

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2025 ▪
Jahresfinale ▪ "Dekonstruierte Klassiker" mit Cornelia Poletto



Luisa Wendt

Gulasch: Gebratenes Wagyu-Entrecôte mit pikanter Gulasch-Jus, Zwiebelschaum, Süßkartoffelpüree, Röstzwiebeln, geflämmt Paprikasalat und Crème fraîche

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Wagyu-Entrecôte
 Butter, zum Braten
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 260 Grad Umluft vorheizen.

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

Das Wagyu von beiden Seiten scharf anbraten und anschließend bei 150 Grad 3 Minuten im Ofen weitergaren, herausnehmen und salzen.

Das Wagyu in ein gleichmäßig-rechteckiges Stücke schneiden.

Zum Servieren das Stücke kurz in max. 70 Grad heißer Gulaschjus „baden“, um es gleichmäßig zu glasieren.

Für die Gulaschjus:

1 Orange, Abrieb & Saft
 200 ml Rinderfond
 100 ml Portwein
 2 EL Gochujang-Paste
 1 EL Honig
 1 EL Kümmelsamen
 2 EL Speisestärke

Rinderfond mit Kümmel, Gochujang-Paste und Portwein aufkochen und auf etwa die Hälfte reduzieren.

Orange heiß abspülen, die Schale abriebben, dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen.

Honig, Orangensaft und etwas Orangen Zeste zum Saucenansatz hinzufügen. Ggf. mit Wasser glattgerührter Stärke leicht abbinden und warmhalten.

Für den Zwiebelschaum:

2 große weiße Zwiebeln
 3 EL Butter
 200 ml Sahne
 200 ml Milch
 200 ml Geflügelfond
 5 EL Shirodashi
 1 TL Lecithin
 3 EL Kümmelsamen

Zwiebeln abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter und etwas Kümmel glasig anschwitzen. Mit Shirodashi, Sahne, Milch und Geflügelfond ablöschen, kurz aufkochen und mit Salz abschmecken.

Lecithin hinzufügen, leicht aufmixen und beiseitestellen. Vor dem Servieren erneut aufschäumen.

Für das Püree:

2 große Süßkartoffeln
 100 g Butter
 2 EL Sriracha Hot Chili Sauce
 Neutrales Öl, zum Braten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und in etwas Öl leicht anschwitzen. Anschließend in gesalzenem Wasser etwa 25 Minuten weich kochen. Abseihen und im Standmixer mit Butter, einer Prise Zucker und etwas Sriracha-Sauce zu einem glatten, cremigen Püree verarbeiten.

Bei Bedarf mit etwas Kochflüssigkeit auf die gewünschte Konsistenz bringen. In Spritzbeutel abfüllen.

Für die Röstzwiebeln:

2 kleine Schalotten
Neutrales Öl, zum Frittieren

1 Prise Salz

Schalotten abziehen, fein schneiden und in kaltem Öl in einem Topf ansetzen. Unter Rühren langsam erhitzen (bis ca. 200 °C), bis die Zwiebeln goldbraun sind.

Kurz bevor sie den gewünschten Bräunungsgrad erreichen, das Öl durch ein feines Sieb abgießen und Zwiebeln direkt auf ein Küchenpapier geben, direkt salzen.

Für den geflämmtten Paprikasalat:

1 rote Paprika

1 rote Spitzpaprika

1 gelbe Paprika

1 orange Paprika

5 Kumquats

3 EL Himbeeressig

2 EL Granatapfelsirup

Neutrales Öl, zum Braten

1 EL Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika entkernen, in lange Stücke schneiden und mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren.

Auf einem Blech verteilen und im Ofen bei 260 Grad etwa 15 Minuten rösten, bis die Haut gut gebräunt und das Fruchtfleisch weich ist.

Ein Blech zur Beschwerung kurz auf die Paprika legen, damit sich die Haut leichter löst, anschließend die Paprika häuten und in feine, lange Streifen schneiden.

Die Streifen in einen Vakuumbeutel geben, mit Himbeeressig, Granatapfelsirup und einer Prise Zucker vermengen und vakuieren. Vor dem Servieren die Paprika spiralförmig eindrehen und mit dünn aufgeschnittenen Kumquat-Scheiben garnieren.

Für die Crème fraîche:

100 ml Crème fraîche

2 EL Honig

1 Prise Salz

Crème fraîche mit etwas Honig und einer Prise Salz glattrühren. In einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Für die Garnitur:

1 Beet Korianderkresse

Zum Anrichten mit Korianderkresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lisa Marie Burger

Carrot Cake: Karottenkuchenboden, Frischkäse-Espuma, süße Ingwer-Karotten, Karotten-Chips, karamellisierte Nüsse, Salzkaramell-Sauce & Gewürzeis

Zutaten für zwei Personen

Für den Karottenkuchen:

85 g Karotte
1 Ei
1 EL Joghurt
60 g neutrales Öl
1-2 EL Walnusskerne
85 g Mehl
½ TL Natron
1 Vanilleschote
1 TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlener Ingwer
½ TL gemahlene Nelken
Muskatnuss, zum Reiben
56 g brauner Zucker
1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eismaschine einschalten und herunterkühlen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Ei, Joghurt, Öl, Vanillemark, Zimt, Ingwer, Nelke, Muskat, Zucker und Salz im Standmixer vermengen. Mehl und Natron unterheben.

Walnüsse grob hacken. Karotte schälen und raspeln. Beides unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete kleine Kuchenform geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für ca. 20-25 backen. Auskühlen lassen und zuschneiden.

Für das Espuma:

90 g Doppelrahmfrischkäse
100 ml Sahne
60 g Saure Sahne
20 g Puderzucker
1 Vanilleschote
1 Prise Salz

Espuma-Flasche im Vorfeld kaltstellen. Vanilleschote halbieren und mit einem Löffel das Mark auskratzen.

Alle Zutaten mit einem Stabmixer fein mixen. Dann durch ein feines Sieb geben und in die Espuma-Flasche füllen. Verschließen und eine Kapsel eindrehen. Kräftig schütteln, in den Kühlschrank stellen. Vor dem Verwenden noch 10-mal kräftig schütteln.

Für die süßen Karotten:

2 Karotten
2-3 cm Ingwer
50 g Zucker
2 EL Rohrzucker

Eine Möhre schälen und halbieren. 100 ml Wasser mit Ingwer, der halbierte Karotte und 50 g Zucker in einem Topf aufkochen.

Topf vom Herd nehmen. Die andere Karotte schälen mit dem Sparschäler in feine Streifen hobeln. Die Streifen ebenfalls im Zuckerwasser ziehen lassen und dann rausnehmen.

Die halbierte Karotte mit einem Küchentuch etwas trocken tupfen. Jeweils mit ca. 1 EL Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Für die Karotten-Chips:

1 Karotte
Frittieröl, zum Frittieren
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Karotten schälen und dann dünn hobeln. In einer Schüssel mit etwas Mehl mischen. In einer Fritteuse ca. 10-15 Sekunden frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Nüsse & Karamellsauce:

1 Zitrone, Saft
6 EL Sahne
1 EL Kirsch-Whiskey
2 EL Walnusskerne
2 EL Pekannusskerne
6 EL brauner Zucker
Fleur de Sel, zum Bestreuen

Walnüsse und Pekannüsse fein hacken und auf Backpapier auslegen.

Zitrone halbieren und 1 EL Saft auspressen.

Zucker mit 2 EL Wasser in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Wenn der Zucker sich ganz aufgelöst hat, den Zitronensaft hinzufügen. Umrühren. Wenn die Masse eine karamellartige Farbe annimmt, mit Fleur de Sel würzen und 2-3 Löffel auf die gehackten Nüsse geben. Dann die Sahne und den Whiskey für die Sauce dazugeben und umrühren.

Für das Gewürzeis:

150 g kalte Sahne
85 g gesüßte Kondensmilch
25 g Honig
1 TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlener Ingwer
1 Prise gemahlener Kardamom
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Fleur de Sel
1 Prise Salz

Die kalte Sahne aufschlagen. Wenn sich leichte Spitzen formen, die Gewürze, Salz, die Kondensmilch und den Honig einrühren. So lange aufschlagen bis man so ne cremige, fluffige Konsistenz hat.

Dann die Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Jede Kugel Eis mit Fleur de Sel bestreuen.

Für die Deko:

1 Limette, Abrieb
1-2 Zweige Zitronenmelisse
4-6 essbare Blüten
1-2 Zweige Karottengrün

Gericht mit Limettenabrieb, Zitronenmelisse, Blüten und Karottengrün garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



David Kruselburger

Beef Wellington: Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotwein-Jus, Prosciutto-Schaum, zweierlei Champignon, glasierten Karotten, Kartoffeltaler, Prosciutto-Chip und knusprigem Blätterteig

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

3 Rinderfilet-Medaillons à 150-200 g
 Butter, zum Anbraten
 Öl, zum Anbraten
 2-3 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit etwas Öl rundherum kräftig anbraten, je Seite ca. 1 Minute. Butter und Kräuter zugeben, kurz arrosieren. In den Ofen geben und ca. 8-10 Minuten garen. 5 Minuten ruhen lassen.

Für den Prosciutto-Schaum:

100 g Prosciutto Crudo
 1-2 Schalotten
 2-3 EL Butter
 100 ml Sahne
 100 ml Gemüsefond
 100 ml Weißwein
 1 Msp. Lecithin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Prosciutto klein schneiden und in einem Topf anbraten. Schalotten abziehen, klein hacken und mit etwas Butter darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Dann mit Gemüsefond aufgießen und wiederum einköcheln lassen. Die Masse mittels Pürierstabs aufmixen und durch ein Sieb streichen, sodass nur mehr der Sud vorhanden ist. Diesen mit Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lecithin zugeben und zum Schluss nochmals mit dem Pürierstab aufschlagen, sodass sich ein Schaum bildet. Eventuell mit kalter Butter nochmals montieren.

Für die Jus:

1 Rindermedaillon
 2-3 Schalotten
 1-2 Knoblauchzehen
 2-3 EL kalte Butter
 1 EL Tomatenmark
 1 L Rinderfond
 100 ml dunkler Balsamicoessig
 500 ml Rotwein
 Ahornsirup, zum Abschmecken
 Neutrales Öl, zum Braten
 2-3 Zweige Thymian
 2-3 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und Fleisch, Schalotten und Knoblauch dazugeben. Alles kräftig anbraten, Tomatenmark zugeben und mitrösten. Dann mit Rotwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen, danach mit Balsamicoessig ablöschen und wiederum einreduzieren lassen. Danach mit Fond aufgießen, Kräuter hinzufügen und köcheln lassen. Danach die Jus abgießen und wiederum einreduzieren lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken und mit kalter Butter binden.

Für die Pilz-Duxelles und sautierten Champignons:

ca. 400 g Champignons
 2-3 Schalotten
 1 EL Butter
 2 EL Madeira
 2-3 Zweige Thymian
 2-3 Zweige Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hälfte der Champignons sehr fein hacken oder kurz mixen. In einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze trocken braten, bis fast keine Flüssigkeit mehr austritt. Schalotten abziehen und fein hacken. Butter und Schalotten zu den Pilzen hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Thymian würzen, dann mit Madeira ablöschen. Pilz-Masse als Füllung für den Blätterteig nutzen.
 Restliche Champignons vierteln, in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie abschmecken.

Für das Gemüse:

2-3 festkochende Kartoffeln
 4-6 bunte Babymöhren mit Grün
 1 EL Butter
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und rund ausschneiden. In Salzwasser gar kochen. In einem Topf mit ca. 1 cm Öl die Kartoffeln goldbraun „frittieren“. Baby-Karotten in Salzwasser bissfest garen, im Eiswasser abschrecken und dann kurz in Butter durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Blätterteig:

1 Rolle Blätterteig
 2-3 Scheiben Prosciutto Crudo
 Pilz-Masse, von oben
 1 Ei
 1-2 Zweige Rosmarin

Blätterteig ausrollen und in Streifen schneiden. Je eine Scheibe Prosciutto längs halbieren. Einen Streifen Blätterteig (gleiche Breite) mit dem Prosciutto zusammenlegen und über einen Anrichtering wickeln. Mit Rosmarinzweigen dekorieren und im Ofen goldbraun ausbacken.
 Restliche Blätterteigstreifen mit Pilz-Masse bestreichen, zu „Schnecken“ aufrollen und im heißen Ofen goldbraun ausbacken.

Für die Chips:

2-4 Scheiben Prosciutto Crudo

Prosciutto im Ofen knusprig ausbacken.

Für die Deko:

½ Beet Rote Shiso- oder
 Erbsensprossen

Gericht mit Sprossen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.