

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2026**
Leibgericht mit Zora Klipp



Thomas Wroblewski

Putenleber-Pilz-Ragout im Ofen-Äpfel mit Süßkartoffel-Pastinaken-Püree und Apfel-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für den Ofen-Äpfel:

2 kleine Äpfel, Holsteiner Cox
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Je einen kleinen Deckel vom Apfel oben am Strunk abschneiden. Anschließend die Äpfel aushöhlen. Äpfel in eine Auflaufform stellen und für 15 Minuten im Ofen backen.

Für das Ragout:

250 g Putenleber, geputzt und pariert
 2 Sardellenfilets
 150 g Champignons
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 2 mittelscharfe Chilischoten
 ½ Orange, Abrieb
 3 EL Saure Sahne
 5 EL Butterschmalz
 2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
 150 ml Geflügelfond
 100 ml halbtrockener Rotwein
 50 ml dunkler Portwein
 Mehl, zum Mehlieren
 6 Blätter Salbei
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, halbierte Chilischoten, Knoblauch, fein geschnittenen Salbei, Thymian und Sardellenfilets hinzugeben. Leber in kleine Würfel schneiden, mehlieren und anbraten. Alles zusammen anbraten und Leberstückchen wieder herausnehmen. Champignons und Zwiebeln hinzugeben und kräftig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Fond, Rotwein und Portwein ablöschen. Mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitzezufuhr 20 Minuten köcheln lassen. Etwa 5 Minuten vor dem Anrichten die Leberstückchen hinzufügen. Pfanne von der Hitze nehmen und Preiselbeeren, Orangenabrieb und saure Sahne unterrühren. Final mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertiges Ragout in ausgehöhlte Äpfel füllen.

Für das Süßkartoffel-Pastinaken-Püree:

200 g Süßkartoffel
 100 g Pastinaken
 80 g Butter
 1 Bund glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln und Pastinaken schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Diese in 400 ml gesalzenen Wasser etwa 15 Minuten kochen. Wasser abkippen und mit einem Pürierstab zerkleinern. Butter und eine Messerspitze Muskatnuss dazugeben. Final mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geschnittener Petersilie servieren.

Für das Apfel-Chutney:

2 saure Äpfel, z.B. Boskoop oder Cox
Orange
1 Schalotte
3 cm Ingwer
1 kleine mittelscharfe Chilischote
40 ml Aceto Balsamico
100 ml dunkler Portwein
50 ml Sonnenblumenöl
½ TL gemahlener Ingwer
1 Prise Chilipulver
1 Prise Garam Masala
1 Prise Zimt
40 g Rohrzucker
Salz, aus der Mühle

Äpfel waschen, grob zerkleinern und kurz beiseitestellen. Schalotten abziehen und würfeln. Ingwer schälen und reiben. Chili in feine Ringe schneiden.

In einem Topf das Öl erhitzen und die Schalottenwürfel bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Äpfel, Ingwer und Chili hinzugeben. Balsamico, Portwein, Rohrzucker und 40 ml Wasser ebenfalls hinzufügen, alles gut umrühren und kurz aufkochen lassen. Anschließend auf niedriger Hitze für 30 Minuten bei niedriger Hitze kochen lassen. Ggf. etwas Portwein nachgeben, sollte die Konsistenz zu fest werden. Mit Gewürzen und etwas Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.