▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Rot und Grün" mit Mario Kotaska



Fanny Pietzschmann

Rote-Bete- und Erbsensüppchen mit Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Suppe:
500 g frische Rote Bete
1 kleine Kartoffel
1 kleine Zwiebel
2-3 cm Ingwer
1 Zitrone, Saft
100 ml Sahne
1 EL Butter
500 ml Gemüsefond
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Ingwer reiben. Kartoffel schälen und ebenfalls klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig anschwitzen. Rote Bete und Kartoffel hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Ingwer dazugeben. Mit Gemüsefond auffüllen.

Suppe bei mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten köcheln lassen, bis Rote Bete und Kartoffel weich sind. Sahne hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Suppe mit einem Stabmixer sehr fein pürieren.

Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker abschmecken. Bei Bedarf durch ein feines Sieb passieren, damit die Suppe besonders glatt und fein wird.

Für die Erbsensuppe:
400 g TK-Erbsen
1 kleine Kartoffel
1 kleine Schalotte
1 Zitrone, Saft
100 ml Sahne
1 EL Butter
500 ml Gemüsefond
1 Zweig Minze
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Minzblätter abzupfen. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte darin glasig anschwitzen. Kartoffel hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Minze dazugeben. Mit Gemüsefond auffüllen und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Erbsen hinzufügen und weitere 5-7 Minuten garen. Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen.

Suppe mit einem Stabmixer sehr fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Für eine besonders feine Konsistenz die Suppe durch ein feines Sieb passieren. Bis zum Anrichten warmhalten.

Für den Parmesan-Chip:
100 g Parmesan
5-10 g Spinatpulver
5-10 g Rote-Bete-Pulver
1 Zweig Thymian

Parmesan fein reiben und die Hälfte mit dem grünen und die andere Hälfte mit dem roten Pulver mischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Parmesan in kleinen, flachen Häufchen auf dem Backpapier verteilen. Häufchen leicht flach drücken und ausreichend Abstand lassen.

Den grünen Chip mit etwas Thymian bestreuen. Im Backofen ca. 5-7 Minuten goldbraun backen. Parmesan-Chips aus dem Ofen nehmen und kurz auf dem Blech abkühlen lassen. Sobald sie leicht fest geworden sind, vorsichtig vom Backpapier lösen. Vollständig auskühlen lassen, damit sie schön knusprig werden.

Für die Garnitur:
1 vorgekochte Rote Bete
2 EL Erbsen
1 Beet grüne Kresse
Öl, zum Frittieren

Rote Bete in feine Würfel schneiden und Erbsen in heißem Öl frittieren. Suppen in zwei Schälchen füllen, die grüne Suppe mit Erbsen und Kresse und die rote Suppe mit den Rote-Bete-Würfeln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christina Schomburg

Petersilien-Gnocchi mit Tomatensauce, Kirschtomaten, frittierter Petersilie und Pistazien-Panko

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:
400 g mehligkochende Kartoffeln
½ Zitrone, Abrieb
1 Ei
50 g Parmesan
100 g Mehl
1 Bund glatte Petersilie
Piment d´Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser garen. Ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Petersilie zupfen und in Salzwasser aufkochen, in Eiswasser abschrecken und pürieren. Parmesan reiben. Pürierte Petersilie, Zitronenabrieb, Parmesan, Ei und Mehl mit den Kartoffeln vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Piment d´Espelette abschmecken.

Für die Sauce:
400 g geschälte Tomaten, aus der Dose
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten in der Pfanne einkochen lassen, die Butter mit dem Stabmixer unterschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:
100 g Kirschtomaten
Butter, zum Braten
Semola, zum Ausrollen
Salz, aus der Mühle

Semola auf einem Brett verteilen. Den Kartoffelteig zu einer Rolle formen, 2 cm Stücke abteilen und über ein Gnocchi-Brett in siedendes Salzwasser geben. Wenn sie oben schwimmen, mit der Schaumkelle herausnehmen.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Kirschtomaten und Gnocchi darin schwenken.

Für die Petersilie:
2 Zweige krause Petersilie
Öl, zum Frittieren

Petersilie zupfen, in Öl frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Pistazien-Panko:
1 EL Butter
1 EL Pistazienpaste
2 EL Panko

Panko in Butter bräunen und mit Pistazienpaste so gut es geht grün färben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Megan Kohnen

Kroketten von der Chorizo mit Erbsenpüree und Tomaten-Concassée

Zutaten für zwei Personen

Für die Chorizo-Kroketten:
75 g Chorizowurst am Stück
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
30 g Parmesan
2 EL Butter
Milch, zum Ablöschen
1 EL Tomatenmark
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
1 L Frittieröl
1 EL Mehl + Mehl, zum Panieren
Paniermehl, zum Panieren
½ TL geräuchertes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in einer Fritteuse auf 170 °C erhitzen.

Chorizowurst in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinwürfeln. Zwiebel und Knoblauchzehe zur Chorizo geben und anschwitzen. Die angebratene Mischung auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Dabei das Chorizo-Öl in einer Schüssel auffangen und zur Seite stellen.

Parmesan reiben.

In einem kleinen Topf Butter schmelzen und anschließend 1 Esslöffel Mehl dazugeben. Butter-Mehl-Mischung etwas anschwitzen und dann Milch dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Achtung: Die Mehlschwitze muss dickflüssig sein, daher nicht zu viel Milch hineingeben. Topf vom Herd nehmen. Tomatenmark, ca. 3 Esslöffel Parmesan sowie die Chorizo-Mischung hinzugeben. Masse mit geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Auflaufform glattstreichen und für ca. 15 Minuten in das Gefrierfach legen, damit die Masse auskühlen und aushärten kann.

Sobald die Masse schnittfest ist, in kleine Quadrate schneiden und in Mehl, Ei und Paniermehl panieren. Zum Schluss in der Fritteuse ca. 4 Minuten ausbacken. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Erbsenpüree:
300 g TK-Erbsen
2-3 EL weiche Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbsen etwa 3 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abgießen, Kochwasser in einem Topf auffangen und die Erbsen in Eiswasser abschrecken. Eine Handvoll Erbsen für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Erbsen im Hochleistungsmixer mit etwas Kochwasser und Butter zu einem glatten Püree mixen. Falls es nicht glatt genug sein sollte, die Masse nochmal durch ein Sieb passieren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

PROFI TIPP

Für ein ausgewogenes Säurespiel einfach einen Spritzer Zitronensaft mit in das Püree geben. So sieht es nicht nur schön aus, sondern schmeckt auch nach mehr.

Für das Tomaten-Concassée:
4 rote, mittelgroße Tomaten
1 Zitrone, Abrieb
1 EL Chorizo-Öl, von oben
1 TL flüssiger Honig
2-3 El Sherryessig
3-4 EL Olivenöl
½ Bund glatte Petersilie
1 kl. Prise geräuchertes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Stielansätze der Tomaten entfernen und die Tomaten kreuzweise mit einem Messer einritzen. Dann in kochendem Wasser für 10-15 Sekunden blanchieren und anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut und die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Sherryessig mit dem Honig, einer Prise Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver verrühren, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Olivenöl und das leicht abgekühlte, aber noch flüssige Chorizo-Öl langsam unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen in den Essig einlaufen lassen, bis eine leicht dickliche, glänzende Emulsion entsteht. Tomaten erst kurz vor dem Anrichten mit dem Dressing marinieren, da das Dressing sehr geschmacksintensiv ist. Petersilie hacken und dazugeben. Mit Zitronenabrieb bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Matthias Gaugl

Sous-vide-gegarter Rehrücken mit Kräuter-Polenta, geschmorter Spitzpaprika und gebratenem Mangold

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:
300 g ausgelöster, parierter Rehrücken
1 EL Butter
1 EL neutrales Pflanzenöl
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle

Den Rehrücken sorgfältig von Sehnen und Silberhaut befreien und salzen. Das Sous-vide-Becken auf 54 °C vorheizen. Den mit Rosmarin und Butter vakuumierten Rehrücken gleich zu Beginn der Kochzeit in das Wasserbad geben und 22 Minuten bei 54 °C garen.

Nach 22 Minuten das Fleisch aus dem Beutel nehmen und mit Küchenpapier sehr gründlich trocken tupfen.

Eine Pfanne mit neutralem Öl sehr stark erhitzen. Rehrücken rundherum etwa 30-40 Sekunden kräftig anbraten, sodass Röstaromen entstehen, das Fleisch aber nicht wesentlich weitergart. Aus der Pfanne nehmen und etwa 2 Minuten ruhen lassen.

Für die Kräuter-Polenta:
100 g feine Polenta
100 g junger Blattspinat
40 g Parmesan
30 g Butter
2 EL Crème fraîche
50 ml Sahne
350 ml Gemüsefond
1 Bund glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, schwarzer Pfeffer
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blattspinat und Petersilie in kochendem Salzwasser etwa 15-20 Sekunden blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Sehr gut ausdrücken und anschließend mit möglichst wenig Wasser sehr fein pürieren, so dass eine intensiv grüne und glatte Kräutercreme entsteht.

Parmesan reiben.

Gemüsefond aufkochen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Bei niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren etwa 8-10 Minuten cremig garen. Sahne, Crème fraîche und Butter einarbeiten und mit Salz, Muskat, etwas Pfeffer und geriebenem Parmesan abschmecken.

Die Spinat-Petersilien-Creme erst unmittelbar vor dem Anrichten kräftig unter die fertige Polenta rühren. Dadurch bleibt die Farbe möglichst intensiv und leuchtend grün. Die Polenta soll weich und cremig sein und sich auf dem Teller zu einem sauberen Spiegel ziehen lassen.

Für die geschmorte Paprika:
1 große rote Spitzpaprika
1 kleine rote Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
30 ml Rotwein
1 EL Rotweinessig
1 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Spitzpaprika der Länge nach halbieren und Kerne sowie weiße Trennhäute vorsichtig entfernen. Dabei darauf achten, dass die Paprikahälften ihre Form behalten.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen, ohne sie stark zu bräunen. Zucker hinzugeben und mit Rotwein und Rotweinessig ablöschen.

Paprikahälften mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen und kurz garen. Anschließend wenden, etwas von der Flüssigkeit angießen und bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 8-10 Minuten schmoren.

Die Paprika soll weich und aromatisch sein, aber ihre Form behalten und kräftig rot bleiben. Mit Salz abschmecken und warmhalten.

Für den Mangold:
200 g grüner Mangold mit grünen Stielen
1 kleine Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Mangold waschen und die grünen Stiele von den Blättern trennen. Stiele in etwa 3-4 cm lange Stücke schneiden. Große Mangoldblätter etwas kleiner schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und zunächst die Mangoldstiele kurz anbraten. Anschließend die Blätter hinzugeben und nur so lange braten, bis sie gerade zusammenfallen.

Knoblauch abziehen, sehr fein schneiden und erst zum Schluss kurz mitbraten. Mit Salz abschmecken. Der Mangold soll kräftig grün, glänzend und noch leicht bissfest bleiben.

Die geschmorten Paprikahälften kurz abtropfen lassen und den gebratenen Mangold locker und mit etwas Höhe darin anrichten.

Für die Garnitur:
¼ Bund roter Blutampfer
1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Salbei
Salzflocken, zum Würzen

Petersilie und Blutampfer zupfen.

Pflanzenöl in einem kleinen Topf auf ca. 160-180 Grad erhitzen. Salbeiblätter von den Stielen zupfen, portionsweise hineingeben und etwa 1-2 Minuten ausbacken, bis sie leicht durchsichtig und knusprig. Salbei, Blutampfer und Petersilie als Garnitur verwenden. Fleisch mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.