▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2025 ▪
Tagesmotto "Lila, Grün und Weiß" mit Cornelia Poletto

Helen Bartjes

Erbsenbratling mit Sellerie-Kartoffel-Püree und glasierten lila Portwein-Möhren

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:
200 g mehligkochende Kartoffeln
250 g Knollensellerie
20 g Butter
200 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln und Sellerie schälen und weichkochen. Mit Milch und Butter pürieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Bratling:
175 g TK-Erbsen
3 Frühlingszwiebeln
50 g Dinkelmehl
ca. 15 g Panko
½ TL Backpulver
10 g Speisestärke
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl mit Backpulver vermengen. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und klein schneiden. Die Erbsen mit dem Mehl und Backpulver, Frühlingszwiebeln, Speisestärke, Panko und 60 ml Wasser vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Löffel die Masse als Bratlinge in der Pfanne ausbacken.

Für die Möhren:
4 lila Urmöhren
2 Rotkohlblätter
3 EL Butter
Butterschmalz, zum Anbraten
100 ml Portwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen. Mit Butterschmalz in eine Pfanne geben, anbraten und mit Portwein ablöschen. 250 ml Wasser, Rotkohlblätter und etwas Salz hinzugeben. Ca. 10 Minuten bissfest kochen bis die Sauce eindickt. Mit Pfeffer abschmecken und Butter hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mareike Simon

Rotkohl-"Steak"auf Blumenkohlpüree mit Spinat-Chips und frittierten Kapern

Zutaten für zwei Personen

Für das Blumenkohl-Püree:
1 Blumenkohl, a. 700 g
1 Schalotte
30 g Butter
20 ml Sahne
1 L Gemüsefond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blumenkohl klein schneiden und in einem Topf mit Gemüsefond weichkochen. Gemüsefond abgießen.

Schalotten abziehen, würfeln und in einer Panne mit Butter kurz andünsten. Schalotten mit dem Blumenkohl und Sahne im Mixer fein mixen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rotkohl-Steak:
1 Kopf Rotkohl
2 Knoblauchzehen
50 g Ziegenkäserolle
125 g Butter
1-2 TL Misopaste
2 EL milder Honig
150 ml trockener Rotwein
3 Zweige Petersilie
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus der Mitte des Rotkohl-Kopfes mit einem scharfen Messer ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Die äußeren Blätter mit Hilfe von Zahnstochern fixieren. Öl in eine heiße Pfanne geben und die Rotkohl-Steaks bei hoher Hitze ca. 4 Minuten pro Seite scharf anbraten.

Butter schmelzen. Knoblauch abziehen, pressen und in die Butter geben. Ca. 1-2 TL Misopaste, 1 EL Honig, etwas Salz und Pfeffer zur Butter hinzufügen und alles gut verrühren.

Rotkohl mit Rotwein ablöschen, die Marinade über die Steaks geben und anschließend in der Pfanne (oder einer Auflaufform) im Backofen ca. 15-20 Minuten schmoren lassen. Kurz vor Ende der Garzeit eine dünne Scheibe Ziegenkäse auf den Rotkohl geben und restlichen Honig darüber verteilen. Nach dem Anrichten die Zahnstocher entfernen. Petersilie fein hacken und darüber geben.

Für die Spinat-Chips:
100 g Baby-Blattspinat
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Backofen-Temperatur auf 180 Grad reduzieren.

Knoblauch abziehen und pressen. Spinat waschen und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Knoblauch marinieren. Blätter einzeln auf ein Backpapier legen und ca. 15 Minuten im Backofen backen.

Für die frittierten Kapern:
1 kleines Glas Kapernblüten
2-3 EL Butterschmalz

Butterschmalz in einer kleinen Pfanne erhitzen.

Kapern abgießen und zwischen Küchenkrepp ausdrücken, sodass möglichst viel Flüssigkeit herauskommt. Kapern im Butterschmalz ca. 5 Minuten frittieren. Sie sollten dabei bis etwa zur Hälfte im Butterschmalz schwimmen. Wenn sie sich geöffnet haben, herausnehmen und auf zwei Lagen Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Lea Thomssen

Offene Pilz-Ravioli mit Spinat, Thymian-Petersilien-Pesto, Rote-Bete-Apfel-Tatar und Haselnuss-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:
2 Eier
5 EL Milch
200 g Mehl, Type 00
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und 1 TL Salz hinzugeben.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde hineindrücken. Eier, Milch, Öl und Salz in die Mulde geben. Zu einem glatten Teig kneten. Teig kurz ruhen lassen. Anschließend ausrollen und in runde Formen ausstechen. Im Salzwasser ca. 4 Minuten gar kochen.

Für die Füllung:
400 g Champignons
250 g frischer Spinat
2 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Anbraten

Pilze putzen und schneiden. Eine Pfanne erhitzen und Pilze mit den Thymianzweigen und Olivenöl anbraten. Spinat in einem Teil des Pesto anbraten.

Für das Pesto:
½ Zitrone, Saft
20 g Parmesan
200 g Pinienkerne
1 Bund glatte Petersilie
8 Zweige Thymian
15 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronensaft auspressen. Parmesan reiben. Geriebenen Parmesan, Pinienkerne, Olivenöl und Kräuter in einen Mixer geben und zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zur Fertigstellung:

Die runden Nudelplatten, Spinat, Pilze und Pesto nacheinander schichten.

Für die Mayonnaise:
1 Limette, Saft
1 Ei
1 TL Honigsenf
20 ml Haselnussöl
120 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei mit Senf, Salz und Pfeffer mixen. Langsam Öl einfließen lassen und solange mixen bis es fest wird. Limettensaft auspressen und hinzugeben. Mit Haselnussöl abschmecken.

Für das Tatar:
200 g vorgegarte Rote Bete
2 Äpfel, Sorte Elstar
2 Schalotten
30 g Kapern
3 TL Mayonnaise, von oben
Ahornsirup, zum Abschmecken
Apfelessig, zum Abschmecken
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel ggf. schälen und entkernen. Apfel und Rote Bete in Stücke schneiden. Schalotten abziehen und schneiden. Kapern fein hacken. Zuvor hergestellte Mayonnaise hinzugeben. Mit etwas Apfelessig und Ahornsirup abschmecken.

Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen, klein hacken und über das Tatar geben.

Für die Garnitur:
3 EL Haselnüsse
1 Beet Rote Bete Sprossen

Haselnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Zusammen mit den Rote Bete Sprossen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.