▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Unterirdisch" mit Johann Lafer



Simone Schäffler

Mit Schwarzwurzel gefüllte Gnocchi auf Reduktion von Rote-Bete-Saft, Topinambur-Schaum und Topinambur-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:
200 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
10-20 g Parmesan
70 g Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in dem kochenden Wasser ca. 15 Minuten garen, bis sie weich sind. Danach abseihen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen.

Parmesan reiben.

Die ausgedampfte Kartoffelmasse mit Ei, zwei Esslöffel Parmesan, Mehl, Muskatnuss, Salz und Pfeffer unterheben.

Für die Schwarzwurzel:
100 g Schwarzwurzel
1 TL Butter
50 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarzwurzel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer kleinen Pfanne mit geschmolzener Butter leicht anbraten. Mit etwas Weißwein und Gemüsefond ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und gar ziehen lassen.

Die ausgedampfte Kartoffelmasse mit einem Nudelholz ausrollen und mit einem kleinen Servierring ausstechen. Einen Teelöffel der klein geschnittenen Schwarzwurzeln in die Mitte geben und den Teig um die Schwarzwurzel gut verschließen und zu kleinen Gnocchi formen. Ggf. mit einer Gabel das typische Muster in die Gnocchi drücken.

Im siedenden Salzwasser für ca. 8 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Rote-Bete-Reduktion:
½ Orange, Abrieb
2 EL kalte Butter
100 ml Rote-Bete-Saft
50 ml roter Portwein
50 ml trockener Rotwein
30 ml Kalbsfond
Ggf. Speisestärke, zum Andicken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote-Bete-Saft mit Portwein, Rotwein und Kalbsfond in einem Topf erhitzen und reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Organgenabrieb abschmecken und mit kalter Butter binden. Ggf. mit Speisestärke andicken.

Für den Schaum:
100 g Topinambur
1 Schalotte
2 EL Butter
100 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topinambur schälen und klein schneiden. Schalotte abziehen und klein würfeln. In einem Topf die Butter schmelzen. Schalotte und Topinambur anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Topinambur 10 Minuten aufkochen lassen, bis er gar ist. Anschließend die Masse fein pürieren und ggf. durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren schaumig aufmixen.

Für die Chips:
1 Topinambur
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Topinambur sehr dünn hobeln und in heißem Fett knusprig ausfrittieren.

Für die Garnitur:
3-4 Halme Schnittlauch

Gericht mit Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hannes Hilbrecht

Dreierlei von der „Mecklenburger Ananas“: Frittierte Steckrübe mit Feldsalat und Feta & Steckrübenpüree mit Lamm-Schmorkohl & Steckrüben-Apfelkompott mit Minz-Mascarpone

Zutaten für zwei Personen

Für die frittierte Steckrübe mit Salat:

300 g Steckrübe
150 g Feldsalat
80 g Feta
3 EL Walnussöl
1 EL Weißweinessig
1 TL Senf
1 TL Honig
Neutrales Öl, zum Frittieren
40 g Walnüsse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 160 °C vorheizen.

Steckrübe schälen, dünn hobeln, trocken tupfen und in heißem Öl goldbraun und knusprig frittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Walnussöl, Weißweinessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren.

Walnüsse in einer trockenen Pfanne anrösten. Feta zerbröseln.

Feldsalat gut waschen, trockenschleudern und erst kurz vor dem Servieren anmachen. Wenig salzen. Mit der frittierten Steckrübe, Feta und gerösteten Walnüssen anrichten.

Für das Steckrübenpüree mit Lamm-Schmorkohl:

200 g Lammhackfleisch
¼ Spitzkohl
300 g Steckrübe
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3-4 cm Ingwer
1 Zitrone, Saft
20 g Butter
50 ml Sahne
500 ml Gemüsefond
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1–2 TL Rosen-Harissapaste
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steckrübe schälen, in Würfel schneiden und in Gemüsefond weich garen. Abseihen und zurück in den Topf geben. Butter und Sahne erwärmen, zu den Steckrübenwürfeln geben und alles zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Lammhackfleisch hart und trocken anrösten, überschüssiges Fett abgießen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und reiben. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Kreuzkümmel in der Pfanne anschwitzen, dann Harissa einrühren und kurz mitrösten.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Spitzkohl putzen, kleinschneiden, zum Hackfleisch geben und bissfest schmoren. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für das Steckrüben-Apfelkompott mit Minz-Mascarpone:

300 g Steckrübe
1 Apfel
1 Zitrone, Abrieb & Saft
20 g Butter
100 g Mascarpone
50 ml Sahne
2 EL Zuckerrübensirup
1-2 Zweige Minze
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
1 TL Puderzucker

Steckrübe schälen und in Stifte schneiden. Apfel vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Steckrübe mit Butter, Zuckerrübensirup, Zimtstange und Vanillemark sanft zu einem Kompott einkochen; Apfel kurz mitziehen lassen. Er soll seine Form behalten. Mit einem Spritzer Zitronensaft säuerlich abschmecken. Zimtstange entfernen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und vier bis fünf Blätter hacken. Restliche Minze für die Garnitur nutzen.

Mascarpone mit einem Schuss Sahne und fein geschnittener Minze glattrühren, mit Zitronenabrieb und etwas Puderzucker abschmecken. Mit dem warmen Kompott servieren. Mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kristina Eberle

Sellerie-„Schnitzel“ mit schwäbischem Kartoffelsalat, Schnittlauch-Öl und Wasabi-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Sellerieschnitzel:
300 g Knollensellerie
1 Ei, Größe M
30 g Butterschmalz
½ EL milder Senf
100 g Semmelbrösel
30 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Sellerieschеiben ca. 5 Minuten köcheln lassen. Herausnehmen und mit Küchenpapier gut trockentupfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ei mit Senf, Mehl und 1 Esslöffel Wasser zu einer glatten Masse verrühren. Sellerieschеiben gut mit der Masse bedecken und dann in den Semmelbröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Sellerieschnitzel von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat:
500 g festkochende Kartoffeln
½ Bund Radieschen
25 g Essiggurken
1 Zwiebel
2 L Rinderfond + 150 ml Rinderfond
2 EL Weißweinessig
½ EL mittelscharfer Senf
1 EL Rapsöl
1 TL Speisestärke
¼ Bund glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln abwaschen und in mundgerechte Stücke schneiden. In zwei Liter Rinderfond garkochen, abgießen und ausdampfen lassen.

Radieschen putzen und mit der Mandoline in feine Scheiben schneiden. Essiggurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Petersilie hacken.

Zwiebel abziehen, würfeln und in Öl andünsten. 150 ml Rinderfond dazugeben und aufkochen. Weißweinessig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker einrühren. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und dazu geben. Kurz aufkochen lassen. Den Sud mit den Kartoffeln, Radieschen und Essiggurken mischen und gut ziehen lassen. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden und unterheben.

Für das Öl:
½ Bund Schnittlauch
100 ml neutrales Öl

Schnittlauch grob hacken und mit dem Öl im Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb abseihen.

Für die Mayonnaise:
½ Limette, Saft
1 Ei, Größe M
1 TL milder Senf
1 TL Wasabipaste
200-250 ml neutrales Pflanzenöl
20 ml Erdnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette auspressen. Ei, Limettensaft, Senf und das Pflanzenöl in einen hohen Rührbecher geben. Den Pürierstab auf den Boden des Rührbechers stellen und auf höchster Stufe so lange pürieren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Dann den laufenden Pürierstab langsam hochziehen bis die Masse vollständig emulgiert ist. Wasabipaste und Erdnussöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
50 g Feldsalat
½ Zitrone, Frucht
Schnittlauch-Öl, zum Beträufeln

Sellerieschnitzel auf einem Feldsalat-Bett neben dem Kartoffelsalat anrichten. Zwei Zitronenschnitze dazu legen. Mit Schnittlauch-Öl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katherina Gleich

Frittierte Zwiebel-„Blume“ mit Sauce Soubise, Zwiebelsauce, Apfel-Thymian-Schaum und mariniertem Apfel

Zutaten für zwei Personen

Für die frittierte Zwiebelblume:
2 mittelgroße Zwiebeln
4 Eier
1,5 L Frittieröl
300 g Weizenmehl, Type 405
1 EL edelsüßes Paprikapulver
1 EL Rauchsalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, dabei den Strunk an der Zwiebel belassen und mehrfach einschneiden. Dafür einen Servierring zur Hilfe nehmen: Die Zwiebel auf den Servierring setzen, Struck nach unten zeigend, und die Zwiebel in Viertel, Achtel und Sechzehntel schneiden. Anschließend die Zwiebel für 5 Minuten in Eiswasser legen.

Weizenmehl mit den Gewürzen mischen. Eier in eine Schüssel aufschlagen und verquirlen.

Zwiebel aus dem Eiswasser nehmen und mit Küchenpapier gut trocknen. Mit Paprikapulver, Rauchsalz und Pfeffer würzen. Anschließend in Mehl wenden, dann in den verquirlten Eiern und abschließend wieder in Mehl wenden.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin langsam bei 170°C ca. 5-10 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Erneut würzen.

Für die Sauce Soubise:
250 g Zwiebeln
60 g Butter + 1 EL kalte Butter zum Binden
350 ml Vollmilch
30 g Weizenmehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und sehr fein würfeln. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin 10 Minuten glasig dünsten. Auf keinen Fall braun werden lassen.

Vollmilch erhitzen. Einen weiteren Topf erhitzen und die restliche Butter darin schmelzen. Mehl hinzufügen und einrühren. Bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die warme Vollmilch zur Butter-Mehl-Masse geben und klumpenfrei einrühren. Ein paar Minuten köcheln lassen. Muskat, Salz und Pfeffer zufügen.

Die glasigen Zwiebeln zur Béchamel geben und kurz köcheln lassen. Anschließend fein pürieren. Masse durch ein feines Sieb streichen und ein Stück kalte Butter einrühren.

Für die Zwiebelsauce:
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
1/8 Knollensellerie
1 kleine Karotte
25 g kalte Butter
Butterschmalz, zum Braten
20 g Tomatenmark
150 ml Madeira
400 ml Gemüsefond
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
4 schwarze Pfefferkörner
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel mit Schale grob schneiden. Lauch, Sellerie und Karotte ebenfalls grob schneiden. In einem Topf mit wenig Butterschmalz anrösten.

Tomatenmark hinzufügen und 2 Minuten mitrösten. Eine Prise Zucker hinzufügen. Mit Madeira ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.

Mit Gemüsefond auffüllen. Thymian, Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben. Bei kleiner Hitze köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und anschließend einreduzieren lassen.

Zum Schluss kalte Butter einmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Apfel:
1 säuerlicher Apfel, Boskoop
1 Zitrone, Abrieb & Saft
15 ml Apfel-Balsam-Essig
10 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Apfel-Balsam-Essig, Öl, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben. Apfel mit Schale in kleine Würfel schneiden und zur Marinade geben. 5-10 Minuten marinieren lassen.

Für den Apfel-Thymian-Schaum:
1 säuerlicher Apfel, Boskoop
½ Schalotte
1 EL kalte Butter
100 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein
100 ml naturtrüber Apfelsaft
Apfelessig, zum Abschmecken
3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter goldbraun karamellisieren. Apfel schälen, entkernen und klein würfeln. Apfel zur Schalotte geben und 2-3 Minuten mitbraten. Mit Weißwein ablöschen. Fast vollständig reduzieren lassen. Apfelsaft, Gemüsefond und Thymian dazugeben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Thymian herausnehmen. Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen. Anschließend alles sehr fein mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und sehr wenig Apfelessig abschmecken.

Vor dem Anrichten Butter einmixen und aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.