

▪ **Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Profis vom 27. Mai 2026** ▪  
**Runde 1** – „Signature Dish“ mit Zora Klipp



Vorspeise von Mario Kotaska

**Marinierte Reisnudeln mit Garnelen-Tatar, Chili-Mayonnaise und frittierten Reisnudeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Reisnudeln:**

80 g Reismehl  
 1 TL Salz  
 1 TL Sesamöl  
 ca. 100 ml heißes Wasser

Zuerst aus Reismehl, Salz, Sesamöl und etwas heißem Wasser einen glatten Nudelteig kneten.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Den Nudelteig durch eine Kartoffelpresse drücken und etwa zwei Minuten köcheln. Mit einem Schaumlöffel entnehmen und kalt abspülen.

**Für das Garnelen-Tatar:**

3 küchenfertige rote Garnelen, Sushi-Qualität  
 1 Knoblauchzehe  
 2-3 cm Ingwer  
 ½ Limette, davon Saft und Abrieb  
 4 Halme Schnittlauch  
 Salz, aus der Mühle

Die Garnelen vollständig pulen und Darm entfernen. Das Garnelenfleisch fein würfeln und mit geriebenem Knoblauch, Ingwer, Limettenabrieb und Salz vermengen. Vor dem Servieren mit Limettensaft und Schnittlauchröllchen abschmecken.

**Für die Chili-Mayonnaise:**

1 Ei  
 1 TL Zitronensaft  
 ¼ TL Senf  
 1 TL Essig  
 1 EL Chilipaste  
 250 ml Öl

Für die Mayonnaise das Ei, etwas Senf, Zitronensaft, Essig, Chilipaste und neutrales Öl in ein schlankes Gefäß geben und mit einem Mixstab emulgieren.

**Für marinierte & frittierte Nudeln:**

3 EL Sojasauce  
 2 EL Austernsauce  
 ½ Limette, davon Saft  
 1 TL schwarzer gerösteter Sesam  
 1 TL weißer Sesam  
 Öl, zum Frittieren

Einen Teil der Reisnudeln in einer Fritteuse mit heiße, Öl goldgelb und knusprig ausbacken, den anderen Teil mit Austernsauce, Sojasauce und Limettensaft marinieren.

Mit schwarzem und weißem Sesam abschmecken.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand März 2026):

- 1. Wahl Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele und Tiger-Garnele
- 1. Wahl Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie