

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Robin Pietsch

1. Saiblingsfilet mit Haut
2. Brioche am Stück
3. Risottoreis
4. Grüner Spargel
5. Mairüben
6. Junger Spinat
7. Rhabarber
8. Bärlauch (alternativ:
Schnittknoblauch)
9. Mascarpone
10. Trockener Sherry
11. Vanilleschote
12. Ganze, naturbelassene Mandeln

Basics

Schalotten	Zwiebeln (rot/weiß)	Knoblauch
Ingwer	Zitrone Limette Orange	Eier
Butter	Sahne	Milch
Parmesan	Mehl	Stärke
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	Neutrales Öl	Tomatenmark
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Jacqueline Glasmeyer

Mandel-French-Toast, Mascarponecreme, zweierlei Rhabarber, Baiser und Knusper-Blatt

Zutaten für zwei Personen

Für den Vanille-Rhabarber und den Spiegel:

3 Stangen Rhabarber
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb
 1 TL Butter
 ½ Vanilleschote
 1 TL Stärke, zum Binden
 2-3 EL Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rhabarber gründlich schälen und in Stücke schneiden.

Mit 2 EL Zucker, Zitronensaft und Vanillemark 5–8 Minuten sanft köcheln.

Durch ein Sieb abgießen. Rhabarber zur Seite stellen, Sud auffangen.

Sud aufkochen. Stärke in wenig kaltem Wasser glattrühren.

Einrühren, 30–60 Sekunden köcheln lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Butter einrühren bis der Spiegel einen schönen Glanz hat.

Für das Brioche:

½ Brioche am Stück
 1 Ei
 Butter, zum Braten
 3 EL naturbelassene ganze Mandeln
 1-2 EL Milch
 1 EL Honig
 1 EL Zucker

Ei mit Milch verquirlen. Brioche Scheiben zu schönen Rechtecken

schneiden. Rinde entfernen. Brioche in zwei gleichmäßige Scheiben

schneiden und in die Ei-Milch-Masse kurz von beiden Seiten tränken. In

Butter von beiden Seiten goldbraun braten. Mandeln im Multizerkleinerer

krümelig hacken. Mit Honig und Zucker leicht in einer Pfanne

karamellisieren und anschließend auf die Oberseite der Brioche-Scheiben

drücken. Brioche auf ein Backblech mit Backpapier legen. Brioche im

vorgeheizten Ofen für 8-10 Minuten backen bis es goldbraun ist.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Mascarpone-Creme:

½ Zitrone, Abrieb
 125 g Mascarpone
 1 Ei
 50 ml Sahne
 ½ Vanilleschote
 1 EL Zucker

Ei trennen, Eigelb auffangen und das Eiweiß für das Baiser zur Seite stellen. Eigelb mit Zucker cremig aufschlagen.

Mascarpone, Zitronenabrieb und Vanille unterrühren. Sahne halb steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Für die Blatt-Hippe:

¼ Zitrone, Saft
 1 Ei
 20 g Butter
 20 g Mehl
 20 g Zucker

Den Zucker fein mörsern. Ei trennen, Eiweiß auffangen und Eigelb

anderweitig verwenden. Butter und Zucker miteinander verrühren. Mehl

und Zitronensaft einrühren. Den Teig in eine Blatt-Silikonform streichen

und auf einem Backblech 5-7 Minuten backen.

Für das Baiser:

Eiweiß, von oben
 2 EL Zucker
 1 Prise Salz

Backofentemperatur auf 120 Grad reduzieren. Eiweiß mit Salz steif

schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und glänzend mit Hilfe eines

Handrührers aufschlagen. Kleine Tupfen von der Masse mit Hilfe eines

Spritzbeutels auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und

für ca. 12-15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.