

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2024** ▪
Tagesmotto „Frisch statt fertig“ mit Nelson Müller



Svetozar Savić

Maultaschen in der Brühe mit geschmolzenen Zwiebeln, Karottengrün-Pesto und karamellisierten Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

1 Ei
75 g Hartweizengrieß
75 g Mehl

Den Hartweizengrieß, Mehl und Ei vermischen, zu einem glatten Teig kneten und ruhen lassen.

Für die Füllung:

150 g gemischtes Hackfleisch
75 g gewürfelten Speck
100 g frischer Spinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
1 TL frischer Majoran
½ TL frischer Thymian
1 EL glatte Petersilie
½ TL frischer Rosmarin
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne anbraten. Knoblauch und Spinat hinzufügen und dünsten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Die Masse abkühlen lassen. Kräuter hacken. Kräuter, Hackfleisch, Ei und Gewürze hinzufügen und gut vermengen. Füllung mit einem Pürierstab glatt mixen, um eine gleichmäßige Konsistenz zu erreichen.

Für die Maultaschen:

1 Ei
Mehl, für die Arbeitsfläche

Teig dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Füllung in kleinen Portionen auf die untere Hälfte des Teigs geben. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und die obere Teighälfte über die Füllung klappen. Teig in Rechtecke schneiden und die Maultaschenränder mit einer Gabel andrücken. Maultaschen in heißem Wasser 3-4 Minuten ziehen lassen und dann in die heiße Brühe, siehe unten, geben.

Für die Brühe:

50 g getrocknete Steinpilze
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1-2 Scheiben Ingwer
200 ml Rinderfond
Trockener Wermut, zum Ablöschen
4 Zweige Thymian
1 frisches Lorbeerblatt
1 Sternanis
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Schalotten mit Schale grob schneiden. Knoblauch mit Schale halbieren. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Thymian, Sternanis, Lorbeerblatt und Ingwer dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Wermut ablöschen, die eingeweichten Steinpilze samt Einweichwasser und Rinderfond hinzufügen und etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Durch ein Passiertuch oder ein feines Sieb gießen und nach Belieben salzen.

Für die Karotten:

4 kleine Karotten mit Grün

1 EL Butter

1-2 EL Honig

1 EL Olivenöl

1 Sternanis

½ Vanilleschote

Piment d'Espelette, zum Abschmecken

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen. Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Karotten dazugeben und etwa 5–7 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Honig dazugeben, sodass die Karotten gleichmäßig mit der Butter-Honig-Mischung überzogen sind. Sternanis und Vanilleschote dazugeben. Hitze reduzieren und die Karotten weiterkochen, bis sie weich sind und der Honig leicht karamellisiert ist. Dies dauert etwa 5-10 Minuten.

Gelegentlich umrühren, damit die Karotten nicht anbrennen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Für das Pesto:

Karottengrün von ½ Bund Karotten

1 Knoblauchzehe

½ Zitrone, Saft

30 g Walnüsse

30 g Parmesan

70 ml Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karottengrün gut waschen und grob hacken. Parmesan grob reiben. Knoblauch abziehen. Karottengrün, Nüsse, Parmesan und Knoblauch in eine Küchenmaschine geben.

Während des Mixens langsam das Olivenöl hinzufügen, bis das Pesto eine glatte Konsistenz erreicht. Wenn es zu dick ist, etwas mehr Olivenöl hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Zwiebeln:

2 Zwiebeln

Butter, zum Anbraten

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne Zwiebelringe mit Butter braten und auf die Maultaschen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anneke Bohlen

Grünkohl mit ostfriesischer Pinkel, Kasseler, Salzkartoffeln, Senfcreme und Senfkaviar

Zutaten für zwei Personen

Für den Pinkel:

300 g Bauchfleisch vom Schwein, ohne Schwarte
100 g geräucherten Speck
2 Schweinedärme, Größe 28/30
80 g Hafergrütze
¼ Gemüsezwiebel
2 TL gemahlene Piment
2 TL loses Salz
½ TL Pfeffer, aus der Mühle

Die Hafergrütze so früh wie möglich mit kaltem Wasser überdecken und einweichen. Schweinedarm in zimmerwarmen Wasser einlegen.

Bauchfleisch sowie Speck und Aufsätze des Fleischwolfes in den Tiefkühler geben.

Fleisch und die Zwiebel in Fleischwolfgröße zuschneiden und alles durch die mittlere Lochscheibe des Fleischwolfes drehen (Lochdurchmesser ca. 5 mm). Hafergrütze in ein Sieb geben und das Wasser leicht herausdrücken. Fleisch und Hafergrütze miteinander grob vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.

Schweinedarm auf die Füllstütze (Durchmesser, ca. 2-2,5cm) stülpen und überschüssiges Wasser herausdrücken. Wurst nicht zu prall einfüllen. Würste in gewünschter Größe abdrehen und mit Küchengarn verknoten. Die Würste mindestens 15 Minuten in siedendem Salzwasser garziehen lassen.

Für die Salzkartoffeln:

300 g festkochende, große Kartoffeln, Sorte Belana
2 EL Butter
2 TL loses Salz

Kartoffeln schälen, in gleichgroße Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser ca. 15-20 Minuten garkochen. Kochwasser abgießen und Kartoffeln kurz auf der Herdplatte ausdampfen lassen. Kartoffeln vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für den Grünkohl:

1 große Scheibe Kasseler
20 g geräucherten Speck
300 g Grünkohlspitzen
50 g Perlgraupen
1 mittelgroße Zwiebel
2 EL zarte Haferflocken
2 EL Butterschmalz
100 ml Gemüsefond
1 Prise loses Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Perlgraupen in reichlich Salzwasser 20 Minuten kochen. Im Anschluss in ein Sieb gießen und mit Wasser die überschüssige Stärke abspülen.

Grünkohl ordentlich waschen, in gesalzenem Wasser für 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Kohl gut ausdrücken und kleinhacken. Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel- und Speckwürfel in einer Pfanne mit Butterschmalz glasig dünsten. Kohl hinzufügen und kurz kräftig anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und nach Zugabe der Haferflocken und des Kasseler 15-20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und der Senfcreme (s.u.) kräftig abschmecken. Zum Schluss die Perlgraupen unterheben und den Kasseler in mundgerechte Würfel schneiden. Ein paar Perlgraupen für die Garnitur zur Seite legen.

Für die Senfcreme:

1 Ei
2 TL milder Weißweinessig
evtl. ½ TL Mehl für die Konsistenz
2-3 TL gelbes Senfpulver
2 TL gemahlene Kurkuma
150 ml Pflanzenöl
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

Ei in einen hohen Messbecher geben und unter schrittweiser Zugabe des Pflanzenöls mit einem Pürierstab zu einer sehr festen Mayonnaise emulgieren. 2 EL der Mayonnaise in ein Gefäß geben und mit den übrigen Zutaten senfähnlich abschmecken. Vorsicht: Das Senfpulver ist sehr scharf und muss schrittweise dosiert werden. Die Schärfe entfaltet sich erst nach 1-2 Minuten. Gegebenenfalls etwas Mehl hinzufügen, um eine senfartige Konsistenz zu erhalten.

Für den Senfkaviar:
50 g gelbe Senfkörner
½ TL gelbes Senfpulver
60 ml milder Weißweinessig
20 ml Ahornsirup
1 Prise Salz, aus der Mühle
1 Prise schwarzer Pfeffer, aus der
Mühle

Senfkörner unter kaltem Wasser abspülen. Weißweinessig, Ahornsirup und 100 ml Wasser zusammen mit den Senfkörnern einmal kräftig aufkochen und danach ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Senfkaviar mit Salz, Pfeffer und Senfpulver abschmecken.

Für die Garnitur:
2 Schnapsgläser Korn, 32%

Korn in Schnapsglas füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und zusammen mit einem Schnapsglas Korn und Kirsche servieren.



Christina Fink

Tomatensuppe mit Basilikum-Eis, Mandel-Parmesan-Cracker und Gin-Sahne-Kaviar

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomatensuppe:

500 g Cherrytomaten
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 EL Honig
200 ml Gemüsegond
5 Zweige Thymian
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden.

Alle Zutaten, bis auf den Fond, in eine Ofenform geben, gut durchmischen und bei 200 Umluft für ca. 20 Minuten im Ofen garen. Es sollte allerdings nicht zu schwarz werden.

Danach eventuell die Thymianzweige entfernen, alles in einem Topf pürieren und durch ein Sieb streichen. Dabei Gemüsegond hinzufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Basilikum-Eis:

1 kleines Bund Basilikum
1 Zitrone, Saft & Abrieb
200 g Naturjoghurt
50 g Crème fraîche
1 EL Puderzucker

Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse mixen. In eine Eismaschine füllen und erkalten lassen.

Für den Cracker:

3-4 spanische Mandeln
5 g Parmesan
1 Ei
2 EL Mehl
Mehl, zum Ausrollen
1 Prise Salz

Mandeln fein hacken oder hobeln. Mehl mit 1 EL Wasser und dem Salz zu einem Teig verkneten, auf einer bemehlten Fläche sehr dünn ausrollen und ausstechen. Ei trennen, das Eigelb mit einem Schuss Wasser verquirlen und auf den Teig streichen. Parmesan fein darüber reiben und die Mandeln darauf verteilen. Bei 200 Grad Heißluft 10 Minuten im Ofen backen.

Für den Gin-Sahne-Kaviar:

100 ml Sahne
3-4 EL Gin
1 Zweig Rosmarin
1 Msp. Agar Agar
200 ml Pflanzenöl

Öl im Kühlschrank richtig kalt werden lassen.

Einen Topf erhitzen und Rosmarin hineingeben, mit Gin ablöschen, die Sahne hinzufügen, kurz aufkochen und den Rosmarin entfernen. Dann das Agar Agar hinzufügen, gut verrühren oder mixen und kurz kochen lassen. Wenn alles ein wenig abgekühlt ist, in eine Spritze oder Pipette füllen und in das kalte Öl tropfen.

Für die Garnitur:

2 große schöne Ananastomaten,
alternativ Ochsenherztomaten
2 getrocknete Tomaten
1 Beet Kresse

Ananastomaten aufschneiden und aushöhlen, sodass man die Suppe darin servieren kann. Kresse und getrocknete Tomaten als Garnitur verwenden.

Die heiße Suppe in die ausgehöhlte Tomaten füllen, den Cracker als Deckel darauflegen und obendrauf den Gin-Sahne-Kaviar setzen. Alles auf einen flachen Teller stellen und das Basilikum-Eis daneben anrichten und servieren.



Tung Nguyen

Schokoladen-Macarons mit Himbeer-Sorbet, Schokoladen-Blättchen und Apfelkugeln im Sud

Zutaten für zwei Personen

Für die Schokoladen-Macarons:

2 Eier, Gr. M
85 g gemahlene Mandeln, ohne Schale
1 gelbe Farbstoffpaste
85 g Puderzucker
65 g feiner Zucker
1 Prise Salz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eiweiß von den Eiern trennen, in einer trockenen Schüssel mit einer Rührmaschine bei schneller Geschwindigkeit rühren. Feinen Zucker und Salz langsam mit hinzugeben. 10 Minuten aufschlagen lassen.

Puderzucker und gemahlene Mandeln in einen Multizerkleinerer geben und kurz nochmal fein zerkleinern. Die Mischung durch ein Sieb geben. Mischung aus Mandeln, Zucker und etwas gelber Farbe in die Eiweißmasse geben und mit einem Silikon-Spachtel langsam vermischen, bis eine gute Konsistenz erreicht ist.

Masse in den Spritzbeutel geben, Macarons auf eine Backmatte spritzen, jeweils 2 cm breit pro Stück. Die Matte leicht und flach schlagen, dass Luftblasen in den Macarons auftauchen. Diese Blasen mit einer Nadel aufpieksen. Macarons trocknen lassen. Wenn es schnell gehen muss, mit einem Fön nachhelfen. Macarons im Ofen ca. 15 Minuten backen, dann herausholen und abkühlen lassen.

Für die Füllung:

100 g Schokolade, 70 % Kakao
1 Ei
100 g Butter
20 g feiner Zucker

Schokolade in einer Schüssel im Ofen bei 80 Grad schmelzen lassen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb und Zucker mit einem Stabmixer gut aufschlagen, Butter als Würfel hinzugeben und weiter mixen. Flüssige Schokolade langsam hinzugeben und gut mischen. Die gewünschte Konsistenz ist etwas zäh. Wenn es zu flüssig ist, dann im Kühlschrank abkühlen lassen. In den Spritzbeutel geben und die Macarons damit füllen.

Für das Himbeer-Sorbet:

1 kg pürierte TK-Himbeeren
50 g Honig, feste Konsistenz
8 cl Himbeergeist
6 g Agar Agar
80 g Glucosepulver
300 g Zucker

400 ml Wasser, Zucker, Agar-Agar, Glucose und Honig in einem Topf aufkochen, aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen, bis die Mischung nur noch warm ist. Himbeergeist und pürierte Himbeeren hinzugeben, gut unterrühren und die Masse in die Eismaschine geben.

Für die Schokoladen-Blättchen:

50 g Zartbitterschokolade, 70 % Kakao
50 g Kakaobutter
1 Blatt vom Baum

Kakaobutter mit Zartbitterschokolade in einer Schüssel im Ofen bei 80 Grad schmelzen lassen. Blatt ins Gefrierfach legen und warten, bis es richtig gefroren ist. Flüssige Schokolade über das Blatt gießen. Blatt in den Kühlschrank geben und warten bis die Schokolade hart wird. Dann das echte Blatt vorsichtig von der Schokolade trennen.

Für die Apfelkugeln und Sud: Apfel schälen und mit einem Kugelstecher Kugeln auslösen. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen, Ingwer, alle Gewürze und die Apfelkugeln hinzugeben, bei mittlere Hitze kochen lassen bis die Kugeln die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Kugeln herausnehmen, Sud mit Agar Agar nochmal aufkochen und abkühlen lassen.

- 1 Apfel, Braeburn
- 5 cm Ingwer
- 500 ml Apfelsaft
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 Msp. Agar Agar
- 30 g Zucker

Für die Garnitur: Blüten als Garnitur verwenden.
Essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Olga Held

Fischstäbchen mit Zitronen-Mayonnaise, Kartoffelpüree, Rahmspinat und frittiertem Spinatblatt

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligkochende Kartoffeln
150 g Butter
50 ml Sahne
50 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Sahne in einem Topf erwärmen, über die Kartoffeln geben, Milch und Butter dazugeben, alles vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Fischstäbchen:

400 g Steinbeißerfilet, ohne Gräten & Haut
2 Eier
300 g Panko
100 g Mehl
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Filet vom Steinbeißer in Fischstäbchenform zuschneiden. Falls die Filets zu dick sind, kann man diese halbieren. Mit Salz würzen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Pankomehl bereitstellen und die Fischstäbchen erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt im Pankomehl wenden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fischstäbchen darin ca. 2 Minuten von jeder Seite goldbraun ausbacken. Fischstäbchen nun aus dem Fett nehmen und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Für das frittierte Spinatblatt:

5 Blätter vom Babyspinat
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Pflanzenöl erhitzen. Blätter abwaschen und trocken tupfen. Spinat mit einem runden Ausstecher ausstechen und dann kurz frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für den Rahmspinat:

200 g Babyspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
100 ml Sahne
20 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen und die Schalotte und Knoblauch glasig anschwitzen. Den gewaschenen Spinat dazugeben und kurz mit braten. 1 TL Butter darauf verteilen und mit Sahne ablöschen und einkochen lassen. Spinat pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Kurz vor dem Anrichten 1 EL Zitronensaft dazugeben.

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 Ei
1 TL Dijonsenf
250 ml kaltes Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Ei mit dem Senf kurz vermischen. Salz, Zitronensaft und -abrieb dazugeben. In einem hohen Gefäß vermengen, das Sonnenblumenöl nach und nach hineinlaufen lassen und mit einem Pürierstab zu einer Mayonnaise hochziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Beet rote Rettich-Kresse

Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Steinbeißer** aktuell nur bedingt zu empfehlen. Achten Sie beim Kauf auf folgendes Fanggebiet (Stand November 2024):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 : Island (5.a) Wildfang (alle Fangmethoden)