

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2025 ▪
Jahresfinale ▪ "Improvisations-Warenkorb" mit Cornelia Poletto

1. Dorade (im Ganzen)
2. Pancetta (in Scheiben)
3. Kartoffeln (mehligkochend)
4. San Marzano Tomaten
5. Radicchio Trevisano
6. Fenchel
7. Kapern (in Salzlake)
8. Ziegenfrischkäse
9. Mascarpone
10. Limoncello
11. Amarettini
12. Salbei

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Lisa Marie Burger

Kartoffel-Ziegenkäse-Tortellini mit geschmortem Fenchel, Fenchel-Orangen-Sauce, Petersilien-Öl und Pancetta-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
200 g Weizenmehl
1 TL Salz

Für die Füllung:

1 große mehligkochende Kartoffel
1 Zitrone, Abrieb
2-3 EL Ziegenfrischkäse
Parmesan, zum Abschmecken
1 TL Mascarpone
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Fertigstellung:

Mehl, zum Ausrollen
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Mehl und Salz in eine Küchenmaschine geben und kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und bis zum Befüllen im Kühlschrank ruhen lassen.

Kartoffel schälen und im Salzwasser weichkochen. Die weiche Kartoffel angießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Parmesan reiben. Kartoffelmasse mit Ziegenfrischkäse und Mascarpone vermengen. Parmesan reiben und die Masse damit kräftig abschmecken. Dann mit Zitronenabrieb, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine in mehreren Durchgängen dünn ausrollen, dabei den Teig immer wieder mit etwas Mehl bestäuben. Dann kreisförmig ausschneiden. Je nach Größe der Kreise ca. ½–1 EL Füllung auf den Teig geben. Den Rand mit etwas Wasser befeuchten, die Teigtaschen vorsichtig zusammenklappen, gut verschließen und Tortellini formen. Dabei darauf achten, dass die Luft herausgedrückt wird.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Tortellini darin al dente garen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel rausnehmen.

Für den geschmorten Fenchel:

1 Fenchelknolle mit Grün
1 Orange, Abrieb & Saft
1 EL Butter
50 ml Geflügelfond
50 ml Weißwein
200 ml Weißweinessig
1 TL Honig
Olivenöl, zum Anbraten
1 Zweig Thymian
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel in Scheiben schneiden oder hobeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Fenchel von beiden Seiten schön braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit etwas Orangensaft ablöschen, dann Orangenabrieb und Honig dazugeben. Kurz karamellisieren. Mit Geflügelfond und Weißwein ablöschen. Weißweinessig angießen und ggf. etwas Wasser. Thymian dazugeben. Deckel auf die Pfanne geben und den Fenchel weich, aber nicht matschig schmoren. Den Deckel abnehmen, Butter dazugeben und Fenchel etwas „glasieren“. Fenchel nach dem Schmoren mit mehr Orangenabrieb, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Sauce:

1/3 Fenchel
1 Schalotte
1 Orange, Abrieb
Kalte Butter, zum Aufmontieren
2-3 EL Sahne
100 ml Geflügelfond
50 ml Weißwein
1 EL Weißweinessig
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein schneiden. Fenchel klein schneiden. Schalotte und Fenchel in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Thymian und Lorbeer zugeben. Mit Weißwein, Weißweinessig und Fond ablöschen und einreduzieren lassen. Dann passieren und den Sud zurück in die Pfanne oder einen Topf geben. Mit Sahne aufgießen, aber nicht mehr kochen lassen. Zum Schluss mit kalter Butter aufmontieren und mit Orangenabrieb, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Öl:

½ Bund Petersilie
150 ml neutrales Öl
1 Prise Salz

In einem hohen Gefäß alle Zutaten mit einem Pürierstab fein pürieren. In einem Topf kurz erhitzen und dann über einem Eisbad abseihen und erkalten lassen.

Für den Pancetta-Crunch:

5 dünne Scheiben Pancetta

Pancetta auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben und im Ofen für ca. 10 Minuten knusprig ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Servieren in kleine Splitter brechen.

Für die Garnitur:

Fenchelgrün, von oben
1 Orange, Abrieb & Frucht
1 Zitrone, Abrieb
Chiliflocken, aus der Mühle

Orange filetieren. Gericht mit Fenchelgrün, Orangenabrieb, Orangenfilets, Zitronenabrieb und Chili garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.