

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. November 2021 ▪  
Jahresfinale ▪ "Texturen" mit Nelson Müller



Jan Kapfer

**Perlhuhn an Bitterorangenlikör-Sauce mit Erbsenschaum, cremigem Eigelb auf Mandel-Erde, Orangen-Gel und Perlhuhn-Chip**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Perlhuhn:**  
2 Perlhuhn-Schenkel, mit Haut  
Neutrales Öl, zum Braten  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Die Haut vom Perlhuhn abziehen, salzen und in einer Pfanne mit wenig Öl mit Backpapier und einem Topf zum Beschweren knusprig braten.

Schenkel in Butterschmalz anbraten und im Ofen bei ca. 70 Grad Kerntemperatur fertig garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sauce:**  
100 ml Bitterorangenlikör  
1 Schalotte  
1 Orange  
500 ml Geflügelfond  
2 Lorbeerblätter  
50 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, vierteln und im Bratensatz des Perlhuhns anschwitzen. Mit Bitterorangenlikör, Orangensaft und Fond ablöschen, Orangenzeste und Lorbeerblätter hinzugeben. Einreduzieren, abseihen und mit kalter Butter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Erbsenschaum:**  
300 g TK-Erbesen  
50 g Babyspinat  
2 Schalotten  
200 ml Gemüsefond  
100 ml Sahne  
100 g Butter  
Eiswasser  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbesen mit Spinat in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schalotten abziehen, fein würfeln und in schäumender Butter glasig dünsten. Erbsen und Spinat mitdünsten und mit Gemüsefond aufgießen. Wenn die Erbsen weich sind mit Butter und Sahne fein pürieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Erbsenpüree durch ein Sieb streichen und in eine Espumafflasche füllen. Zwei Patronen eindrehen, schütteln und auf die Anrichteteller spritzen.

**Für das Ei:**  
3 Eier, Größe M  
300 ml neutrales Pflanzenöl  
Salzflocken, zum Bestreuen

Eier trennen und die Eigelbe in ca. 70 Grad warmen Öl ca. 90 Sekunden konfieren. Herausnehmen und mit Salzflocken bestreuen.

**Für das Orangen-Gel:** Orangensaft, Zitronensaft und Agar-Agar aufkochen und im Kühlschrank auskühlen lassen. Sobald die Masse fest ist, in Würfel schneiden.

200 ml Orangensaft, ohne Fruchtfleisch  
1 Zitrone

3 g Agar-Agar

**Für die Mandel-Erde:** Mandeln im Ofen bei 180 Grad Heißluft rösten. Danach mit Salz, Pfeffer und Zucker in einem Mixer zu einer feinen Erde mahlen.

100 g Mandeln

Zucker, zum Abschmecken

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Erbsensprossen als Garnitur verwenden.

Erbsensprossen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Mona Hiermaier**

## **Zander mit Sellerie-Schuppen, Safran-Muschel-Ragout, Selleriepüree, falschem Basilikum-Kaviar und Fischhaut-Chip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Zander und Chip:**

2 Zanderfilets à 150 g, mit Haut  
 1 Stange Staudensellerie  
 50 g Butter  
 50 ml kalte Sahne  
 100 ml Fischfond  
 1 Zitrone, Saft & Zeste  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zander von der Haut lösen und die Haut in einer Pfanne knusprig ausbacken. Dabei mit einem Topf beschweren, damit sie sich nicht wölbt. Zander salzen und pfeffern. Eine Fischfarce aus ein paar Zanderabschnitten und eiskalter Sahne herstellen und dünn auf den Zander streichen. Dafür 50 g Zander in kleine Würfel schneiden und zusammen mit kalter Sahne, Salz und Pfeffer in einen Multi-Zerkleinerer geben. Staudensellerie hauchdünn hobeln und kurz im Wasser blanchieren. Farce auf den Zander gegeben und die Sellerieschuppen darauf Schuppenartig drapieren. Das Ganze in eine ofenfeste Form geben und mit Hilfe eines Pinsels mit flüssiger Butter bestreichen. Mit Zitronenabrieb und Zucker bestreuen. Fischfond dazu gießen und Fisch im vorgeheizten Ofen für 7-8 Minuten garen.



Um Zander bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus dem Fanggebiet FAO 05 Europäische Binnengewässer stammen und MSC-zertifiziert sein. (Stand: Januar 2020)

### **Für das Safran-Muschel-Ragout:**

1 kg Miesmuscheln  
 1 Stange Sellerie  
 1 Stange Lauch  
 150 g Möhren  
 1 Fenchelknolle  
 100 g Schalotte  
 1 rote Chilischote  
 20 g Butter  
 250 ml Schlagsahne  
 250 ml Weißwein  
 Speisestärke, zum Binden  
 0,1 g Safranfäden  
 Olivenöl, zum Braten  
 Fleur de Sel Flocken, zum Würzen  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend entbarten und säubern.

Sellerie putzen und pro Person eine halbe Stange in feine Würfel schneiden. Chili von Scheidewänden trennen und Kerne entfernen. Rest des Selleries, Schalotten, Möhren, Lauch, Chili und Fenchel grob würfeln und in heißem Olivenöl zwei bis drei Minuten anschwitzen. Muscheln zugeben, mit Weißwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten garen. Danach den Muschelsud durch ein mit Küchenpapier oder ein Baumwolltuch ausgelegtes Sieb abgießen (in einem Behälter auffangen) und bei den restlichen abgekühlten Muscheln das Fleisch aus der Schale auslösen. Gemüse in Olivenöl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Butter dazugeben. Muschel Fond dazu geben und zur Hälfte reduzieren lassen, mit Sahne auffüllen und ca. 10 Minuten cremig einkochen. Safranfäden zugeben, den Topf vom Herd ziehen und die Muscheln in der Sauce aufwärmen. Mit Fleur de Sel, Safran und Pfeffer würzen. Ggf. mit Speisestärke andicken.

**Für das Selleriepüree:** Sellerie schälen und in kirschgroße Stücke schneiden. In einem Topf mit etwas Pflanzenöl geben und salzen. Mit Wasser auffüllen und mit einem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weich schmoren. Hin und wieder einmal umrühren. Sobald der Sellerie weich ist in den Standmixer geben, Sahne hinzufügen und zerkleinern. Selleriepüree danach mit Meersalz, weißem Pfeffer, Zucker, Muskat und Butter abschmecken. Das Ganze nochmals mixen und warm stellen. Zum Schluss in einen Spritzbeutel füllen.

400 g Knollensellerie  
200 ml Sahne  
150 g Butter  
1 EL Pflanzenöl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den falschen Basilikum-Kaviar:** Basilikum abbrausen, zupfen und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Basilikumblätter in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und in einem Mixer fein pürieren. Agar-Agar in den kalten Gemüsefond einrühren. Fond wieder aufkochen und anschließend bei kleiner Hitze eine Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und das Basilikumpüree untermischen. Rapsöl in einer Schüssel ins Eiswasserbad stellen. Basilikumfond in Spritzflaschen füllen und tropfenweise in das kalte Öl einfließen lassen. Den entstandenen Kaviar mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und auf einem feinen Sieb abtropfen lassen.

120 g Basilikum  
10 g Agar-Agar  
980 ml Gemüsefond  
500 ml Rapsöl  
Eiswasser

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Julia Riedmiller**

## **Frittierte Wan Tan mit Garnelenfüllung, Fenchel-Orangen-Salat und Zitrus-Mayonnaise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**  
100 g Spätzlemehl  
1 Prise Salz

Das Mehl mit 50 ml heißem Wasser und Salz zu einem glatten Teig kneten und 20 Minuten in Klarsichtfolie ruhen lassen.

**Für die Garnelenfüllung:**  
100 g Garnelen, roh, geschält und entdarmt  
1 Frühlingszwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Stange Zitronengras  
1 cm Ingwer  
½ rote Chilischote  
1 Limette  
4 EL Sojasauce  
1 EL Sake  
1 EL Sesamöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen waschen, trockentupfen und kleinhacken. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Ingwer, das hintere Drittel der Zitronengras-Stange, Knoblauch und Chili sehr klein schneiden, mit Garnele, Sojasauce, Sake, Sesamöl, Limettensaft und Abrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Laut WWF sollten Sie auf **Garnelen** zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung achten.

**Für die Wan Tans:**  
1 Liter Pflanzenöl, zum Frittieren

Teig mit einer Nudelmaschine hauchdünn ausrollen. Ca. 8-10 Zentimeter große Quadrate ausstechen. 1 TL Garnelenfüllung in die Mitte der Wan Tan Blätter drapieren und ringsherum mit Wasser bestreichen und zum Dreieck zusammenfalten.

In 180 Grad heißem Öl goldbraun backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für den Salat:**  
1 Fenchelknolle mit Fenchelgrün  
2 Orangen  
3 EL weißer Balsamico  
1 EL Honig  
20 g Cashewkerne  
4 EL Olivenöl  
1 EL Fenchelsamen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel putzen und vom Strunk befreien, fein hobeln und einsalzen. Orange filetieren. Aus Honig, Balsamico, Salz, Pfeffer, etwas frisch gepressten Orangensaft und Olivenöl ein Dressing mixen und Fenchel damit marinieren. Mit Orangenfilet, gemörserten Fenchelsamen und klein gehacktem Fenchelgrün auf dem Teller anrichten. Zwei dünne Scheiben Fenchel in einer Grillpfanne scharf anbraten und zum Salat geben. Cashewkerne in einer Pfanne rösten, hacken und über dem Salat verteilen.

**Für die Mayonnaise:**  
1 mittelgroßes Ei, Eigelb  
250 ml neutrales Pflanzenöl  
½ TL Senf  
1 Orange, Schale  
1 Limette, Saft & Schale  
1 EL Zitronenöl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und Eigelb mit Senf und Limettensaft in einem hohen, schmalen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Das Öl langsam hinzufügen, um eine dickflüssige Mischung zu erhalten. Orangenschalen sowie das Zitronenöl hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Fenchel auf einem Teller anrichten. Wan Tans darauf platzieren. Etwas Fenchel-Orangen-Marinade um den Fenchel geben. Mayonnaise um den Fenchel geben und mit Orangenzenen dekorieren und servieren.



**Maurice Reinhard**

## **Lachs-Tatar mit Erbsen-Gazpacho, Senfcreme und Topinambur-Chips**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Lachs-Tatar:**

600 g Wildfang-Lachsfilet, ohne Haut  
1 Salatgurke  
1 Stück weißer Rettich  
1 Frühlingszwiebel  
1 Limette  
100 ml Sojasauce

Das Lachsfilet in sehr kleine, gleichmäßige Stücke schneiden. Gurke waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Rettich schälen und würfeln. Frühlingszwiebel halbieren und in kleine Streifen schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit der Sojasauce und der Zeste der Limette abschmecken.



**PROFI  
TIPP**

Leider ist **Lachs** momentan nicht bedenkenlos zu genießen, da er stark überfischt ist und weiterhin zu intensiv konsumiert wird. Der Gesamtzustand im Nordostatlantik und den europäischen Binnengewässern ist, besonders in der Ostsee, kritisch. Sollten Sie dennoch nicht auf Lachs verzichten wollen, sollten Sie laut Verbraucherzentrale Hamburg auf MSC-zertifizierten Buckel- oder Ketalachs aus folgenden Fanggebieten zurückgreifen: FAO 60 Nordwestpazifik oder FAO 67 Nordostpazifik.

### **Für die Erbsen-Gazpacho:**

600 g TK-Erbsen, angetaut  
1 mittelscharfe rote Chilischote  
1 TL Wasabipaste  
600 ml Gemüsefond  
½ Bund Dill  
½ Limette  
1 Bund normale Kresse  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond zusammen mit der gehackten Chilischote kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dill abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Gemüsefond kurz abkühlen lassen und anschließend mit den Erbsen, Dill, Kresse, Wasabipaste und Saft einer halben Limette aufmixen. Falls die Masse zu fest ist, mit ein wenig Wasser strecken und erneut mixen. Gazpacho durch ein Sieb passieren und kaltstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Senfcreme:**

100 g Frischkäse  
½ Limette  
1 Ei  
4 TL Dijon-Senf  
4 TL mittelscharfer Senf  
200 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mayonnaise das Ei, den Saft und die Zeste einer halben Limette, Salz und Pfeffer und Senf in einen Messbecher füllen. Alles kurz pürieren. Sonnenblumenöl aufgießen und den Pürierstab auf dem Boden des Bechers ansetzen und bei mittlerer Stufe langsam nach oben ziehen, bis die Zutaten sich vermengen. Mayonnaise nun mit dem Frischkäse und dem restlichen Senf glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Topinambur-Chips:** Topinambur hobeln. Öl auf 160 Grad erhitzen und die Topinambur-Chips darin ausfrittieren. Zum weiteren Trocknen in den vorgeheizten Ofen bei 50 Grad geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

300 g Topinambur  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Affila Kresse zupfen und zusammen mit dem Kaviar anrichten.

1 Bund Affila Kresse  
1 EL Forellenkaviar

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.





**Malte Krückemeier**

**Asia-Beef-tartare mit Essig-Chili-Sud, Kartoffel-Espuma, asiatischem Salat, gebeiztem Eigelb und Sesam-Cracker**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Sesam-Cracker:**

100 g Mehl, Type 550  
1 Ei, Größe M  
1 EL Olivenöl  
1 TL heller Sesam  
1 TL schwarzer Sesam  
½ TL Backpulver  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten zu einem kompakten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln. 10-15 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach Teig mehlieren und bis zur feinsten Stufe durch die Nudelmaschine drehen. Ringe ausstechen und diese im heißen Fett frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

**Für das Kartoffel-Espuma:**

300 g mehlig kochende Kartoffeln  
150 ml Milch  
50 ml Kochwasser von den Kartoffeln  
25 g Butter  
1 EL geröstetes Sesamöl  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in feine Würfel schneiden, im Topf mit Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen (Kartoffelwasser auffangen) und ausdämpfen lassen. Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Milch, Kartoffelwasser, Butter, Salz und Sesamöl mischen. In die Espumaflasche füllen. Gut verschließen und mit einer Stickstoff-Patrone befüllen. Kräftig schütteln und zur Seite stellen.

**Für das Beef-tartare:**

200 g Rinderfilet  
100 g ungesalzene Erdnüsse  
1-2 TL helle Miso-Paste  
1 EL Mirin  
1 EL Sake  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erdnüsse auf ein Backblech geben. 8-10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad rösten. Auskühlen lassen und grob hacken. Rinderfilet fein würfeln. Mit Miso, Mirin, Sake, Salz, Pfeffer abschmecken, mit Erdnüssen vermengen.

**Für den Salat:**

½ Nashibirne  
1 Stange Staudensellerie  
2 Radieschen  
1 Lauchzwiebel  
1 kleines Stück Ingwer  
5-10 Zweige Koriander  
1 Limette  
1 Orange, Schale  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschen und Staudensellerie auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Lauch in Ringe schneiden. Nashibirne in feine Streifen schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und mit den Stielen ebenfalls kleinschneiden. Alles vermengen. Mit Limettensaft, Orangenschale, geriebenem Ingwer, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

**Für das gebeizte Eigelb:** Wasser aufsetzen. Ei trennen. Eigelb in eine kleine Schale geben.  
1 Ei, Eigelb Sojasauce dazu und mit heißem Wasser auffüllen. 3-5 Minuten ziehen  
2 EL Sojasauce lassen. Abgießen.

**Für den Essig-Chili-Sud:** Alle Zutaten vermengen, abschmecken und bis zum Servieren zur Seite  
stellen.  
1 EL Reissessig  
1 EL Wasser  
1 EL Sojasauce  
½ TL koreanische Chilipaste  
1 TL Brauner Zucker  
1 EL Mirin

**Für die Garnitur:** Tartare in einem kleinen Servierring anrichten. In die Mitte eine Vertiefung  
drücken und das Eigelb hineingleiten lassen. Alles mit Salat und Saiblings  
4 Zweige Koriander Saiblings Kaviar Kaviar bedecken. Eine zweite Stickstoffpatrone kurz vor dem Servieren in  
den Kartoffel-Espuma schrauben. Schütteln und den Salat mit dem  
Schaum bedecken. Sesamcracker auflegen, Essig-Sud angießen, mit  
Koriandergrün dekorieren und servieren.