

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Januar 2026 ▪
Finalgericht von Zora Klipp



Flatbread mit Flanksteak, gegrilltem Kürbis, Chipotle-Mayonnaise und Pico de gallo

Zutaten für zwei Personen

Für das Flatbread:

10 g frische Hefe (¼ Würfel)
 1 EL Olivenöl
 Neutrales Öl, für die Arbeitsfläche
 200 g Mehl, Type 405 oder 550
 ½ TL Zucker
 ½ TL Salz

Die Hefe mit 110 ml warmem Wasser (ca. 35–40 °C) in einer Schüssel verrühren. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles für ca. 3-4 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig anschließend abdecken und bei Zimmertemperatur etwa 15 Minuten gehen lassen, bis er etwas aufgegangen ist.

Danach den Teig in zwei Portionen teilen und auf einer ganz leicht geölten Arbeitsfläche zunächst rundwirken. Anschließend mit ebenfalls leicht geölten Händen die Teigbälle zu einem Fladen formen (etwa 20 cm Durchmesser). Das geht am besten, in dem man mit den Fingern immer wieder von der Mitte nach außen gehend den Teigball flach drückt.

Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen und die Teigfladen nacheinander etwa 2–3 Minuten pro Seite backen, bis Blasen entstehen und die Oberfläche leicht gebräunt ist. Die fertigen Flatbreads warm halten.

Für das Steak:

250 g Flanksteak
 1 EL Olivenöl
 ½ TL geräuchertes Paprikapulver
 ¼ TL Kreuzkümmel
 ¼ TL Koriandersamen
 ½ TL brauner Zucker
 ½ TL Salz
 ½ TL schwarzer Pfeffer

Fleisch trocken tupfen. Salz, Pfeffer, geräuchertes Paprikapulver, Kreuzkümmel und Koriandersamen in einem Mörser zerstoßen, anschließend noch den Zucker hinzufügen und das Steak mit dem Rub gleichmäßig einreiben.

Das Fleisch bei hoher Hitze in einer leicht mit Öl bepinselten Grillpfanne etwa 3–4 Minuten je nach Dicke des Steaks pro Seite anbraten. Danach das Steak auf ein Schneidebrett legen, locker mit Alufolie abdecken und ruhen lassen. Vor dem Servieren in dünne Scheiben gegen die Faser schneiden.

Für den Kürbis:

150 g Hokkaido
 1 EL Olivenöl
 ½ TL Kreuzkümmel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis gründlich waschen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Kreuzkümmel mit einem Mörser etwas zerstoßen. Die Kürbisspalten mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel marinieren.

Kürbis in der gleichen Grillpfanne vom Steak etwa 4-5 Minuten pro Seite grillen, bis er gar ist.

Für die Mayonnaise: Ein frisches Ei in ein hohes Gefäß geben. Tomatenmark, eine Prise Salz, einen Spritzer Zitronensaft und das Öl hinzufügen. Einen Pürierstab in das Gefäß stellen und langsam von unten nach oben ziehend pürieren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Dann eine Chipotle-Chili in Adobo-Sauce fein pürieren und unter die Mayo rühren, bis es scharf, aber nicht zu scharf ist. Mit Limettensaft, Salz und bei Bedarf etwas Adobo-Sauce abschmecken, bis eine harmonisch rauchige und leicht scharfe Sauce entsteht.

1 EL Chipotle Chili in Adobo-Sauce, aus dem Glas
½ Zitrone, Saft
½ Limette, 1 TL Saft
1 Ei
1 TL Tomatenmark
130 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Für das Pico de Gallo: Koriander hacken. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln und den Knoblauch reiben. Tomaten klein schneiden. Alles in einer Schüssel vermengen. Limettensaft frisch darüber auspressen, mit Salz abschmecken und gut durchmischen.

2 feste rote Tomaten, z.B. San Marzano
1 kleine rote Zwiebel
½ Knoblauchzehe
½ Limette, ca. 1 EL Saft
1 Bund Koriander
Salz, aus der Mühle

Zum Anrichten ein Flatbread auf einen Teller legen und mit der Chipotle-Mayonnaise bestreichen. Darauf den gegrillten Kürbis verteilen und anschließend die Steakstreifen darauf anrichten. Zum Schluss das Gericht mit Pico de gallo garnieren.

Zusatzzutaten von Alexandra: *Alexandra verwendete die grüne Chili zum Abschmecken der Pico de gallo, den Senf zum Abschmecken der Mayonnaise und Fleur de sel zum Würzen des Steaks.*

Zusatzzutaten von Bastian: *Bastian wollte die Chilischote zum Verfeinern der Mayonnaise verwenden, hat sich aber am Ende dagegen entschieden, weil die Mayonnaise scharf genug war.*

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Januar 2026 ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



**Ricotta-Nocken mit Nussbutter, Pekannüssen und
Grünkohl**

Zutaten für zwei Personen

Für die Ricotta-Nocken:
1 Zitrone, Abrieb
250 g Ricotta
1 Ei
40 g Parmesan
60 g Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben. Ricotta, Mehl, Parmesan, Ei, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig vermengen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Einen Löffel kurz ins heiße Wasser halten und die Nocken mit dem Löffel formen. Nocken bei sanft siedendem Wasser ca. 15 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Für die Nussbutter:
70 g Butter

In einer Pfanne die Butter erhitzen, bis sie goldbraun ist.

Für das Gemüse:
¼ Hokkaido
100 g Grünkohl
1 Knoblauchzehe
Nussbutter, von oben

Kürbis in feine Spalten schneiden. Knoblauchzehe andrücken und zusammen mit den Kürbisspalten und dem Grünkohl in der Pfanne mit der braunen Butter anbraten.

Für die Pekannüsse:
25 g Pekannüsse

Pekannüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Für die Fertigstellung:
1 EL Parmesan
1 Flocke Butter

Ricotta-Nocken zu dem Gemüse geben und mitschwenken. Eine Flocke Butter dazugeben. Parmesan reiben und über die Nocken geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.