

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2025** ▪
ChampionsWeek ▪ "Teigtaschen aus aller Welt" von Zora Klipp



Sabrina Paul

Gestreifte Ravioli mit Garnelen-Füllung, Trüffelsauce, Sommergemüse, Schnittlauch-Öl und Korallenhippe

Zutaten für zwei Personen

Für den hellen Nudelteig:

2 Eier
 200 g Mehl, Type 00 + Mehl, für die
 Arbeitsfläche
 1 TL Olivenöl
 1 Prise Salz

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, bis sich alles miteinander verbunden hat. Teig zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie einwickeln und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für den roten Nudelteig:

1 Ei
 200 g Mehl, Type 00 + Mehl, für die
 Arbeitsfläche
 20 ml Rote-Bete-Saft
 1 TL Olivenöl
 1 Prise Salz

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, bis sich alles miteinander verbunden hat. Teig zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie einwickeln und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnelen-Füllung:

100 g küchenfertige Garnelen, ohne
 Kopf und Schale
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 1 Ei, Größe M
 30 g Doppelrahmfrischkäse
 1 EL Sahnemeerrettich
 1 Prise Chilipulver
 Ggf. Semmelbrösel, zum Binden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und hacken. Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft einer Zitronenhälfte auspressen. Garnelen entdarmen, trocken tupfen und grob schneiden. Das Ei trennen und das Eiweiß zur Seite stellen. Es wird zum Verschließen der Ravioli benötigt. Knoblauch, Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, Eigelb, Garnelenfleisch, Frischkäse und Sahnemeerrettich in einem Blitzhacker kurz fein mixen. Masse ggf. mit Semmelbrösel binden. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Für das Sommergemüse:

1 Karotten
 ½ Kohlrabi
 ½ Fenchelknolle
 2 Stangen grüner Spargel
 1 Stange Porree
 2 EL Butter
 100 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte und Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Spargel von den Enden befreien und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Fenchel putzen. Fenchel und Porree in feine Streifen schneiden. Gemüse in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsefond ablöschen und bissfest garen.

Für die Fertigstellung: Nach der Ruhezeit wird der helle Teig durch die Nudelmaschine gedreht und auf mittlere Dicke ausgerollt. Ggf. immer etwas Mehl nutzen, damit der Teig nicht klebt.

Den roten Teig ebenfalls auf gleiche Dicke ausrollen und zu Fettuccine schneiden. Diese mit etwas Wasser in gleichmäßigen Abständen auf den hellen Teig kleben, Mehl darüber streuen (damit der Teig nicht an der Maschine kleben bleibt) und wieder auf breitester Dicke beginnen, den Teig durch die Nudelmaschine zu drehen. Die Nudelplatte sollte nun sehr dünn ausgerollt werden. Mit einem Ravioliausstecher auf der einen Nudelplatte „vormarkieren“, wo die Füllung platziert werden muss.

Füllung in kleinen Häufchen auf dem Teig verteilen und mit einer zweiten Lage bedecken. Mit dem Ravioliausstecher ausstechen und die Ränder mit Eiweiß luftdicht verschließen. In gesalzenen Wasser etwa 2 Minuten kochen.

Für die Trüffelsauce: Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Topf in Butter anschwitzen. Mehl einrühren, mit Wein, Fond und Sahne ablöschen. Etwas Trüffel hacken oder reiben und hinzufügen. Anschließend mit Lecithin andicken und in eine Siphonflasche einfüllen. Restlichen Trüffel reiben oder hobeln und als Garnitur verwenden.

1 schwarzer Sommertrüffel
1 Schalotte
20 g Butter
100 ml Sahne
250 ml Fischfond
50 ml Weißwein
1 Msp. Sojalecithin
20 g Mehl

Für das Schnittlauch-Öl: Schnittlauch grob hacken und zusammen mit dem Sonnenblumenöl in ein Gefäß geben und mit dem Pürierstab gründlich mixen. Anschließend durch ein feines Sieb oder Kaffeefilter passieren.

½ Bund Schnittlauch
100 ml Sonnenblumenöl

Für Korallenhippe: Rote-Bete-Saft, Öl, Salz, Pfeffer und Mehl miteinander vermengen und mit einem Schneebesen glatrühren. Eine Pfanne ohne Öl heiß werden lassen und die Flüssigkeit mit einer Kelle in die Mitte der heißen Pfanne gießen. Die Flüssigkeit so lange braten lassen, bis kein Wasser mehr spritzt. Die Chips nun vorsichtig lösen und auf einem vorbereiteten Küchenpapier platzieren, um diese zu entfetten und auskühlen zu lassen.

120 ml Rote-Bete-Saft
120 ml neutrales Öl
27 g Mehl, Type 405
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand: Mai 2025):

- 1. Wahl: Vietnam Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger, Garnele (Penaeus vannamei) und Tiger-Garnele (Penaeus monodon)
- 1. Wahl: Europa Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie



Lisa Burger

Nepalesische Momos in würziger Erdnuss-Tomaten-Sauce mit Kokos-Limetten-Schaum und Chili-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Momos:

200 g Weizenmehl
1 TL Salz

Das Mehl, Salz und 100 ml lauwarmes Wasser in eine Küchenmaschine geben und kneten bis ein glatter Teig entsteht.

In Frischhaltefolie wickeln und bis zur Weiterverarbeitung ruhen lassen.

Für die Füllung:

125 g Schweinehackfleisch
50 g Weißkohl
1 Frühlingszwiebel
½ Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer
1 TL Sesamöl
2 Zweige Koriander
½ TL Garam Masala
¼ TL gemahlener Kurkuma
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißkohl fein raspeln. Frühlingszwiebel putzen und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben. Ingwer schälen und fein reiben. Koriander grob hacken.

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Den Teig dünn ausrollen und runde Kreise ausstechen. Jeweils 1-2 EL der Füllung auf ein Teigstück geben (je nach Größe). Die Ränder leicht mit Wasser bepinseln und die Momos falten. Danach in einem Topf mit Dämpfeinsatz für ca. 6 Minuten dämpfen.

Für die Sauce:

2 große Tomaten
1 kleine weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer
1 Zitrone, Saft
200 ml Gemüsefond
Sesamöl, zum Braten
2 EL geröstete Erdnüsse
2 EL weißer gerösteter Sesam
4 Zweige Koriander
1-2 TL Chiliflocken
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
¼ TL gemahlener Kurkuma

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel und Tomaten kleinschneiden. Knoblauch fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben.

In einem Topf etwas Sesamöl erhitzen. Zwiebel darin glasig anschwitzen. Knoblauch und Ingwer hinzufügen und kurz mit anbraten. Dann Chiliflocken, Kreuzkümmel und Kurkuma hinzufügen. Kurz darauf Tomaten und Fond hinzufügen. Alles so lange köcheln, bis die Tomaten weich sind.

Zitrone halbieren und 3 EL Saft auspressen.

Alles zusammen mit Zitronensaft, Erdnüssen, Sesam, sowie dem Koriander in einen Mixer geben und fein pürieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum:

1 Limette, Abrieb
200 ml Kokosmilch
1 TL Sojalecithin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette heiß abspülen und die Schale abreiben. Kokosmilch und Limettenabrieb zusammen erhitzen. Von der Hitze nehmen. Sojalecithin hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für das Öl: Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und hacken.
1 Schalotte Alle Zutaten in einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und so
2 Knoblauchzehen lange erhitzen, bis der Knoblauch und die Schalotten leicht gebräunt sind.
200 ml Sonnenblumenöl
2 TL Chiliflocken
2 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Prise Zimt
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Fertigstellung: Erdnüsse grob hacken.
1 Frühlingszwiebel Das Grün der Frühlingszwiebel in feine, dünne Streifen schneiden.
1 Limette, Abrieb Die Sauce in einen tiefen Teller geben und die Momos darin anrichten.
4 Zweige Koriander Mit Kokosschaum, Chili-Öl, Frühlingszwiebeln, einigen Korianderblättern,
2 EL geröstete Erdnüsse Erdnüssen und Sesam garnieren und servieren.
1 EL schwarzer Sesam

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anne Berger

Türkische Manti mit Tomatenbutter, Joghurtsauce und Löffelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

1 Ei
500 g Mehl
1 EL Salz
ca. 200 ml Wasser

Das Mehl, Ei, Salz und ca. 200 ml Wasser zunächst mit einem Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Nudelteig verkneten. Gegebenenfalls mehr Mehl oder Wasser zugeben.

Für die Füllung:

250 g Rinderhackfleisch
1 Zwiebel
½ Knoblauchzehe
ca. ½ TL Piment d'Espelette
1 EL gemahlener Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit dem Hackfleisch und den Gewürzen vermischen.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Den Teig in ca. 8 Portionen teilen und ihn nun mit reichlich Mehl bestreut auf einer Backmatte ausrollen. Der Teig sollte in etwa 1 mm dick sein. Nun die Teigplatte in etwa 3x3 cm große Quadrate schneiden und jeweils etwa 1 g schwere Hackfleischkugel in jedes Quadrat setzen. Die vier Ecken mit den Händen oberhalb des Hackfleisches zusammendrücken. Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und salzen. Die Nudeltaschen in das Wasser geben und sie solange kochen bis sie an die Oberfläche kommen.

Für die Tomatenbutter:

100 g Butter
100 g Tomatenmark
50 g Paprikamark
4 EL Olivenöl
2-3 Zweige Minze
ca. ½ TL Sumach
ca. ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL getrockneter Thymian
ca. ½ TL Piment d'Espelette
2 EL getrocknete Minze
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl und Butter bei mittlerer Hitze in einer kleinen Pfanne erhitzen. Das Tomaten- und Paprikamark sowie die Kräuter und Gewürze bis auf die frische Minze unterrühren. Bei den Gewürzen und Kräutern großzügig sein – das Tomaten-Öl darf intensiv schmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Minze unterrühren.

Für den Löffelsalat:

- 1 kleine Gurke
- 3 Tomaten
- 1 grüne Spitzpaprika
- ½ rote Zwiebel
- 3 EL Granatapfelkerne
- 2 EL gehackte Walnüsse
- ½ Bund glatte Petersilie
- 3 EL Granatapfelsirup
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Sumach
- ½ TL Salz

Gurke schälen und entkernen. Tomaten entkernen. Spitzpaprika von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel abziehen. Gurke, Tomaten, Paprika, Zwiebel und Petersilie sehr fein schneiden. Gemüse, Zwiebel, Petersilie, Walnüsse, Granatapfelsirup und -kerne, Sumach, Salz und Olivenöl miteinander vermischen.

Für die Joghurtsauce:

- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone, Saft
- 300 g Joghurt, 3,5 % Fett
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL getrocknete Minze
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Je nach Geschmack eine oder zwei Knoblauchzehen abziehen und pressen. Dann alle Zutaten für die Joghurtsauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gabriele Jöhnck

Dumplings mit Garnelen-Hackfleisch-Füllung in Curry-Suppe

Zutaten für zwei Personen

Für die Dumplings:

200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Salz
130 ml heißes Wasser

Für die Füllung:

250 g gemischtes Hackfleisch
4 küchenfertige Riesengarnelen, ohne
Kopf und Schale
1 kleine Zucchini
1 Karotte
3-4 Blätter Chinakohl
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1-2 cm Ingwer
Sojasauce, zum Abschmecken
Fischsauce, zum Abschmecken
Austernsauce, zum Abschmecken
1 TL Erdnussöl
1 EL Paniermehl

Für die Fertigstellung:

130 ml Wasser aufkochen. Mehl und Salz vermischen. Das aufgekochte Wasser unter Rühren nach und nach zugeben. Wenn der Teig gut gemischt ist, mit den Händen gut durchkneten. Ruhen lassen.

Garnelen ggf. vom Darm befreien, dann hacken.

Karotte schälen. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Zucchini, Karotte, Knoblauch und Ingwer fein würfeln. Chinakohl in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Karotte, Zucchini, Chinakohl und Frühlingszwiebeln kurz in einer Pfanne in Erdnussöl anbraten. Danach alles mit dem Hackfleisch, Garnelen, Knoblauch, Ingwer, Paniermehl und einigen Spritzern Soja-, Fisch- und Austernsauce mischen.

Den Teig ausrollen und mit einer großen runden Ausstechform mehrere Kreise ausstechen.

Jeweils etwas Füllung auf den Teigkreisen verteilen und Dumplings formen. Dumplings in der Pfanne kross anbraten, mit etwas Wasser aufgießen und die Pfanne mit Deckel verschließen. 5- 7 Minuten dämpfen.

Für die Currypaste:

4 Schalotten
2-4 Knoblauchzehen
40 g Galgant
1 Limette
2 TL Garnelenpaste
3 Stangen Zitronengras
6 getrocknete rote Chilischoten
2 getrocknete, gemahlene
Kaffirlimettenschale (2x2 cm)
1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chilischoten fein mahlen. Pfeffer mahlen, bis ein Teelöffel voll ist.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Galgant schälen und hacken. Zitronengras längs vierteln und in dünne Streifen schneiden. Limette heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen.

Alle Zutaten mit 100 ml warmem Wasser in einen Multizerkleinerer geben und fein pürieren, bis eine Paste entsteht.

Für die Suppe:	Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien. Karotten schälen.
1 rote Paprikaschote	Bohnen putzen. Alles in mundgerechte Portionen schneiden. Erdnussöl in einem Wok erhitzen und das Gemüse kurz darin anbraten. Mit Kokosmilch aufgießen. Currypaste unterrühren.
1 mittlere Karotten	Champignons putzen und mit Bambusspitzen in Scheiben schneiden.
50 g grüne Bohnen	Thai-Basilikum hacken. Alles mit in die Suppe geben. Mit Salz und Sahne abschmecken.
4 weiße Champignons	
100 g Bambusspitzen	
250 ml Kokosmilch	
100 ml Sahne	
Currypaste, von oben	
1 Bund Thai-Basilikum	
Salz, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand: Mai 2025):

- 1. Wahl: Vietnam Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger, Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)
- 1. Wahl: Europa Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie