▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Kreative Kürbisgerichte" mit Björn Freitag



Eva Engelke

Kürbis-Knödel mit Salbeibutter und kernigem Topping

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:
4 Laugenbrezen vom Vortag
400 g Hokkaido-Kürbis
150 ml Milch
2 Eier
Muskatnuss, zum Reiben
1 Msp. Zimt
1 Msp. Chilipulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbis halbieren und entkernen. In kleine Stücke schneiden.

Einen Teil in den vorgeheizten Ofen geben. Rest in kochendes Wasser geben und weichkochen. Milch erwärmen und mit den klein geschnittenen Brezen und den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und einweichen lassen.

Den weichgekochten Kürbis mit dazu geben und alles vermengen.

Kürbis aus dem Ofen zum Schluss dazugeben, dieser darf noch ein bisschen fester sein. Ist die Masse zu weich etwas Mehl hinzugeben.

Knödel in kochendes Wasser geben und gut durchgaren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Salbeibutter:
200 g Würfel-Speck
150 g Butter
20 Salbeiblätter

Butter und Salbeiblätter in eine Pfanne geben.

Gewürfelten Speck hinzugeben und alles zusammen langsam erwärmen.

Kurz bevor die Knödel fertig sind die Butter stark erhitzen. Knödel hinzugeben und durchschwenken.

Für das Topping:
1 EL Kürbiskerne
1 EL Sonnenblumenkerne
1 EL Pinienkerne
1 EL Butter
1 TL Zucker
1 Prise Salz

Kerne mit Butter, Zucker und Salz kurz in der Pfanne erwärmen. Und fix auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Für die Garnitur:
Kleines Stück Parmesan

Parmesan reiben und am Ende über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Paul Schroth

Kürbis-Tacos: Kürbiskern-Mais-Tortillas mit Chorizo, gelber Zucchini, Salsa verde con Chayote und Salsa roja

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortillas:
400 g Maismehl
100 g Kürbiskernmehl

Die Mehlsorten und Wasser im Verhältnis 3/2 vermischen, kneten und für 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig zu Golfballgroßen Kugeln formen, mit Tortilla Presse pressen und in einer schweren Eisenpfanne bei hoher Hitze braten. Gelegentlich die Tortillas in der Pfanne wenden. Fertige Tortilla zum Nachdampfen in ein Handtuch geben.

Für die Zucchini:
1 gelbe Zucchini
1 Limette
250 ml Ananassaft
100 ml Gemüsefond
Neutrales Öl, zum Braten
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Öl anbraten. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit Ananassaft, Limettensaft und Fond auffüllen und weichkochen.

Für die Salsa roja:
1 mittelgroße Tomate
5 getrocknete Guajillo Chili
1 getr. Chipotle Morita Chili
1 Knoblauchzehe
1 EL Apfelessig
1 TL Oregano
1 TL Kreuzkümmel
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Tomate im Ofen grillen und anschließend die Haut entfernen. Die getrockneten Chilis entkernen und in heißer Pfanne ohne Öl anrösten und dann mit heißem Wasser vollständig bedeckt rehydrieren. Knoblauch in heißer Pfanne mit Schale ohne Öl grillen bis er weich geworden ist. Die Gewürze kurz in heißer Pfanne angrillen. Alle Zutaten in einen Mixer zu einer cremigen Salsa verarbeiten.

Für die Salsa verde:
1 Chayote-Kürbis
3 frische Tomatillos
1 frische grüne Serrano Chili
½ weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Limette
1 TL Honig
50 Blätter Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chayote-Kürbis in Würfel schneiden, mit Olivenöl und Salz marinieren und im vorgeheizten Ofen bei 230 Grads goldbraun grillen. Tomatillos ebenfalls im Ofen grillen. Knoblauchzehe, Zwiebel und Serrano in Schale in heißer Pfanne ohne Öl dunkel grillen. Aus der Schale pressen und alle Zutaten in Mixer zu einer cremigen Salsa verarbeiten.

Für die Garnitur:
300 g Chorizo, leicht scharf
1 rote Zwiebel
1 Limette
4 Zweige Koriander
1 TL Kürbiskerne

Chorizo in kleine Würfel schneiden und knusprig braten. Das überschüssige Fett entfernen. Rote Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und mit Limettensaft marinieren. Koriander fein hacken und die Kürbiskerne anrösten. Tacos mit beiden Salsas bestreichen und anschließend mit Fleisch, Kürbis und den Toppings vollenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Brian Kammerer

Dreierlei vom Butternusskürbis: Espuma & Püree & Gebraten mit Ziegenkäse-Creme, Thymian-Honig und Pumpernickel-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den gebratenen Kürbis:
¼ Butternusskürbis
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
Aus dem Butternusskürbis ein rundes „Steak“ ausschneiden und bei mittlerer Hitze mit Öl in der Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:
¼ Butternusskürbis
50 g Butter
Zucker, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis schälen und in feine Stücke schneiden und für ca. 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Dann mit Butter, Zucker, Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer pürieren.

Für den Espuma:
¼ Butternusskürbis
½ rote Zwiebel
100 ml Champagner
100 ml Sahne
200 ml Milch
Olivenöl, zum Braten

Zwiebel abziehen und feinschneiden. Kürbis schälen und in feine Stücke schneiden und für ca. 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Gekochte Kürbisstückchen mit fein geschnittener Zwiebel in der Pfanne in Öl kurz anbraten, mit dem Champagner ablöschen, kurz reduzieren und von der Hitze nehmen. Sahne und Milch einrühren und pürieren, anschließend durch ein Sieb passieren und mit 2 Patronen in der Espuma-Flasche „aufschäumen“.

Für die Creme:
100 g Ziegenfrischkäse
1 Schuss Milch

Ziegenkäse mit einem Schuss Milch cremig rühren und in einen Spritzbeutel abfüllen.

Für den Honig:
50 g flüssiger Honig
½ Bund Thymian

Honig und frischen Thymian kurz bei 150 Grad im Ofen für 10 Minuten warm werden lassen.

Für den Pumpernickel-Crunch:
2 Scheiben Pumpernickel
50 g Kürbiskerne
1 Schuss Kürbiskernöl
Neutrales Öl, zum Braten

Pumpernickel und Kürbiskerne in kleine Stückchen hacken und in einer Pfanne mit Öl knusprig braten. Mit etwas Kürbiskernöl abschmecken.

Für die Garnitur:
¼ Butternusskürbis
50 ml Kürbiskernöl
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
2 Farben Shishokresse

Kürbis mit einem Sparschäler in kleine Stückchen abschälen und in heißem Öl ausfrittieren. Kresse abzupfen und mit Kürbiskernöl als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Neel Nissen

Muskatkürbis-Ravioli mit geschäumter Parmesansauce und Kürbiskernpesto

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig der Ravioli:
100 g Semola, Hartweizengrieß
100 g Weizenmehl
2 Eier
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten für den Nudelteig miteinander verkneten und in Klarsichtfolie 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung der Ravioli:
400 g Mustatkürbis
1 Schalotte
200 ml Gemüsefond
1 Ei
50 g Parmesan
1 altbackenes Brötchen
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen. Muskatkürbis und die Schalotte in Würfel schneiden und in dem Fond weichkochen. Den weichgekochten Kürbis abgießen und fein pürieren. Kürbismasse in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb und dem geriebenen Parmesan verrühren. Wenn die Masse nicht fest genug ist, ein wenig altbackenes Brötchen hineinreiben. Schließlich mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Ravioli:

Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Eine Nudelbahn auf der Arbeitsfläche auslegen und je 1 TL Kürbisfüllung mit etwas Abstand darauf geben. Zwischenräume unter Umständen mit verquirltem Eiweiß bestreichen und eine weitere Nudelbahn darüberlegen. Um die Füllung herum fest andrücken und mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, gut salzen, die Kürbisravioli hineingeben und ca. 4-5 Minuten ziehen lassen.

Für die Zitronen-Butter:
100 g Butter
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne zerlassen, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer dazugeben. Die fertigen Ravioli aus dem Topf direkt in die Pfanne geben.

Für die Sauce:
100 g Parmesan
½ Zitrone
50 ml Weißwein
50 ml Gemüsefond
200 ml Sahne
Salz, aus der Mühle

Parmesan reiben. Weißwein, Fond und die Hälfte der Sahne erhitzen. Parmesan, Zitronensaft und Salz dazugeben. Gut verrühren und unter Zugabe der restlichen Sahne mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für das Kürbiskernpesto:
1 Knoblauchzehe
50 g Kürbiskerne
50 ml Kürbiskernöl
2 Zweige Rosmarin
4 Zweige glatte Petersilie
½ Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen. Schließlich sämtliche Zutaten zu einem Pesto mixen. Einige der Kerne für die Garnitur übrigbehalten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.