

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Dezember 2025 •**
Tagesmotto „Silvester-Party“ mit Cornelia Poletto



Titti Qvarnström

Erbsen-Falafel mit Limetten-Mayonnaise und Steckrüben-Gurken-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Falafel:

50 g getrocknete grüne Erbsen
 ½ gelbe Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Bund Petersilie
 1 Prise Kreuzkümmel
 1 Prise Chilipulver
 Salz, aus der Mühle
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Die Erbsen in reichlich kaltem Wasser über Nacht einweichen. Das Einweichwasser aufheben.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Petersilie zupfen und zerkleinern. Einige Blätter für die Garnitur aufheben. 100 ml Einweichwasser der Erbsen, eingeweichte Erbsen, Petersilie, Zwiebel und Knoblauch in eine Küchenmaschine geben und mixen, bis eine grobe Masse entsteht. Ein bisschen Wasser dazugeben, sollte die Masse trocken und krümmelig wirken. Mit Salz, Kreuzkümmel und Chilipulver würzen.

Das Öl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen und Falafelmasse mit Hilfe von zwei Löffeln formen und goldbraun frittieren.

Für die Limetten-Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe
 1 Limette, Abrieb & Saft
 2 Eier
 200 ml Rapsöl
 1 Prise Chilipulver
 1 TL Salz

Knoblauch abziehen. Eier trennen und Eigelbe, Limettensaft und -schale, Knoblauch und Salz gut vermengen. Öl langsam dazugeben und pürieren, bis alles gut emulgiert ist. Eventuell mit einem Esslöffel kaltem Wasser verdünnen. Mit Chili abschmecken.

Für den Salat:

¼ Gurke
 50 g Steckrübe
 10 g Ingwer
 100 ml Apfelessig
 50 g Zucker

Steckrübe schälen und mit Gurke in feine Würfel schneiden. Ingwer schälen, reiben und zusammen mit Zucker und 100 ml Wasser aufkochen. Essig und Steckrübe dazugeben. Auskühlen lassen, anschließend Steckrübe aus dem Sud hohlen und mit Gurke vermengen.

Für die Garnitur:

30 g schwarzer Seegras-Kaviar

Kaviar als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christoph Rüffer

Kokon von St. Pierre und Thai-Basilikum mit Kokos-Curry-Schaum und Gemüse-Konfetti

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

1 ganzer St. Pierre, à 1 kg
 2 festkochende Kartoffeln
 1 L Pflanzenöl
 1 Bund Thai-Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kokon vom St. Pierre den Fisch filetieren und die einzelnen Filets von der Haut befreien. Die Blätter vom Thai-Basilikum von den Stielen zupfen. Die einzelnen Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Thai-Basilikumblättern belegen. Zwei Fischfilets zusammensetzen, so dass die Basilikumblätter sich in der Mitte befinden.

Kartoffeln schälen und mit dem Spiralschneider lange „Kartoffelluftschnüre“ schneiden. Diese „Kartoffelluftschnüre“ um die zusammengestzten St. Pierre-Filets rollen, so dass ein „Kokon“ entsteht. Pflanzenöl in einer Friteuse auf 170 Grad erhitzen und den Kokon darin in ca. 5 Minuten knusprig und goldbraun frittieren. Danach den St. Pierre-Kokon 2 Minuten auf Küchenkrepp abtropfen und ruhen lassen. Kokon nochmals mit etwas Salz würzen. Dann in dicke Tranchen aufschneiden und anrichten.

Für den Schaum:

4 Stangen Frühlingslauch
 2 Schalotten
 50 g Ingwer
 1 grüner Apfel
 ½ Ananas
 ½ Banane
 1 Limette, Saft & Abrieb
 30 g Butterwürfel
 200 ml Kokosmilch
 200 ml Sahne
 300 ml Gemüsefond
 150 ml Wermut
 150 ml Weißwein
 150 ml weißer Portwein
 30 ml Olivenöl
 6 Stangen Zitronengras
 1 EL Madras Currypulver
 1 TL Kurkuma
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und mit dem Frühlingslauch klein schneiden. Beides in Olivenöl anschwitzen. Ingwer schälen und mit den Stielen des Thai-Basilikums und dem Zitronengras klein schneiden und in den Saucenansatz geben. Apfel entkernen, Ananas und die Banane schälen und alles grob zerleinert zugeben und kurz mitschwitzen. Mit Curry und Kurkuma bestäuben. Wermut, Weißwein und Portwein zugeben und stark einkochen lassen. Mit Gemüsefond, Kokosmilch und Sahne auffüllen und nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Alles mit dem Mixstab pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit etwas geriebener Limettenschale und -saft sowie Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Zum Schluss die Butterwürfel einmischen und die Sauce schön aufschäumen.

Für das Gemüse:

100 g Zuckerschoten
1 rote Paprika
1 gelbe Zucchini
1 grüne Zucchini
30 g Butterwürfel
Salz, aus der Mühle

Zuckerschoten schräg in dünne Streifen schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren. Paprika vierteln, entkernen und schälen. Von beiden Zucchiniorten die Schale dünn mit einem Messer abschneiden. Mit einem ganz kleinen runden Ausstecher Kreise aus den Schalen und der Paprika ausstechen, kurz blanchieren und dann zusammen mit den Zuckerschotenstreifen in Butter erwärmen. Mit etwas Salz abschmecken.

Die Zuckerschotenstreifen mit dem Gemüsekongefetti auf Teller anrichten. Den Kokon vom St. Pierre darauf setzen und den Kokos-Curry-Schaum angießen.



Laut WWF ist der **Petersfisch** aus folgenden Gebieten zu empfehlen:
(Stand: Dezember 2025):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Azoren (ICES 10), Handleinen und Angelleinen



Viktoria Fuchs

Gyoza vom Reh mit Ponzu

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

200 g Rehfleisch, aus der Keule

50 g Naturtofu

2 Stangen Staudensellerie

1 Karotte

5 Shiitake

1 Schalotte

1 Knoblauchzehne

1 cm Ingwer

1 EL Ponzu

1 EL Sojasauce

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

1 Stange Zitronengras

4 Zweige Minze

5 Zweige Koriander

1 EL Sesam

Das Rehfleischwolfen oder in sehr feine Würfel schneiden. Tofu ebenfalls klein schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und zusammen mit dem Zitronengras sehr fein hacken.

Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl anbraten. Tofu ebenfalls dazugeben.

Schalotte, Ingwer, Knoblauch und Zitronengras hinzugeben und nochmals 4 Minuten mitbraten.

Karotte schälen und mit Staudensellerie sehr fein raspeln. Shiitake in feine Scheiben schneiden.

Fleisch und Tofu aus der Pfanne nehmen und das Gemüse darin anschwitzen.

Minze vom Stiel zupfen, mit Koriander hacken und zu dem Gemüse in die Pfanne geben. Sesam, Ponzu und Sojasauce ebenfalls zu dem Gemüse geben und 3 Minuten mitköcheln lassen.

Das Gemüse mit dem Fleisch und Tofu in eine große Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Wichtig hierbei ist, dass die Masse nicht zu feucht ist. Wenn die Masse zu feucht ist, auf ein Sieb geben, und die abgetropfte Flüssigkeit auffangen, reduzieren lassen und wieder in die Masse geben.

Für die Fertigstellung:

8 Blätter Gyoza-Teig

1 Ei

30 ml Ponzu, zum Dippen

Neutrales Öl, zum Anbraten

1 EL Sesam

Gyoza-Teig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und leicht mit Eiweiß bepinseln. Ca. 20 g Füllung auf jedes Teigblatt geben und gut verschließen. Dafür am Rand in nicht zu großen Abständen einige Falten legen. Dann Gyoza in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit etwas Wasser auffüllen, einen Deckel auf die Pfanne legen und ca. 4-6 Minuten garen, bis das Wasser verkocht ist.

Die Gyoza mit etwas Ponzu separat servieren.



Sarah Henke

Bungeoppang mit Kirschkompott und Weiße-Schokolade-Espuma

Zutaten für zwei Personen

Für den Kirschkompott:

100 g Sauerkirschen
80 ml Kirschsaft
5 ml Yuzusaft
1 TL Zucker
¼ TL Speisestärke

Die Sauerkirschen mit Kirschsaft aufkochen, mit Speisestärke abbinden und mit dem Yuzusaft und Zucker abschmecken.

Für den Teig:

1 Limette, Abrieb
1 Ei
20 g weiche Butter
60 ml Milch
25 ml Kokosmilch
Trennfett, zum Sprühen
12 g Kokosraspeln
50 g Mehl
½ TL Speisestärke
¼ TL Backpulver
1 Vanilleschote
20 g Zucker
1 Prise Salz

Ei trennen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und auskratzen. Butter mit dem Zucker und Vanillemark cremig rühren. Eigelb einrühren. Mehl, Kokosraspeln, Speisestärke, Backpulver und Salz mischen und abwechselnd Milch und Kokosmilch einarbeiten. Limettenabrieb hinzugeben. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Bungeoppang-Form vorheizen, mit Trennfett einsprühen und den Teig einfüllen und kurz anbacken lassen. Einen Teelöffel vom hergestellten Kirschkompott einfüllen, wieder mit Teig bedecken und die Form schließen. Auf die Gasflamme mit niedrigster Stufe geben und nach ca. 2,5 Minuten die Form umdrehen. Nochmals 2-3 Minuten backen.

Für die Espuma:

125 ml Sahne
50 ml Kokosmilch
½ Blatt Gelatine
100 g weiße Schokoladendrops

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Kokosmilch und Sahne in einem Topf aufkochen und die Gelatine darin auflösen. Schokolade einrühren, bis sie geschmolzen ist. Durch ein Sieb in die Espuma-Flasche füllen, eine Kapsel hineingeben und in Eiswasser kalt stellen. Vor dem Benutzen kräftig schütteln.

Espuma vorzugsweise mindestens 24 Stunden kaltstellen.

Für die Garnitur:

5 grüne Shisoblätter

Blätter für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cornelia Poletto

„Birlini“

Zutaten für zwei Personen

Für den Aperitif:

1 Zitrone, Saft
20 ml Birnenlikör
10 ml Zimtsirup
100 ml kalter Champagner, zum
Auffüllen
Goldstaub, für die Garnitur

Die Zitrone halbieren und auspressen.

Birnenlikör, Zimtsirup, 20 ml Zitronensaft und Goldstaub miteinander verrühren. Auf zwei Champagnergläser verteilen und mit eiskaltem Champagner auffüllen. Umrühren und sofort servieren.

Das Getränk in Champagnergläser füllen und genießen!