

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Juli 2026 ▪**
Finalgericht von Nelson Müller



İçli Köfte: Pochierte Bulgur-Praline mit Hackfleisch-Füllung, Spargelsalat und Minz-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für die Bulgurmasse:

110 g feiner Köftelik-Bulgur
 1 Ei, Größe S
 1 TL Tomatenmark
 ½ TL Paprikamark
 30 g feiner Hartweizengrieß
 1 EL Mehl, falls nötig
 ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
 ¼ TL edelsüßes Paprikapulver
 ½ TL Salz

Den Bulgur, Tomatenmark, Paprikamark, Hartweizengrieß, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Salz mit 75 ml heißem Wasser oder Gemüsefond mischen. 10 Minuten quellen lassen. Ei einarbeiten und 5 Minuten kräftig kneten, bis die Masse elastisch und formbar ist. Ggf. etwas Mehl einarbeiten.

Für die Füllung:

125 g Halal-Rinderhackfleisch oder
 Halal-Lamhackfleisch
 ½ kleine Zwiebel
 12 g Butter
 ½ EL Olivenöl
 ½ TL Tomatenmark
 15 g Walnüsse
 3-4 Zweige glatte Petersilie
 ¼ TL Pul Biber
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls fein hacken. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Zwiebel in Butter und Olivenöl glasig anschwitzen. Halal-Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Tomatenmark, Pul Biber, Walnüsse, Petersilie, Salz und Pfeffer einarbeiten. Füllung flach ausbreiten und abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

Gemüsefond, zum Garen

Aus der Bulgurmasse vier Portionen formen. Mit feuchten Händen öffnen, mit je 1 EL Hackfleischmasse füllen und sorgfältig schließen. Die Oberfläche muss glatt sein, damit nichts aufplatzt.

Gemüsefond oder Wasser auf 85-90 °C erhitzen. Es darf nicht sprudelnd kochen. İçli Köfte 8-10 Minuten darin pochieren, bis sie stabil gegart sind.



**PROFI
TIPP**

Die Hände beim Formen der Bulgurmasse immer leicht anfeuchten. So wird die Hülle dünn, glatt und reißt nicht.

Für den Spargelsalat:

8 Stangen grüner Spargel
 ½ Zitrone, Saft
 ½ TL Weißweinessig
 ¼ TL Honig
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel putzen, bissfest blanchieren, kalt abschrecken und mit Zitronensaft, Essig, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Für den Joghurt:

100 g griechischer Joghurt
 ½ Zitrone, Saft
 Olivenöl, zum Abschmecken
 Frische Minze, nach Geschmack
 Salz, aus der Mühle

Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit dem Joghurt vermengen. Joghurt mit Zitronensaft, Olivenöl und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Katrin:

Rote Chilischote, Knoblauch, Kurkuma

Katrin schmeckte die Hackfleischmasse mit gehackter Chili und Knoblauch ab. Die Bulgurmasse verfeinerte sie mit Kurkuma.

Zusatzzutaten von Cornelia:

Knoblauch, Dijonsenf, Piment d'Espelette

Cornelia schmeckte die Hackfleischmasse mit gehacktem Knoblauch und Piment d'Espelette ab. Mit Piment d'Espelette verfeinerte sie auch die Bulgurmasse und den Joghurt. Den Senf nutzte sie für ihre Vinaigrette.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Juli 2026 ▪**
Zusatzgericht von Nelson Müller



Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

3 Eier
 300 g Semola
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Salz

Aus den Eiern, Semola und Salz einen galligen, geschmeidigen Nudelteig herstellen. Je nach Konsistenz Öl oder etwas Wasser einarbeiten. Teig in einen Vakuumbutel geben, vakuumieren und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Füllung:

200 g Rinderhackfleisch
 200 g Lammhackfleisch
 1 Salsiccia, je nach Geschmack mit
 oder ohne Fenchel
 200 g Spinat
 1 Schalotte
 1 altbackenes Brötchen
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brötchen in Wasser einweichen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Öl anschwitzen. Spinat putzen, gründlich waschen, trockenschleudern und zu den Schalotten in die Pfanne geben. Kurz zusammenfallen lassen, anschließend etwas abkühlen lassen und gegebenenfalls hacken.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Salsicciabrät aus dem Darm lösen und zum Hackfleisch geben. Brötchen aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. Brötchen und Spinat zum Hackfleisch geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen, dann die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung:

1 Ei
 1 L Kalbsfond
 Semola, zum Arbeiten
 Salz, aus der Mühle

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und leicht salzen. Den Kalbsfond in einem weiteren Topf erwärmen.

Den Teig aus der Folie nehmen und mit der Hand einmal vorkneten. Die Arbeitsfläche mit Semola bestreuen, damit der Teig nicht festklebt. Mithilfe einer Nudelmaschine lange Teigbahnen herstellen und diese auf der Arbeitsfläche auslegen. Das Ei verquirlen und die Teigbahn damit einstreichen. Anschließend die Füllung der Länge nach auf das untere Drittel der Teigbahn aufspritzen. Teigbahn zweimal umschlagen und gut verschließen. Maultaschen mithilfe des Stiels eines Holzlöffels in der gewünschten Größe portionieren und in einzelne Maultaschen schneiden. Die Maultaschen in heißem Wasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Anschließend die Maultaschen mit Kalbsfond in tiefen Tellern anrichten.

Für die Zwiebeln:

1 Gemüsezwiebel
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. In Öl langsam und gleichmäßig braten, bis sie weich werden. Mit Zucker und Salz würzen.

Für die Garnitur:

1 Beet Gartenkresse
1 essbare Blüte, z.B. Veilchen oder
Kornblume

Blütenblätter abzupfen. Kresse und Blütenblätter als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.