

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. März 2026** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Tilo Rother

**Rote-Bete-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse,
Apfel und Walnuss auf paniertem Gelatine-Blatt**

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

1 vorgegarte Rote Bete
 1 roter Apfel
 1 Birne
 50 g Mini-Ziegenkäsetaler
 50 g Butter
 1 EL dunkle Balsamicocreme
 2 EL Olivenöl
 20 g Walnüsse
 3 Zweige Thymian
 1 EL brauner Rohrzucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rote Bete dünn aufschneiden und auf einem Teller mit Salz und Pfeffer auslegen. Olivenöl und Balsamicocreme darüber träufeln.

Walnüsse und Thymian klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Walnüsse mit etwas Zucker karamellisieren. Über der Roten Bete verteilen.

Apfel und Birne entkernen und in Streifen schneiden. In der gleichen Pfanne von oben die Apfel- und Birnenstreifen anbraten. Am Ende auf den Rote-Bete-Scheiben anrichten.

Ziegenkäse zerbröseln und über die Rote Bete streuen.

Für das Gelatine-Blatt:

10 g Gelatineblätter
 1 Ei
 100 g Paniermehl
 100 g Weizenmehl, Typ 405
 200 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gelatine-Blatt wässern, danach in Mehl wenden, danach durch das gesalzene und gepfefferte Ei ziehen und anschließend von beiden Seiten panieren. Das Blatt in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Für die Fertigstellung:

Paniertes Gelatine-Blatt auf einen Teller legen. Darauf das Rote-Bete-Carpaccio verteilen und den Zucker mit einem Küchenbrenner karamellisieren.

Für die Garnitur:

½ Bund glatte Petersilie

Petersilie als Bett anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nico Fedorovski

Tom-Kha-Brühe mit auf der Haut gebratenem Kabeljau, geschmortem Porree, Kräuterseitlingen und Schnittlauch-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Brühe:

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Schalotte
- 3-4 cm Ingwer
- 2 Limetten, Saft
- 1 rote Chilischote
- 800 ml Kokosmilch
- 500 ml Hühnerfond
- 2 Stangen Zitronengras
- 8 frische od. TK-Kaffirlimettenblätter
- Fischsauce, zum Abschmecken

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen. Ingwer schälen. Schalotte, Ingwer Chili, Zitronengras und den weißen Teil der Frühlingszwiebeln grob schneiden. Alles in Öl dünsten, bis es anfängt zu duften und leicht Farbe annimmt. Kaffirlimettenblätter hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit Kokosmilch und Hühnerfond ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Brühe nach ca. 10-15 Minuten abpassieren und weiter köcheln lassen. Mit Limettensaft und Fischsauce abschmecken.

Für den Kabeljau:

- 2 Kabeljaufilets à 250 g, mit Haut
- Neutrales Öl, zum Braten
- Mehl, zum Bestäuben
- Togarashi-Pfeffer, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fisch abtupfen, würzen und leicht mehlieren. Anschließend auf der Hautseite ca. 3-5 Minuten in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl anbraten. Umdrehen und garziehen lassen.

Für den Porree:

- 2 Stangen Porree
- 1-2 EL Butter
- Neutrales Öl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Porree waschen und halbieren. Mit Butter, Öl, Salz und Pfeffer einreiben und anschließend in den Backofen geben und weich garen. Porree nach Bedarf nochmals in der Pfanne von den Kräuterseitlingen anbraten.

Für die Kräuterseitlinge:

- 100 g Mini-Kräuterseitlinge
- Neutrales Öl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen und in einer Pfanne in etwas Öl goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Küchenpapier legen und in den Ofen zum warmhalten stellen.

Für das Schnittlauch-Öl:

- 1 Bund Schnittlauch
- 100 ml neutrales Öl

Schnittlauch mit dem Öl sehr fein pürieren. In einem Topf langsam auf 80 Grad erhitzen. Danach in eine kalte Schüssel durch ein sehr feines Sieb passieren.

Für die Garnitur: Koriander und Thai-Basilikum hacken und als Garnitur verwenden.
2 Zweige Koriander
2 Zweige Thai-Basilikum

In einem halbtiefen Teller Brühe angießen. Porree mittig platzieren, auf den Porree den Fisch platzieren. Kräuterseitlinge rundum verteilen. Schnittlauch-Öl punktweise verteilen und abschließend mit Kräutern garnieren.



Laut WWF ist der **Kabeljau** aus folgenden Gebieten zu empfehlen:
(Stand: März 2026):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a) Langleinen
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a)
Grundschieppnetzev



Seda Tufan

Auberginen-Tacos mit Ricotta-Füllung auf Tomaten-Konfit und Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginen:

2 große Auberginen
Agavendicksaft, zum Glasieren
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Auberginen in gleichmäßige, ca. 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben beidseitig kräftig salzen und beiseitestellen. Dann die gesalzenen Auberginen mit Küchenpapier gut trockentupfen. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Kurz bevor sie fertig sind, die Oberseite der Scheiben dünn mit Agavendicksaft bestreichen und kurz karamellisieren lassen.

Für die Ricotta-Füllung:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
250 g Ricotta
50 g Parmesan
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben, Schnittlauch hacken.

Ricotta, Parmesan, Schnittlauch, Zitronenabrieb, einen Spritzer Zitronensaft und etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel glattrühren.

Für den Mantel:

50 g Pistazien
½ Bund Schnittlauch

Pistazien klein hacken. Schnittlauch hacken. Die kleingehackten

Pistazien mit dem fein geschnittenen Schnittlauch in einer kleinen Schale vermischen.

Für die Fertigstellung:

Die Auberginenscheiben etwas abkühlen lassen. Die Ricotta-Creme auf eine Hälfte der Auberginenscheibe geben und die Scheibe vorsichtig zusammenklappen (wie ein Taco). Die offene Seite in den Pistazien-Schnittlauch-Mix drücken, sodass der grüne Crunch an der Creme haftet.

Für das Tomaten-Konfit:

300 g Cherrytomaten
3 Knoblauchzehen
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cherrytomaten und Knoblauch mit etwas Olivenöl mischen. Im Backofen ca. 15-20 Minuten backen, bis die Haut aufplatzt und die Tomaten weich sind. Tomaten kurz abkühlen lassen und vorsichtig häuten. Den austretenden Saft abgießen. Fruchtfleisch grob mixen. Nicht zu fein mixen, denn das Konfit soll Textur haben. Die Masse durch ein Sieb streichen/abtropfen lassen, damit sie kompakt wird und nicht wässert.

Für das Basilikum-Öl:

1 Bund Basilikum
150 ml neutrales Öl

Basilikum und neutrales Öl in einem Mixer sehr fein pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. Das grüne Öl in einen Spritzbeutel füllen. Den Spritzbeutel mit der Spitze nach unten aufhängen und ruhen lassen. Das Wasser aus dem Basilikum wird sich mit der Zeit ganz unten in der Spitze sammeln, das reine Öl schwimmt oben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eric Püttmann

Weißwein-Süppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln und Yuzu-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Limette, Saft
150 g Butter
75 g Crème Fraîche
50 ml Sahne
150 ml trockener Weißwein
125 ml Champagner
150 ml weißer Portwein
150 ml Wermut
450 ml Geflügelfond
Zucker, zum Abschmecken
Himalaya-Salz, zum Würzen

In einem Topf Weißwein, Portwein und Wermut bei mittlerer Hitze auf ca. 125 ml einkochen. In einem weiteren Topf den Geflügelfond auf 300 ml reduzieren.

Wein-Reduktion, Sahne und Crème Fraîche zum reduzierten Geflügelfond geben, verrühren und erneut aufkochen lassen.

Die Butter in kleinen Stücken nach und nach mit einem Stabmixer in die Suppe mixen bis diese emulgiert. Champagner einarbeiten und mit Salz, Zucker und Limettensaft abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

2 Jakobsmuscheln, mit Schale
1 Knoblauchzehe
Butter, zum Arrosieren
Rapsöl, zum Anbraten
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Jakobsmuscheln aufbrechen und das Muskefleisch mit einem Messer lösen. Corail entfernen, seitlichen Muskel entfernen, kurz unter kaltem Wasser abspülen und anschließend gründlich trocken tupfen.

Rautenmuster in die Muscheln einschneiden und salzen.

Rapsöl in eine Pfanne geben und sehr heiß werden lassen. Muscheln hineingeben, nicht bewegen und ca. 60 bis 90 Sekunden pro Seite scharf anbraten. Optional kurz mit einem Stück Butter, Knoblauch und Thymian arrosieren, dann die Pfanne sofort vom Herd nehmen. Leicht pfeffern.

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft
1 Ei
1 TL Senf
20 ml Yuzu-Saft
250 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen. In einen Messbecher Senf und Eigelb geben. Ein Spritzer Zitronensaft und tröpfchenweise Öl dazugeben und hochziehen. Etwas Yuzu-Saft hinzugeben und weitermixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch
3 Zweige Kerbel
1 Beet Petersilienkresse

Schnittlauch, Kerbel und Petersilienkresse als Garnitur verwenden.

In einen tiefen Teller die Suppe geben, Muschel in die Mitte setzen und mit etwas Mayonnaise dekorieren.



Laut WWF sind **Jakobsmuscheln** aus folgenden Gebieten zu empfehlen. (Stand: März 2026):

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



Felicitas Dölling

Kross gebratene Wachtelbrust mit Mango-Avocado-Salat und Butter-Crackern

Zutaten für zwei Personen

Für den Mango-Avocado-Salat:

- 1 kleiner Radicchio
- 1 reife Mango
- 1 reife Avocado
- ½ Zitronen, Saft

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Radicchio putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Mango vom Kern befreien und das Fruchtfleisch der Mango würfeln. Avocado schälen, vom Kern befreien und ebenfalls das Fruchtfleisch würfeln. Mango- und Avocadowürfel mit 1 EL Zitronensaft beträufeln und mit Radicchiostreifen vermengen.

Für das Dressing:

- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ Zitrone, Saft
- 3 TL Honig
- 4 EL Olivenöl

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. 3 EL Zitronensaft mit 1 EL Wasser, Honig und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebeln in das Dressing geben und kurz ziehen lassen. Dressing mit dem Salat vermengen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Wachtelbrust:

- 6 ausgelöste Wachtelbrüste, mit Haut
- 3 EL neutrales Öl
- 3 EL Mehl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wachtelbrüste mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen und mehlieren. In einer Pfanne in Öl auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten.

Für die Buttercracker mit Sesam:

- 40 g sehr kalte Butter
- 70 ml kalte Milch
- 1 Prise heller Sesam
- 1 Prise schwarzer Sesam
- 150 g Dinkelmehl, Type 650
- ½ TL Salz

Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, Salz und Milch rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zwischen Folie dünn ausrollen und mit einem Messer zu Crackern schneiden.

Cracker auf ein Backpapier legen, mit Wasser bepinseln und mit grobem Meersalz und Sesam bestreuen. Im Backofen circa 15 Minuten backen.

Grobes Meersalz, zum Bestreuen

Für die Garnitur:

- 1 Chicorée

Die Blätter vom Chicorée trennen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.