

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2025** ▪
Jahresfinale ▪ "Französische Bistroküche" mit Cornelia Poletto



Luisa Wendt

Konfierte Keule und gebratene Brust von der Taube mit Trüffeljus, Sellerie-Topinambur-Stampf und Feldsalat mit Haselnuss-Vinaigrette, gerösteten Haselnüssen und Trauben

Zutaten für zwei Personen

Für die konfierte Taubenkeule:

2 französische Tauben, effiliert
 Butter, zum Braten
 Neutrales Öl, zum Braten
 Neutrales Öl, zum Konfieren

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Tauben auslösen und die Keulen turnieren. Brüste und Karkassen beiseitelegen.

Neutrales Öl in einem Topf auf 110 Grad erhitzen und anschließend vom Herd nehmen.

Die entbeinten Keulen in das heiße Öl legen und 25 Minuten konfieren.

Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter und Öl goldbraun und knusprig braten.

Für die gebratene Taubenbrust:

2 ausgelöste Taubenbrüste, von oben
 Butter, zum Braten
 Neutrales Öl, zum Braten
 1 Prise Salz

In einer Pfanne Öl und eine Flocke Butter erhitzen, bis die Butter leicht schäumt.

Taubenbrüste auf der Hautseite langsam braten, bis sie goldbraun und knusprig sind, dann wenden und kurz die zweite Seite anbraten. Die Brüste anschließend auf einem Gitter im Ofen bei 160 °C bis zu einer Kerntemperatur von 48 °C garen.

Aus dem Ofen nehmen, salzen, kurz ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilt, und in Scheiben schneiden.

Für die Trüffeljus:

Taubenkarkassen, von oben
 1 Sellerieknolle
 1 Möhre
 1 Zwiebel
 2 EL Splitter vom schwarzen Trüffel
 3 EL Saft vom schwarzen Trüffel
 300 ml Madeira
 200 ml roter Portwein
 200 ml Geflügelfond
 3 EL Fischsauce
 Neutrales Öl, zum Braten
 2 EL Speisestärke
 2 EL brauner Muscovado-Zucker
 2 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Taubenkarkassen (von zwei Tauben) bei 200 Grad Umluft im Ofen rösten.

Sellerie, Möhren und Zwiebeln schälen bzw. abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit etwas Öl goldbraun anschwitzen. Die gerösteten Karkassen hinzufügen, mit Portwein und Madeira ablöschen und flambieren. Die Flüssigkeit einkochen lassen, dann mit Geflügelfond und einem Schuss Fischsauce aufgießen und erneut reduzieren.

Anschließend Trüffelsaft und Trüffel-Splitter einrühren und mit Muscovado-Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit in Wasser glattgerührter Speisestärke andicken.

Für den Stampf:

1 schwarzer Herbst-Trüffel
500 g möglichst große Topinambur
300 g Sellerieknolle
100 g Butter
100 ml Sahne
500 ml Milch
100 ml Shirodashi
1 g Xanthan
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topinambur und Sellerie schälen und in gleich große Würfel schneiden.
In einem Topf mit Butter, Sahne, Milch, Dashi, Muskatnuss, Salz und Pfeffer etwa 25 Minuten weich garen.

Falls nötig, abseihen und die Flüssigkeit auffangen.

Dann das Gemüse grob zerstampfen und die Konsistenz mit etwas Kochflüssigkeit anpassen. Mit Xanthan leicht binden und warmhalten.
Zum Anrichten Trüffel dünn über den Stampf hobeln.

Für die Haselnüsse:

2-3 EL geschälte Haselnüsse

Haselnüsse bei 200 Grad Umluft im Ofen rösten, anschließend halbieren und beiseitestellen.

Für die Haselnuss-Vinaigrette:

1 EL süßer Senf
2 EL Sherryessig
½ EL flüssiger Honig
2 EL Traubensaft
2 EL Haselnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßen Senf, Sherryessig, Honig und Traubensaft glattrühren.

Unter Rühren langsam Haselnussöl einlaufen lassen, bis eine cremige Vinaigrette entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

200 g Feldsalat
50 g rote kernlose süße Trauben

Feldsalat waschen und zupfen, rote Trauben in Spalten schneiden.
Beides mit der Haselnussvinaigrette und den gerösteten Haselnüssen anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Angela Röschinger

Croque Madame mit Salade à la Lyonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Béchamelsauce:

20 g Butter
250 ml kalte Vollmilch
20 g Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Umluft oder 220-230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und 1 Minute rühren. Nach und nach die Milch unter ständigem Rühren zugeben. 5-7 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Beiseitestellen.

Für den Croque:

4 Scheiben hochwertige Brioche
2 Scheiben Kochschinken
100 g Gruyère
20 g Butter
2 EL körniger Dijonsenf

Brioche in heißer Butter anbraten.

Zwei Scheiben Brot mit Senf bestreichen. Gruyère reiben.

Auf die mit Senf bestrichenen Scheiben etwas Béchamelsauce, dann je eine Scheibe Schinken sowie Käse geben. Die restlichen Brotscheiben mit Béchamelsauce bestreichen und auflegen (Béchamelsauce nach innen).

Die Croques auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Oberseite erneut mit Béchamelsauce bestreichen und mit Käse bestreuen. 15-20 Minuten im Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Für die Eier:

2 Eier
Neutrales Öl, zum Einpinseln
1 TL Piment d'Espelette

Eier auf mit Öl eingestrichener Frischhaltefolie geben und als kleine Beutelchen zusammenschnüren. Diese in heißem Wasser ca. 4-5 Minuten sieden.

Danach die pochierten Eier auf den Croque legen und mit Piment d'Espelette bestreuen.

Für den Salat:

50 g luftgetrockneter Schinken am Stück
½ Endiviensalat
4-6 gelbe und rote Cherrytomaten
1 Schalotte
4 Wachteleier
½ Bund Schnittlauch
50 ml heller Balsamicoessig
Ahornsirup, zum Abschmecken
50 ml Öl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf ca. 500 ml Wasser zugedeckt aufkochen. Eier in das kochende Wasser geben und ca. 2-3 Minuten garen. Das Eigelb ist dann noch leicht flüssig. Eier entnehmen, kalt abschrecken und vorsichtig pellen.

Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Schinken quer in 0,5 cm große Stücke schneiden.

Vom Endiviensalat äußere, unschöne Blätter entfernen und Strunk großzügig ausschneiden. Salatblätter gründlich waschen, trockenschleudern und in dünne Streifen schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in ca. 5 mm breite Röllchen schneiden.

In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und darin Schalotten ca. 2 Minuten farblos anschwitzen. Schinken zugeben und ca. 1 Minute mitbraten. Mit Essig ablöschen und ca. 1 Minute weiter einköcheln. Mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Endiviensalat und zugeben, zügig durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gegebenenfalls weiteres Öl zugeben. Tomaten halbieren und untermischen. Salade à la Lyonnaise auf Tellern anrichten und Eier darauf verteilen. Eier nach Belieben anschneiden, mit Schnittlauch betreuen und sofort servieren.

Für die Garnitur: Gericht mit Hornveilchen und Erbsenkresse garnieren.
4-6 essbare Blüten
1 Beet Erbsenkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Franziska Kolb

Französische Poularde mit Estragonsauce, Estragon-Öl, Zwiebelpüree und Ratatouille-Rose

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 ausgelöste Brüste von der Poularde mit Haut und Knochen à ca. 250-300 g, ausgenommen/küchenfertig
1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten.

Knoblauch andrücken, hinzufügen und mit anbraten. Mit Pfeffer würzen. Anschließend Fleisch in den Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von ca. 75-80 Grad bei ca. 180 Grad fertig garen. Kurz vor Ende herausnehmen und kurz ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz würzen.

Für die Estragonsauce:

2 Schalotten
1 Zitrone, Saft
100 ml Geflügelfond
40 ml Weißwein
2 EL Sherry
Speisestärke, zum Binden
2 Zweige Estragon
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. Im Bratenfett des Fleisches Schalotte und Estragon anschwitzen. Mit Sherry und Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Geflügelfond hinzugeben und einkochen lassen. Ggf. mit Stärke binden. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende durch ein Sieb pürieren.

Für das Estragon-Öl:

½ Bund Estragon
200 ml Rapsöl

Estragon und Öl mixen und abseihen.

Für das Zwiebelpüree:

4 weiße Zwiebeln
1 kleine Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft
30 g kalte Butter
50-100 ml Geflügelfond
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und grob würfeln. Mit Öl in einem Topf andünsten. Mit Geflügelfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Zwiebeln weich sind, alles pürieren und die Butter unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Ratatouille-Rose:	Aubergine, Zucchini und Tomaten putzen und in feine Scheiben schneiden. Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Ebenfalls in Scheiben schneiden. Eine Muffinform fetten und das Gemüse einschichten.
1 Aubergine	
1 Zucchini	
1 rote Paprika	
1 Tomate	Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und pressen.
1 Schalotte	Zitrone halbieren und Zitronensaft auspressen.
1 Knoblauch	Aus Zitronensaft, Tomatenmark, Öl, Thymian, Schalotte, Knoblauch, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen und die fertigen Rosen bepinseln. Im Ofen ca. 25-30 Minuten backen.
1 rote Chilischote	
½ Zitrone, Saft	
1 TL Tomatenmark	
2 EL Olivenöl + Öl zum Einfetten	
1 TL getrockneter Thymian	
½ TL Salz	
½ TL Pfeffer	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lisa Marie Burger

Bouillabaisse mit Sauce rouille und geröstetem Baguette

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppeneinlage:

- 2 Wolfsbarschfilets mit Haut à 150 g
- 2 Rotbarbenfilets, ohne Haut, à 150 g
- 250 g gesäuberte Miesmuscheln
- 4 große Black Tiger Garnelen, mit Schale
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- 100 ml trockener Weißwein
- Olivenöl, zum Braten
- 3 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen zum Warmhalten auf 60 Grad vorheizen.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln in das kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Muscheln zum Warmhalten in eine Auflaufform geben, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Ofen stellen.

Knoblauch und die Schalotte abziehen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch kurz anschwitzen. 1 Zweig Thymian und Weißwein dazugeben und reduzieren lassen.

Die Haut des Wolfsbarschs einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Fisch auf der Hautseite in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze einige Minuten knusprig braten. Kurz bevor der Fisch gar ist einmal kurz umdrehen.

Rotbarbenfilets in kleine Würfel schneiden. Garnelen schälen, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Die Schalen und Köpfe beiseitelegen.

Garnelen und die gewürfelten Rotbarbenfilets kurz vor Ende in den heißen Fond geben und gar ziehen lassen.

Für die Suppe:

- Garnelenschalen, von oben
- 2 Fischkopfkarkassen, alternativ Fischabschnitte
- 1 kleine mehligkochende Kartoffel
- 1 Fenchelknolle mit Grün
- 1 Stange Staudensellerie
- 3 große reife Tomaten
- 4 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 L Fischfond
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 EL Anislikör
- 2 EL Tomatenmark
- Olivenöl, zum Braten
- 2 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Fenchelsamen
- 4 Pfefferkörner
- 6-8 Safranfäden
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Fenchel und Staudensellerie putzen und in Stücke schneiden. Das Grün vom Fenchel für die Garnitur aufbewahren. Tomaten grob würfeln. Kartoffel waschen und in Stücke schneiden. Fenchelsamen und Pfefferkörner leicht anstoßen. Orange abspülen und ca. ½ TL Schale abreiben.

Schalotten, Knoblauch, Sellerie, Fenchel und Kartoffel in Olivenöl anschwitzen. Garnelenschalen und Fischköpfe oder -abschnitte dazugeben und mitanschwitzen. Tomatenmark, Fenchelsamen und Pfefferkörner dazugeben und kurz mit anbraten. Dann Tomaten, Thymian, Lorbeer und Safran dazugeben.

Das Ganze dann mit Weißwein und Anislikör ablöschen und mit dem Fischfond aufgießen. Alles aufkochen, dann köcheln lassen. Gegen Ende alles in einem Standmixer pürieren und durch ein sehr feines Sieb geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce rouille:

1 kleine mehligkochende Kartoffel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
1 Ei
500 ml Fischfond + Fischfond für die
Konsistenz
1 TL mildes, rotes Paprikamark
100 ml Olivenöl
1 kleine Prise Cayennepfeffer
2-3 Safranfäden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel waschen und in grobe Stücke schneiden. Im Fischfond weichkochen. Knoblauch abziehen. Zitrone halbieren und 1 EL Saft auspressen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen und mit dem Eigelb, Paprikamark, Knoblauch, Cayennepfeffer, Safranfäden und Zitronensaft zu einer glatten Masse vermischen. Das Olivenöl unter Rühren in einem Strahl hinzufügen und so lange rühren bis eine Mayonnaiseartige Creme entsteht. Für eine geschmeidigere Rouille bei Bedarf noch etwas Fischfond dazugeben (ca. 1 EL). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Baguette:

½ Baguette
100 g Gruyère
Olivenöl, zum Beträufeln

Gruyère fein reiben. Das Baguette in Scheiben schneiden mit Olivenöl beträufeln und in einer Grillpfanne anrösten. Scheiben mit Käse bestreuen.

Für die Garnitur:

Fenchelgrün, von oben
Safranfäden, zum Bestreuen

Erst die Muscheln, dann die Rotbarbenstücke und Garnele in einen tiefen Teller geben. Den Wolfsbarsch oben drauflegen. Mit der Suppe aufgießen und mit Safranfäden und Fenchelgrün garnieren.

Baguette und Sauce rouille dazureichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Wolfsbarsch** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2025*):

- 1. Wahl: Nördliche und mittlere Biskaya (ICES 8.a-b), Handleinen und Angelleinen
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4.b-c), Irische See (ICES 7.a), Ärmelkanal und Keltische See (ICES 7.d-h), Handleinen und Angelleinen, Langleinen

Laut WWF sind **Rotbarben nur bedingt** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2025*):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Skagerrak und Kattegat (ICES 3), Nordsee (ICES 4), östlicher Kanal (ICES 7.d), Handleinen und Angelleinen
- 2. Wahl: Mittelmeer FAO 37: Tyrrhenisches Meer (GSA 10), Stellnetze-Verwickelnetze

Laut WWF sind **Miesmuscheln** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 2025*):

- 1. Wahl: weltweit, Aquakultur: Leinenkultur, oder es bestehen mit dem Naturschutz vereinbarte Regeln

Laut WWF sind tropische **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Oktober 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



David Kruselburger

Steak au poivre mit Pommes duchesse und Bohnen im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rinderfiletsteaks
Butter, zum Braten
Öl, zum Anbraten
2-3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
1 EL bunte Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Heißluft vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

1 EL bunte Pfefferkörner grob mörsern, Fleisch leicht salzen und die zerstoßenen Pfefferkörner auf das Fleisch drücken. Pfanne mit Öl erhitzen und die Steaks auf allen Seiten 1-2 Minuten kräftig anbraten, bis sie schön gebräunt sind. Hitze reduzieren, dann Butter und Kräuter hinzufügen und das Fleisch aromatisieren. Im Ofen ca. 8-12 Minuten nachgaren, bis die Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist. 5 Minuten rasten lassen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Pfeffersauce:

1-2 Schalotten
100 g eingelegter grüner Pfeffer
150 ml Sahne
150 ml Rinderfond
100 ml Cognac
50 ml Worcestersauce
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein schneiden und in der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, leicht anschwitzen. Grüne Pfefferkörner hinzufügen, kurz durchschwenken, dann mit Cognac ablöschen. Kurz flambieren und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann Fond hinzufügen und erneut einkochen, bis die Sauce leicht sirupartig ist. Nach Geschmack Sahne einrühren. Mit Salz, frischem Pfeffer und etwas Worcestersauce abschmecken.

Für die Herzoginnenkartoffel

(Pommes duchesse):

400 g mehligkochende Kartoffeln
3 Eier
50 g Parmesan
100 g Butter
2 EL Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Anschließend gut abdampfen lassen, damit sie nicht wässrig sind. Die heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken, die Butter untermischen, bis sie geschmolzen ist. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen. Die Masse etwas abkühlen lassen. Zwei Eier trennen und zwei Eigelbe auffangen. Zwei Eigelbe und ggf. Sahne gründlich in die Kartoffelmasse einrühren. Zum Schluss den Parmesan reiben und nach Belieben unterheben. Die Konsistenz sollte fest, aber spritzfähig sein, ähnlich wie festes Püree.

Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Auf ein Backpapier belegtes Blech Rosetten oder Nocken spritzen (ca. 4-5 cm Durchmesser) mit etwas verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 15-20 Minuten backen, bis die Spitzen goldbraun sind.

Für die Speckbohnen:

ca. 400-500 g feine grüne Bohnen
4-5 Scheiben Frühstücksspeck
1 TL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen putzen und Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser 3-5 Minuten garen, bis sie noch bissfest sind. Im Eiswasser abschrecken, damit sie die grüne Farbe behalten. Dann gut abtropfen lassen.

Jeweils 8-10 Bohnen zu einem kleinen Bündel nehmen und mit einer Scheibe Speck straff umwickeln. Dann in einer Pfanne mit etwas Butter rundherum goldbraun anbraten, bis der Speck knusprig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Korallenhippe: Öl und Mehl mit 100 ml Wasser zu einem homogenen Teig verrühren.
120 ml neutrales Öl Teig portionsweise in eine Pfanne geben und Korallenhippen ausbacken.
20 g Mehl

Für die Deko: Gericht mit Sprossen und Pfeffer garnieren.
½ Beet Rote Shiso- oder
Erbsensprossen
1 TL fermentierter Pfeffer

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.