

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Alliterationen" mit Zora Klipp



Marcel Schwetschenau

Porree auf Palmherzpüree mit Portweinreduktion und Pilz-, „Peknade“

Zutaten für zwei Personen

Für die Pilz-, „Peknade“:

300 g Champignons
1-2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
100 ml Rotwein
30 ml Sojasauce
50g Pekannüsse
½ Bund Petersilie
10 g Steinpilzpulver
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Champignons putzen. Champignons mithilfe eines Multizerkleinerers in sehr kleine Stücke mixen. Schalotten und Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden. Pekannüsse in kleine Stücke (max. 2mm) hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Den Bruch der Pekannuss in einer Auflaufform mit einem Esslöffel Butter und einer Prise Salz im Ofen bei 180°C rösten, bis die Nuss Farbe bekommt und die Butter nussig ist.

Schalotten in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen, Knoblauch und Pilze hinzufügen und 2-3 Minuten Farbe annehmen lassen. Mit Rotwein und Sojasauce auffüllen und zu einer kompakten Masse einreduzieren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und dem Steinpilzpulver abschmecken. Unter die noch warme Pilzmasse die Petersilie und die gerösteten Pekannüsse ziehen.

Für den Porree:

1-2 dicke Stangen Porree
Butterschmalz, zum Braten
100 ml Geflügelfond
1 TL Senfkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Porree vom oberen dunkelgrünen Teil trennen, sodass nur der kompakte weiße und hellgrüne Teil übrigbleiben. Diesen in circa 3 cm breite Stücke schneiden. Achtung: Im hellgrünen Teil kann sich Sand verstecken. Dieser muss entfernt werden. Die äußerste Schicht entfernen, da sie zäh ist.

In einer Pfanne Butterschmalz zerlassen und die Porreestücke auf der Schnittseite anbraten. Nach 3 Minuten die Stücke wenden, die Pfanne mit Fond auffüllen, Senfkörner hinzugeben, den Deckel auflegen und einige Minuten schmoren lassen. Dann den Deckel entfernen, restliche Flüssigkeit verdunsten lassen und die Stücke bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Palmherzpüree:

400 g Palmherzen, aus der Dose
20 g Parmesan
1 EL Butter
100 ml Sahne
50 ml Geflügelfond
Weißweinessig, zum Abschmecken
1 EL helles Mandelmus
1 TL gemahlener Piment
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf nussig werden lassen. Sahne und Geflügelfond zugeben.

Palmherzen mit Wasser abspülen und in dem Butter-Sud weichkochen. Bei Bedarf Wasser hinzufügen.

Parmesan reiben. Nach Ende der Kochzeit Palmherzen pürieren, Mandelmus und Parmesan unterheben und mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken. Zum Schluss durch ein Sieb streichen und mit etwas Weißweinessig nach Belieben verfeinern.

Für die Portweinreduktion:

- 1 Schalotte
- 1 Passionsfrucht
- 200 ml roter Portwein
- 50 ml Aceto Balsamico
- Neutrales Öl, zum Braten
- Speisestärke, zum Abbinden
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 3 Zweige Thymian
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, würfeln und in Öl glasig schwitzen. Mit Portwein und Balsamico auffüllen, Lorbeer und Nelke hinzufügen und um 2/3 einreduzieren lassen bis die Flüssigkeit leicht dickflüssig wird. Kurz vor Ende der Kochzeit Thymian mitkochen. Die Flüssigkeit abseihen, bei Bedarf mit Speisestärke abbinden.

Zum Schluss die Passionsfrucht durch ein Sieb streichen und die Flüssigkeit unterheben. Mit Paprikapulver und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.