nach Belieben aufschneiden.

Für die Brühe und die Julienne:

Fleischabschnitte, von oben
2 gelbe Karotten
2 orange Karotten
¼ Sellerie
1 Petersilienwurzel
2 Zwiebeln
2-3 Lorbeerblätter
3-4 Zweige Petersilie
3-4 Zweige Liebstöckel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel schälen und die Hälfte mit einem Julienneschneider in feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Anrichten in der Brühe blanchieren. Restliches Gemüse grob schneiden.

Zwiebel halbieren und mit der Schnittseite in einem Topf scharf anbraten (schön schwarz). Dann mit einem Liter Wasser aufgießen und das restliche Gemüse, die Fleischabschnitte, Lorbeerblätter, Petersilie und Liebstöckel hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln lassen.

Für das Gröstl:

500 g festkochende Kartoffeln
2-3 Schalotten
2 EL Butterschmalz
1 EL Kümmelsamen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und weichkochen, anschließend schälen und in ca. 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldgelb anbraten.

Schalotten abziehen, fein schneiden und mit dem Kümmel zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Semmelkren:

1 ganze Krenwurzel/Meerrettich
2-3 altbackene Semmeln, ca. 1 Tag alt
Brühe, von oben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Semmel in grobe Würfel schneiden. Einen Topf mit ca. 2 Kellen Brühe (von oben) erhitzen und die Semmelwürfen hinzufügen. Die Semmelstücke sollen sich unter ständigem Rühren mit der Suppe vollsaugen, sodass fast keine Suppe mehr im Topf ist, eventuell nochmals mit Suppe nachgießen. Es soll so eine Breiartige Masse entstehen. Dann den frisch geriebenen Kren nach Belieben unter die Masse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Öl:

1 Bund Liebstöckel
500 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Liebstöckelblätter von den Stielen zupfen. Blätter in ein hohes Gefäß geben und mit dem Öl aufmixen. Es soll dabei kein Pesto werden, sondern eine Ölige Konsistenz entstehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Restliche Krenwurzel, zum Reiben
Sprossen, zum Garnieren

Restlichen Kren reiben und auf dem Fleisch anrichten. Gericht mit Sprossen, Schnittlauch und Kernöl garnieren.

½ Bund Schnittlauch
100 ml Kernöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nikolaj Beck

Dreierlei von der Topinambur: Topinambur-Püree & Geröstete Topinambur & Roh marinierte Topinambur mit gebratenem Saiblingsfilet und Orangen-Senfsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:

200 g Topinambur
1 kleine Kartoffel
250 ml Milch
50 g Butter
1 Vanilleschote
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Topinamburknollen und Kartoffel schälen und klein würfeln. Würfel mit Milch, Salz und Pfeffer in einem Topf zum Kochen bringen und 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze weichkochen. Dann mit einem Stabmixer fein pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen. Butter hinzugeben und mit Muskat, Vanillemark, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die geröstete Topinambur:

200 g Topinambur
2 Knoblauchzehen
3 Zweige Zitronenthymian
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Topinamburknollen gut waschen, trocknen und längs in Spalten schneiden. Aus Olivenöl, gezupften Thymianblättern, Salz, Pfeffer und angequetschten Knoblauchzehen eine Marinade mischen. Die Spalten darin gut wenden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Die Spalten im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten im Backofen rösten bis sie knusprig braun sind. Zwischendurch wenden.

Für die roh marinierte Topinambur:

100 g Topinambur
1 Zitrone, Abrieb & Saft
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl mit Zitronenabrieb und -saft, Salz und Pfeffer verrühren.

Topinamburknollen schälen und mit einem Gemüse- oder Trüffelhobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Scheiben direkt in die Marinade geben, gut mischen und darin bis zum Servieren ziehen lassen.

Für den Saibling:

2 küchenfertige Saiblingsfilets à 200 g,
mit Haut
30 g Butterschmalz
Öl, zum Einfetten
1 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Filets säubern und evtl. noch vorhandene Gräten entfernen.

Auf der Hautseite die Filets quer drei- bis viermal einschneiden, salzen und pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Filets auf der Hautseite bei mittlerer bis großer Hitze ca. 3-4 Minuten braten. Filets während des Bratens mit einem geölten Topf oder Pfanne beschweren.

Erst am Ende die Filets bei ausgeschalteter Pfanne kurz wenden und bis zum Servieren ruhen lassen.

Für die Sauce:

1 Orange, Abrieb & Saft
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
100 ml Sahne
200 ml Fischfond
1 EL Dijonsenf
Speisestärke, zum Binden
2 Zweige Zitronenthymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange heiß abspülen, Schale abreiben, dann Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft und Fischfond in einem Topf zum Kochen bringen und mit dem Thymian und der Knoblauchzehe bei mittlerer bis starker Hitze auf 1/3 der Menge reduzieren. Reduktion abseihen und zurück in den Topf geben. Sahne und Dijonsenf zugeben, kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter binden.

Sollte die Sauce zu dünn sein, diese vor der Butterzugabe mit etwas Speisestärke binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Saibling** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2025*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island, Aquakultur: Durchflussanlagen



Sven Riese

Rote-Bete-Risotto mit Meerrettichschaum, karamellisierter Pastinake und Süßkartoffel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis
200 g vorgekochte Rote Bete
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
50 g Butter
50 g Parmesan
300 ml Gemüsefond
300 ml ungesüßter Rote-Bete-Saft
100 ml trockener Weißwein
1 EL Öl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Öl glasig anschwitzen. Risottoreis zugeben und unter Rühren 1–2 Minuten mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach heißen Fond und Rote-Bete-Saft zugeben, dabei regelmäßig rühren. Nach ca. 10–15 Minuten die Rote Bete würfeln und dazu geben. Weitergaren, bis der Reis bissfest ist. Die Kochzeit beträgt ca. 20–25 Minuten.

Parmesan reiben. Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für den Meerrettichschaum:

10 g frischer Meerrettich
½ Zitrone, Saft
100 ml Sahne
1 Msp. Lecithin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Meerrettich schälen und reiben. Sahne erhitzen (nicht kochen), und Meerrettich einrühren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken. Alles durch ein Sieb passieren, dann den Sud mit Lecithin mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die karamellierte Pastinake:

1 Pastinake
½ Zitrone, Saft
1 EL Butter
1 EL Honig
1 Prise Salz

Pastinake schälen und längs halbieren oder vierteln. In einer Pfanne mit etwas Wasser (gerade so bedeckt) und einer Prise Salz ca. 5–7 Minuten weich dünsten. Wasser abgießen oder verkochen lassen. Butter und Honig zugeben und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Pastinaken werden glänzend und leicht braun. Mit etwas Zitronensaft ablöschen.

Für die Süßkartoffel-Chips:

1 kleine Süßkartoffel
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Süßkartoffel waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln.

Öl in einer Fritteuse auf ca. 160–170 Grad erhitzen.

Chips portionsweise frittieren, bis sie knusprig und goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.