

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. September 2025** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Alexander Teichert

Sellerieschaumsuppe mit Trüffelöl, Croûtons und Rote-Bete-Carpaccio

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g Knollensellerie
 20 g Trüffel
 1 Schalotte
 ½ Knoblauchzehe
 2 ½ EL Butter
 150 g süße Sahne
 50 ml trockener Weißwein
 250 ml Gemüsefond
 100 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen und fein würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

1 EL Butter erhitzen und Sellerie, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen, kurz aufkochen lassen, 125 g Sahne zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze im offenen Topf ca. 30 Minuten köcheln lassen. Danach die Suppe pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Trüffelöl Sonnenblumenöl in einem Topf erwärmen. Trüffel reiben und in warmes Öl geben. Bis zum Servieren ziehen lassen.

Suppe vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen lassen und das Trüffelöl zugeben. Restliche Sahne aufschlagen. Butter in kleineren Teilen mit der geschlagenen Sahne unter die Suppe rühren. Suppe schaumig aufmixen.

Für die Croûtons:

1 Scheibe weißes Toastbrot
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotwürfel goldgelb rösten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Für das Carpaccio:

250 g vorgegarte Rote Bete
 50 g Rucola
 75 g Feta
 ½ TL mittelscharfer Senf
 1 TL Honig
 1 ½ EL Balsamico bianco
 2 ½ EL Olivenöl
 25 g Walnüsse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete in feine Streifen hobeln. Rucola waschen. Feta zerbröseln. Walnusskerne grob zerkleinern und in einer Pfanne fettfrei rösten. Olivenöl, Balsamico, Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote-Bete-Scheiben fächerartig auf Teller geben. Rucola darauf platzieren und alles mit Dressing beträufeln. Rote-Bete-Carpaccio mit Feta und Walnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Pia Sorge

Vegane „Jakobsmuscheln“ vom Kräuterseitling mit Edamame-Stampf und knusprigem Reispapier

Zutaten für zwei Personen

Für die Kräuterseitlinge:

6 Kräuterseitlinge mit dickem Stiel
2 Knoblauchzehen
2 Nori-Algenblätter
Butter, zum Anbraten
100 ml dunkle Sojasauce
1 EL braune Misopaste
1 EL brauner Zucker

Den Knoblauch abziehen und andrücken. Mit Algenblättern, Sojasauce, Misopaste und braunem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und leicht köcheln lassen.

Kräuterseitling-Stiele in dicke Scheiben schneiden und in eine kleine Auflaufform geben. Die Köpfe fein hacken und zur Seite legen.

Marinade über die Stiele gießen und ggf. mit einem Vakuumiergerät evakuieren. Ziehen lassen. Köpfe der Kräuterseitlinge anbraten. Stiele aus der Marinade nehmen, leicht einritzen und mit Butter in einer Pfanne scharf von beiden Seiten anbraten.

Für den Stampf:

300 g Edamame, ohne Schale
1 Avocado
1 rote Chilischote
1 Zitrone, Saft
Salz, aus der Mühle

Chilischote hacken. Edamame und Avocado mit einem Spritzer Zitronensaft, Chili und Salz pürieren. Mit Chili, Zitronensaft und Salz abschmecken.

Für das Reispapier:

2 Reispapierblätter
1 Limette, Abrieb
400 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Öl in einer Fritteuse erhitzen.

Reispapier in Viertel schneiden und im heißen Öl frittieren. Herausnehmen und mit Salz und Limettenabrieb verfeinern.

Für die Garnitur:

1 rote Chilischote
½ Beet Shiso-Kresse

Chilischote in Ringe schneiden. Chiliringe und Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stephanie Schmidt

Asiatischer Glasnudelsalat mit mariniertem Rindfleisch, Ingwer-Limetten-Dressing und Erdnuss-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Glasnudelsalat:

- 150 g Glasnudeln
- 1 Karotte
- 2 Mini-Gurken
- 1 Paprikaschote
- ½ Mango
- 3 EL naturbelassene Erdnüsse
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- 20 Blätter Minze

Die Glasnudeln nach Anleitung kochen. Abschließend abtropfen lassen, etwas Sesamöl dazugeben, damit sie nicht kleben, und beiseitestellen.

Das Gemüse schälen und in schmale, längliche Streifen schneiden.

Minze fein hacken. Erdnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Für das Rindfleisch:

- 200 g Rinderhüfte
- 2 EL helle Sojasauce
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- 2 EL Maisstärke
- ½ TL Natron
- Salz, aus der Mühle

Rindfleisch in sehr dünne Streifen schneiden. Maisstärke, geröstetes Sesamöl, dunkle und helle Sojasauce, Natron und ½ TL Salz zu einer Marinade verrühren. Rindfleisch darin marinieren und einige Minuten ziehen lassen.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und marinierte Rindfleischstreifen für 2-3 Minuten scharf anbraten, dann Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Für das Dressing:

- 1 Knoblauchzehe
- 3 cm Ingwer
- 1 Limette, Saft
- 60 ml helle Sojasauce
- 2 ½ EL Ahornsirup
- 3 EL Sesamöl
- Chiliflocken, zum Abschmecken

Ingwer schälen. Knoblauch abziehen. Beides fein reiben. Limette halbieren und auspressen. In einer Schüssel Sojasauce, Ahornsirup, Ingwer und Limettensaft miteinander vermengen. Mit Chiliflocken abschmecken.

Für den Erdnuss-Dip:

- 1 Knoblauchzehe
- 3 cm Ingwer
- 1 Limette, Saft
- 3 EL Erdnussmus
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL helle Sojasauce
- 1 EL geröstetes Sesamöl

Ingwer schälen. Knoblauch abziehen. Beides fein reiben.

Erdnussmus mit etwas heißem Wasser cremig rühren. Limettensaft, geriebenen Ingwer und Knoblauch sowie Ahornsirup, Sojasauce und Sesamöl zugeben und alles miteinander zu einem cremigen Dip pürieren.

Für die Garnitur:

- 2 TL heller Sesam
- 3 Zweige Minze

Salat mit dem Dressing und den Glasnudeln vermengen. Das Rindfleisch über den Glasnudelsalat verteilen. Mit Sesam und Minzblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ilija Kovacevic

Lachs-Avocado-Tatar mit Schalotten-Crunch, Gochujang-Mayonnaise und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Tartar:

150 g Lachsfilet, ohne Haut
1 reife Avocado
3 Limetten, Saft
150 ml dunkle Sojasauce
50 ml Mirin
50 ml Reissessig
40 ml Sesamöl
100 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, schälen und würfeln. Anschließend mit Limettensaft und Salz dressieren. Lachsfilet in dieselbe Größe würfeln. 40 ml Limettensaft, Sojasauce, Mirin, Reissessig, Sesamöl und Zucker in einen Behälter geben und umrühren bis sich der ganze Zucker gelöst hat. Lachswürfel in der Soja-Limetten Marinade ziehen lassen.

Für den Schalottencrunch:

2 Schalotten
Öl, zum Frittieren
2 EL Weizenmehl
2 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden.

Mehl und Speisestärke vermengen. Schalottenringe im Mehl-Stärke-Mix wälzen und alle Ringe auseinanderziehen. In Öl frittieren und auf Küchenpapier auslegen.

Für die Mayonnaise:

1 Limette, Saft
1 Ei
1 EL Weißweinessig
1 TL Dijonsenf
1 EL Gochujang
240 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Ei, Senf, Essig und Öl in einen hohen Behälter geben und mit einem Pürierstab langsam Emulsion schaffen. Anschließend Gochujang hinzugeben, umrühren und mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Für den Gurkensalat:

2 Mini-Gurken
2 Frühlingszwiebeln
1 EL heller und dunkler Sesam

Gurken in dünne Ringe schneiden und in der Soja-Limetten Marinade der Lachswürfel ziehen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und mit Sesamkernen bestreuen.

Für die Garnitur:

6-8 Halme Schnittlauch

Schnittlauch sehr fein schneiden.

Mithilfe eines Anrichteringes zuerst Avocado, dann den Lachs und zum Schluss den Schalotten-Crunch schichten. Darauf Mayonnaise und Schnittlauch verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist pazifischer **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand August 2025*):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)



Andrea Albrecht

Panierte Burrata mit gegrilltem Pfirsich, Pistazien-Rucola-Creme und Knusperblatt

Zutaten für zwei Personen

Für die Creme:

200 g Rucola
60 g Parmesan
40 ml Ahornsirup
40 ml Olivenöl
180 g Pistazienkerne
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rucola waschen, putzen und sorgfältig trocken.

Parmesan fein reiben. Zusammen mit Rucola, Pistazien, Olivenöl, Ahornsirup und etwas Salz zu einer Creme fein pürieren.

Für das Knusperblatt:

100 g zarte Haferflocken
75 g Sonnenblumenkerne
50 g Kürbiskerne
50 g heller Sesam
120 g Weizenmehl, Type 405
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Zunächst die trockenen Zutaten mischen, dann mit 350 ml Wasser verrühren und zum Schluss das Olivenöl zugeben.

Blech mit Backpapier belegen. Teig dünn auf das Blech streichen (ergibt 2 Bleche). 15 Minuten backen. Kurz herausnehmen und in Dreiecke schneiden. Weiter backen bis der Teig schön knusprig aussieht. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Für die Pfirsiche:

2 reife Pfirsiche
1 Zitrone, Saft & Abrieb
10 g brauner Zucker
4 Zweige wilder Rosmarin
20 ml Olivenöl

Zitrone heiß waschen und trocknen. Schale abreiben und Saft auspressen.

Pfirsiche kalt abbrausen, trocknen, halbieren und entkernen. Dann in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig leicht bissfest garen.

In einer Pfanne Zucker karamellisieren und mit Zitronensaft ablöschen. Gegrillte Pfirsiche, Zitronenschale, Rosmarin sowie Olivenöl einschwenken.

Für die Burrata:

2 kleine Kugeln Burrata
50 g Parmesan
1 Ei
20 ml Olivenöl
4 EL Panko
2 EL Mehl
1 TL Oregano
1 TL Knoblauchpulver
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben und mit Panko und Oregano in einem tiefen Teller mischen.

Das Ei verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauchpulver würzen. Burrata in der Mischung wenden und von allen Seiten mit Pankomischung panieren.

Öl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen und Burrata von allen Seiten goldgelb frittieren.

Für die Garnitur:

40 ml Olivenöl
1 EL Pistazienkerne
3-6 essbare Blüten

Pistazien rösten und hacken. Gericht mit Öl beträufeln und mit Pistazien und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.