

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2025 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Charlotte Kreiensiek

Schwedische Köttbullar mit Kartoffelstampf, Cranberry-Apfel-Preiselbeeren und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Köttbullar:

250 g gemischtes Hackfleisch, Schwein und Rind
1 Ei

35 ml Milch

Butter, zum Braten
½ TL grober Senf

½ TL gemahlener Zimt
17,5 g Semmelbrösel

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Semmelbrösel in Milch einweichen. Hackfleisch, Ei, Senf, Zimt, Salz und Pfeffer dazugeben und zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Kleine Bällchen formen und in Butter rundherum goldbraun anbraten. Warm stellen.

Für die Sauce:

100 ml Sahne

75 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Bratensatz der Köttbullar mit Fond ablöschen und aufkochen. Sahne hinzufügen und 5-10 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligkochende Kartoffeln
25 g Butter

ca. 75 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Abgießen, stampfen und mit Butter und warmer Milch cremig rühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Preiselbeeren:

100 g Wild-Preiselbeeren, aus dem
Glas
½ Apfel

100 g getrocknete Cranberries
Butter, zum Anschwitzen

Weißwein, zum Ablöschen
Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel vom Kerngehäuse befreien und reiben. Cranberries fein hacken. Apfel und Cranberries in einem kleinen Topf mit etwas Butter leicht anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen und die Preiselbeeren unterrühren. Warm halten.

Für den Gurkensalat:

½ Salatgurke
40 g Datteln, ohne Stein
20 ml Apfelessig
¼ Bund Schnittlauch
1-2 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen, hobeln und leicht salzen. Nach 10 Minuten überschüssiges Wasser abgießen. Datteln hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Datteln und Schnittlauch untermischen, mit Gurken mischen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Kutsch

Gebratene Pilze mit Hummus & Auberginensalat & Börek-Zigarren

Zutaten für zwei Personen

Für die Pilze und den Hummus:

125 g Champignons

125 g Austernpilze

1 Knoblauchzehne

1 grüne, mittelscharfe Chilischote

½ Zitrone, Abrieb & Saft

1,5 EL Ahornsirup

60 ml Olivenöl

1 Zweig Thymian

1-2 Zweige Petersilie

1-2 Zweige Dill

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Pilze putzen, in Stücke schneiden und ca. 6 Minuten in einer heißen Pfanne anbraten.

Chili hacken. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann den Saft auspressen.

Knoblauch zerdrücken und mit Olivenöl, 1 Esslöffel Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb, Thymian, Ahornsirup und nach Geschmack etwas gehackter Chili mischen. Zu den Pilzen geben und Pilze darin bis zum Anrichten ziehen lassen.

Petersilie und Dill hacken und die gehackten Kräuter kurz vor dem Servieren unterheben.

Für den Hummus:

300 g Kichererbsen, aus dem Glas

½ Zitrone, Saft

2 EL TAHIN

2 EL Olivenöl

1 TL Natron

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 Eiswürfel

Wasser zum Kochen bringen, das Natron hinzugeben und die Kichererbsen darin noch einmal 10 Minuten kochen. Abgießen und die Kichererbsen mit kalten Wasser abspülen, etwas abkühlen lassen. Kichererbsen mit 1 Esslöffel Zitronensaft, Tahin, Olivenöl und dem Eiswürfel in einem Mixer aufschlagen, bis ein cremiger Hummus ohne Stütze entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Auberginensalat:

2 Auberginen à ca. 300 g

2 Knoblauchzehen

1 grüne, mittelscharfe Chilischote

½ Zitrone, Saft

1,5 EL Weißweinessig

90 ml Olivenöl

5 g Minzblätter

5 g Korianderblätter

5 g Dill

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine putzen, in 2-3 cm große Stücke schneiden, mit 50 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und ca. 30 Minuten im Ofen rösten.

Restliches Öl im Topf auf mittlere bis hohe Hitze erwärmen. Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden, dann ca. 1 Minuten braten bzw. frittieren. Knoblauch auf Küchenpapier abtropfen lassen. Öl etwas abkühlen lassen. 3 EL Öl, Weißweinessig und nach Geschmack gehackte Chilischote in einer großen Schüssel mischen. Auberginen dazu geben und etwas ziehen lassen. Kräuter hacken und dazu geben, mit Salz, Pfeffer und 1 Teelöffel Zitronensaft abschmecken. Frittierten Knoblauch dazu geben.

Für die Börek-Zigarren:

6-8 Blätter Yufkateig
1 Ei
30 g Butter
100 g Feta-Käse
4 EL stichfester Joghurt, 10 % Fett
30 g Petersilie
30 g Dill
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie und Dill abbrausen, zupfen und etwas zerkleinern (nicht hacken). Feta in kleine Stücke schneiden. Ei mit dem Joghurt verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nacheinander die Yufka-Blätter mit der Joghurt-Ei-Mischung bestreichen, etwas Feta, Dill und Petersilie darauflegen und als „Zigarren“ aufrollen, sodass außen die trockene Seite ist. Butter schmelzen und die Zigarren damit bestreichen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anita Groth

Lammfilet mit Bulgur-Zwiebel, Minz-Joghurt und Acılı Ezme

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammfilet:

4 Lammfilets
2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Lammfilets von Fett und Silberhaut befreien, salzen, leicht einölen und von jeder Seite 2 Minuten braten. Dabei Rosmarin und Thymian hinzufügen. Pfeffern, aus der Pfanne nehmen, kurz im Ofen bei ca. 120 Grad ruhen lassen und dann schräg aufschneiden.

Für die mit Bulgur gefüllte Zwiebel:

100 g Bulgur
2 Flaschentomaten
½ Gurke

Zwiebel abziehen, halbieren und mit Butter, etwas Salz und Zucker etwa 10 Minuten bei niedriger Stufe karamellisieren lassen. Das innere der Zwiebel herauslösen, kleinschneiden und für den Bulgur beiseitelegen. Restliche Zwiebel mit Harissa und Salz leicht würzen.

2 lange, türkische, milde grüne Paprika
1 frische, scharfe Peperoni
2 rote, mittelgroße Zwiebeln
1 Knoblauchzehne
1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 EL Butter
200 g Gemüsefond
4-5 EL Olivenöl
6-8 EL geröstete, geschälte Pistazien
¼ Bund Petersilie
¼ Bund Dill
4 Zweige Minze
1 Zweig Thymian
1 TL Harissa-Pulver
2 Prisen Kreuzkümmelsamen
2 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und andrücken. Bulgur mit Gemüsefond, 2 Esslöffel Olivenöl, Knoblauch, Thymian, Kreuzkümmel und zwei Prisen Salz im Topf kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abgedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen. Knoblauch und Thymian aus dem Topf nehmen und Bulgur mit einer Gabel auflockern.

Tomaten vierteln, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Paprika und Peperoni halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Gurke halbieren und von Kernen befreien. Paprika, Peperoni und Gurke klein schneiden und mit Tomaten vermengen.

Petersilie, Dill und Minze abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und mit den anderen Zutaten vermengen. Bulgur dazugeben und verrühren. Alles mit dem Saft einer Zitrone, dem Abrieb einer Zitrone, 2-3 EL Olivenöl und Salz abschmecken. Die Pistazien erst kurz vorm Servieren unterrühren.

Für den Minz-Joghurt:

100 g Joghurt, 10 % Fett
100 g Joghurt, 3,5 % Fett
1 Zitrone, Abrieb & Saft
¼ Bund Minze
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Joghurt in einer Schüssel mit Minze verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zitronenabrieb und ggf. etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Acılı Ezme:

2 Flaschentomaten
1 hellgrüne, türkische, milde
Spitzpaprika
2 frische, grüne Peperoni
1 frische, rote Chilischote
1 Schalotte
1 Zitrone, Abrieb & Saft
2 EL Paprikamark
½ Bund Petersilie
Sumach, zum Abschmecken
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Geräuchertes Paprikapulver, zum
Abschmecken
Getrocknete Chili, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Tomaten vom Kerngehäuse befreien, vierteln, Tomatenkerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.
Paprika, Peperoni und Chili sehr fein hacken. Schalotte abziehen und ebenfalls sehr fein hacken. Petersilie sehr feinhacken.
Tomaten, Paprika, Peperoni, Chili, Schalotte und Petersilie mit Paprikamark vermengen und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Sumach, Piment d'Espelette, Paprikapulver, Chili und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Daniel Kirner

Gebratene Jakobsmuscheln mit Kaffee-Vanille-Salz, gepickelter Rote Bete, geräucherter Paprika-Mayonnaise und Yuzu-Perlen

Zutaten für zwei Personen

Für die Perlen:

100 ml Yuzusoft
100 ml Orangen-Direktsaft
500 ml Sonnenblumenöl
5 g Agar Agar
30 g Puderzucker
1 Prise Salz

Das Öl in eine Metallschüssel geben und in das Tiefkühlfach stellen.

Orangensaft, Yuzusoft, Puderzucker, Agar Agar und Salz kurz aufkochen. Mit der Injektionsspritze aufziehen. Langsam in das kalte Öl drücken. Perlen durch Sieb abfiltern. Mit kaltem Wasser abspülen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Rote Bete:

2 große, frische Rote Bete
330 ml Rote-Bete-Saft
100 ml Apfelsaft
50 ml Apfelessig
2 Sternanis
3 g Zimtblüten
3 Kardamomkapseln
3 Nelken
5 g Senfsaat
3 g Koriandersamen
30 g Zucker

Rote-Bete-Saft, Apfelsaft, Apfelessig und Zucker in eine Kasserolle geben und aufkochen lassen.

Gewürze mörsern und zum Sud dazugeben.

Rote Bete schälen und in sechs dünne Scheiben hobeln. In den Sud geben. Herd ausstellen und bis zum Anrichten ziehen lassen. Scheiben aus dem Sud nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einem Ausstecher rund ausstechen.

Für die Mayonnaise:

1 rote Paprikaschote
4 Eier
40-60 ml Yuzusoft
600 ml Rapsöl

Ein Viertel der Paprika auf eine umgedrehte Metallschüssel legen und die Haut mit dem Bunsenbrenner komplett schwarz flämmen. Abkühlen lassen. Mit einem kleinen Messer die schwarze Haut entfernen. Paprika in kleine Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. 2 Eigelbe, 20 ml Yuzusoft, geräuchertes Paprikapulver, Piment d'Espelette, Rauchsalz und etwas Zucker hinzugeben und mixen bis fein.

Rapsöl während dem Mixen langsam zugeben bis eine feste, dicke Mayonnaise entsteht. Abschmecken.

Spritzbeutel über einen Becher oder Glas stülpen und Mayonnaise einfüllen. Spritzbeutel bis zum Servieren in das Eisfach legen.

Für das Salz:

40 g grobes Meersalz
20 Kaffeebohnen
2 Vanilleschoten

Meersalz zusammen mit den Kaffeebohnen im Mörser fein mörsern. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark auskratzen und unterrühren.

Geräuchertes Paprikapulver, zum Abschmecken
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Rauchsalz, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken

Rapsöl während dem Mixen langsam zugeben bis eine feste, dicke Mayonnaise entsteht. Abschmecken.

Spritzbeutel über einen Becher oder Glas stülpen und Mayonnaise einfüllen. Spritzbeutel bis zum Servieren in das Eisfach legen.

Für die Jakobsmuscheln:
6 ausgelöste, küchenfertige
Jakobsmuscheln
Butterschmalz, zum Braten

Eine Pfanne auf volle Hitze erhitzen und Butterschmalz hineingeben. Muscheln bei starker Hitze 2-3 Minuten von der einen und 1 Minute von der anderen Seite braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen.

Für die Garnitur:
Junge Brunnenkresse, zum Garnieren

Gericht mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Jakobsmuscheln** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2025):

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



Elke Hedtreyer

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Romana-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

250 g gemischtes Hackfleisch, Schwein und Rind

1 Sardellenfilet aus dem Glas

2 Scheiben Toastbrot

1 Schalotte

1 Zitrone, Abrieb

2 EL Kapern mit Saft

1 Ei

50 g Butter

1 L Gemüsefond

50 ml Milch

75 ml Sahne

2 EL Tafelessig

1 TL mittelscharfer Senf

1 Lorbeerblatt

2 Nelken

5 schwarze Pfefferkörner

25 g Mehl

Paniermehl, für die Bindung

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Salzkartoffeln:

6 festkochende Kartoffeln

1 EL Butter

1 Zweig Petersilie

Salz, aus der Mühle

Für den Romana-Salat:

1 Romana-Salat

1 Zitrone, Saft

75 g griechischer Joghurt, 10 % Fett

50 g Sahne

1 TL Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

½ Bund glatte Petersilie

1 Beet Rote Bete Sprossen

Den Fond mit einem Esslöffel Essig, Lorbeer, Nelken und Pfefferkörnern erhitzen.

Schalotte abziehen und in einem halben Esslöffel Butter anschwitzen. Toastbrot entrinden und fein würfeln. Zwiebeln mit Milch ablöschen, das Gemisch über die Brotwürfel geben und vermengen. Einen Esslöffel der Kapern hacken. Hackfleisch mit den gehackten Kapern, Ei, Senf, 5 g Salz, etwas Pfeffer und der Brotmasse vermengen. Gewürfeltes Sardellenfilet hinzugeben und vermengen. Ggf. mit etwas Paniermehl die Masse binden. Masse mit feuchten Händen zu gleichmäßigen Klößchen formen. Klößchen in siedendem Fond für ca. 15 Minuten garen. Klößchen herausnehmen und Brühe sieben. Ca. 200 ml davon auffangen.

Restliche Butter in einem Topf zerlassen, mit Mehl bestäuben und anschwitzen. 200 ml der gesiebten Brühe und Sahne hinzugeben. Sauce glattrühren. Alles 5 Minuten köcheln lassen. Restliche Kapern und etwas Kapernsaft hinzugeben und mit Essig, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen. Vor dem Servieren in etwas Butter schwenken. Petersilie hacken, zu den Kartoffeln geben und erneut schwenken.

Salat in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trockenschleudern. Zitrone halbieren und 1 Esslöffelsaft auspressen. Zitronensaft mit restlichen Zutaten zu einem Dressing vermengen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Salat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen.

Petersilie für Garnitur zupfen. Sprossen ebenfalls zupfen und für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Andreas Viel

Hessisches Cordon bleu mit Kartoffelwürfeln und Blattsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

2 Schweinerückenschnitzel, ca. 2,5 cm
dick
2 Scheiben gekochter Schinken
1 Zitrone, ganze Frucht
100 g Handkäse
3 Eier
3 TL Sahne
Butterschmalz, zu, Braten
Semmelbrösel, zum Panieren
Mehl, zum Mehlieren
5-6 EL edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen und trockentupfen. Mit einem scharfen Messer mittig eine Tasche einschneiden. Danach zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen.

Paprikapulver mit Salz und Pfeffer vermischen. Handkäse in kleine Würfel schneiden. Eier mit Sahne verquirlen. Aus dem Mehl, der Eier-Sahne-Mischung und den Semmelbröseln eine Panierstraße aufbauen. Schnitzel von innen und außen mit der Paprika-Gewürzmischung würzen. Restliche Gewürzmischung für die Kartoffeln nutzen. Den gewürfelten Handkäse und den Schinken in die vorgeschnittene Tasche legen. Mit Zahnstocher oder Rouladennadeln gut verschließen. Die gefüllten Schnitzel erst im Mehl, dann im Ei und abschließend in den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 2-3 Minuten goldgelb backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Zitrone in Viertel oder Scheiben schneiden und als Garnitur verwenden.

Für die Kartoffeln:

300 g mehligkochende Kartoffeln
Rapsöl, zum Braten
Gewürzmischung, von oben
1 TL Kümmelsamen
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit dem Sparschäler schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Würfel kurz in kaltes Wasser legen, in einem Sieb kurz abtropfen lassen und mit Küchenkrepp abtupfen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze schön kross backen. Mit der übrig gebliebenen Paprika-Gewürzmischung des Cordon bleu, Muskat und Kümmel abschmecken. Auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen.

Für das Dressing:

2 Zitronen, Saft
1,5 TL Dijonsenf
3 EL Yaconsirup
4 EL kaltgepresstes Zitronenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronen halbieren und 6 Esslöffel Saft auspressen. Zitronensaft mit Senf und Yaconsirup in einer kleinen Schüssel verrühren. Dann Zitronenöl dazuträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

80 g junge Blattsalat-Mischung
60 g Radieschen
5 g Basilikum
5 g Dill
Essbare Blüten, zum Dekorieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blattsalat waschen und trockenschleudern. Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden. Basilikum und Dill zupfen. Salat mit Basilikum und Dill auf Tellern verteilen und mit Radieschenscheiben belegen. Dann mit dem Dressing beträufeln und mit den Blüten garniert servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.