

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Mai 2019 ▪  
**Vorspeise mit Mario Kotaska**



**Nicole Schindler**

**Œuf soufflé mit getrüffeltem Saiblingstatar-Kern auf Röstbrot-Taler mit Wasabi-Erbsenpüree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Saiblingstatar:** Für das Tatar den Saibling waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Fisch in sehr feine Würfel schneiden. Einen Apfel halbieren und entkernen. Die Apfelhälfte fein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Zitrone waschen, abreiben und den Saft auspressen. Die Limette ebenfalls waschen und abreiben. Den Fisch mit den Apfelwürfeln, den Chilistreifen, 1 TL Zitronen- und Limettensaft, sowie Zitronen- und Limettenabrieb vermischen. Mit Balsamico, Öl, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

200 g Saiblingsfilet, ohne Haut  
 1 grüner Apfel, Granny Smith  
 1 rote Chilischote  
 1 Zitrone  
 1 Limette  
 1 EL weißer Balsamico  
 1 TL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Röstbrot-Taler:** Mit einem Anrichtering (8 cm) aus den Weißbrotscheiben Kreise ausstechen. Eine Pfanne mit 2 EL Butter erhitzen und die Brotscheiben darin auf beiden Seiten goldgelb rösten.

5 Scheiben helles Toastbrot  
 2 EL Butter

**Für das Œuf soufflé:** Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Eine ofenfeste Form mit kochend heißem Wasser befüllen und in den Backofen stellen, damit genug Feuchtigkeit vorhanden ist und das Soufflé später nicht zusammenfällt. Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Serverringe mit Butter einstreichen. Den Brottaler aufs Backblech legen und die Serverringe darauf setzen.

3 Eier  
 1 kleiner Wintertrüffel  
 3 Zweige Dill  
 2 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle

Für den Eischnee 3 Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. 2-3 EL Dill unter die Eischneemasse heben, den Rest zum Garnieren verwenden. Den Dill-Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und diesen kreisförmig in die Serverringe spritzen. Der Boden bzw. Brottaler sollte vollständig mit Eischnee bedeckt sein. In die Mitte des Eischneebodens eine Trüffelscheibe legen.

Mithilfe eines kleinen Löffels etwas Tatar auf die Trüffelscheibe setzen und das Tatar mit einer weiteren Trüffelscheibe belegen. Mit dem Spritzbeutel den Trüffel-Tatarkern weiter mit Eischnee ummanteln, bis der Anrichtering vollständig bis oben hin gefüllt ist.

Das Blech mit den Eischneetürmchen im Anrichtering auf die mittlere Schiene des Ofens geben. Die Temperatur auf 75 Grad reduzieren und die Türmchen für 10 Minuten garen, bis das Eiweiß stockt.

Nach der Garzeit die Anrichteringe vorsichtig entfernen und mit etwas gehacktem Dill garnieren.

**Für das Wasabi-Erbsenpüree:** Die tiefgekühlten Erbsen in einem Sieb auftauen und abtropfen lassen.  
200 g TK Erbsen Die Erbsen mit Sahne und Butter pürieren. Das Püree noch einmal durch  
1 EL Wasabipaste ein Sieb streichen und anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss,  
100 ml Sahne Wasabi und Zucker abschmecken.  
20 g Butter  
1 Muskatnuss  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gabriele Jelinek

## Asiatiches Backhendl auf süßsaurem Rettichgemüse mit Kartoffel-Wasabi-Mousse

Zutaten für zwei Personen

### Für das Rettichgemüse:

150 g weißer Rettich  
25 g Rosinen  
125 ml Weißwein  
25 g Rohrzucker  
½ Stange Zimt  
25 g Macadamianüsse  
12 ml Weißweinessig  
Feines Kalahari-Salz, zum Würzen  
weißer Malabar-Pfeffer, zum Würzen  
Chili, aus der Mühle

Den Rettich waschen und in Scheiben. Die Rosinen in den Weißwein einlegen. In einer Pfanne den Rohrzucker schmelzen lassen und leicht karamellisieren. Die eingelegten Rosinen, samt Wein und Zimtstange in die Pfanne dazugeben und einmal aufkochen lassen.

Die Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die gerösteten Nüsse und den Weißweinessig mit in den Sud geben und für etwa 7 Minuten einkochen lassen. Schließlich auch die Rettich-Scheiben zugeben und schwenken. Das Rettichgemüse mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

### Für das asiatische Backhendl:

2 Hühnerbrüste  
1 Ei  
25 g Sahne  
½ TL Wasabipaste  
100 g Pankomehl  
400 ml Maiskeimöl, zum Ausbacken

Die Haut von der Hühnerbrust entfernen. Das Fleisch in Streifen schneiden. 25 g Sahne leicht aufschlagen und mit der Wasabipaste und einem Ei vermischen.

Das Fleisch leicht salzen und pfeffern, in Mehl wenden und durch die Wasabi-Ei-Masse ziehen. Das Fleisch mit Pankomehl panieren. Bei 160 Grad in Fett ausgebacken. Zum Abtropfen das Backhendl auf Küchenpapier legen und etwas salzen.

### Für die Kartoffel-Wasabi-Mousse:

2 mehligkochende Kartoffeln  
250 ml Gemüsefond  
120 ml Sahne  
2 EL Butter  
1 TL Wasabipaste  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Einen Topf mit Gemüsefond zum Kochen bringen und die Kartoffel-Würfel darin garen. Beim Abgießen die Fond-Flüssigkeit auffangen. Sahne und Butter mit einem Handmixer cremig rühren. So viel Fond hinzugießen, dass die Masse fließt. Danach durch ein feines Sieb streichen und mit Wasabi und Salz abschmecken. Die Mousse in einen Sahnenspender füllen und auf den Teller geben.

### Für die Garnitur:

2 Zweige Koriandergrün  
2 EL Wasabisprossen  
6 Mini-Blutampferblätter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Björn Kampmann**

## **Champignon-Cremesuppe mit Pilz-Ravioli**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Champignon-Cremesuppe:**

200 g weiße Champignons  
100 ml Milch  
300 ml Gemüsegond  
100 g Sahne  
25 g Mehl  
2 Stängel Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen, kleinschneiden und mit Milch, Fond, Mehl und etwas Salz für 10 Minuten in einem Topf garen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Sahne und Petersilie in den Topf hinzugeben und für weitere 2 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Pilz-Ravioli:**

50 g braune Champignons  
1 kleine Zwiebel  
150 g Mehl  
2 Eier  
½ TL Salz  
3 EL Olivenöl  
Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und auf die Arbeitsfläche sieben. In der Mitte eine Mulde formen. Eier trennen. Das Eiweiß mit 3 EL Wasser vermischen und erst einmal zur Seite stellen.

Das Eigelb mit dem zweiten Ei und 3 EL Öl in die Mulde geben. Mit einer Gabel Eier und Öl vermischen und nach und nach das Mehl unterarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und zum Ruhen fest in Klarsichtfolie wickeln.

In der Ruhezeit die Füllung zubereiten.

Die Champignons putzen, Zwiebel abziehen und anschließend beide Zutaten kleinschneiden. Champignons und Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons zur Seite stellen.

Den Teig aus der Klarsichtfolie nehmen und in zwei Teile zerschneiden. Die beiden Teigteile circa 0,5 cm dick ausrollen. Die Füllung in kleinen Portionen darauf verteilen. Den Teig mit der Eiweiß-Wasser-Mischung bestreichen, die zweite Hälfte darüber legen und mit den Fingern andrücken. Die Ravioli mit einem kleinen Glas oder Eierbecher ausstechen. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Hitze um eine Drittel reduzieren und die Ravioli 10-12 Min. köcheln lassen. Zum Schluss in die Suppe geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Tamy Fabienne Tiede**

## **Lachs-Küchlein mit süßsauren Schalotten und Joghurt-Kapern-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die süßsauren Schalotten:**

8 Schalotten  
2 EL Zucker  
250 ml weißer Balsamicoessig  
2 EL gelbe Senfkörner  
1 TL getrocknete Wacholderbeeren

Die Schalotten abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

Anschließend die Schalotten in eine Schüssel geben.

Einen Topf mit 250 ml Wasser, Zucker, weißem Balsamicoessig, gelben Senfkörnern und Wacholderbeeren zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen den Sud über die Schalotten gießen und bis zum Anrichten zum Ziehen beiseite stellen.

### **Für die Lachs-Küchlein:**

600 g Lachsfilets, mit Haut  
1 Ei, Größe L  
2 EL griechischer Joghurt  
2 frische Dillzweige  
1 Bund Schnittlauch  
1 TL Dijon Senf  
1 EL scharfe Chilisaucе  
250 g Paniermehl  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Lachsfilets mit der Haut nach unten in Alufolie einpacken und im Ofen bis kurz vor dem Garpunkt dünsten.

In einer Schüssel das Ei, den griechischen Joghurt, den Senf, 0,5 TL Chilisaucе und etwas Salz miteinander verrühren. Schnittlauch und Dill abwaschen, trocknen und klein hacken.

Den Lachs aus dem Ofen holen und vorsichtig von der Haut lösen. Den Lachs in die Schüssel mit den bereits vermengten Zutaten geben und das Paniermehl, sowie Schnittlauch und Dill hinzufügen.

Den Boden einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl bedecken und erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, vorsichtig kleine Küchlein der Lachsmasse hineingeben und so lange braten, bis diese goldbraun sind.

### **Für den Joghurt-Kapern-Dip:**

400 g griechischer Joghurt  
4 EL Kapern  
1 Zitrone  
Salz, aus der Mühle

Zitrone auspressen. In einer Schüssel griechischen Joghurt mit Kapern und einem Spritzer Zitronensaft verrühren. Mit etwas Salz abschmecken.

### **Für die Garnitur:**

3 Radieschen  
1 EL Kapern

Radieschen in dünne Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kapern und Radieschen garnieren und servieren.



**Frank Habeth**

## **Jakobsmuscheln mit Teriyaki-Sauce und Mango-Avocado-Salat mit Orangen-Kokos-Schaum**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Jakobsmuscheln:**

6 ausgelöste Jakobsmuscheln  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Jakobsmuscheln darin etwa 3 Minuten kochen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Jakobsmuscheln jeweils 2 Minuten anbraten. Danach mit Salz abschmecken.

### **Für die Teriyaki-Sauce:**

1 Orange  
1 kleine Knoblauchzehe  
100 ml Sojasauce  
3 cm Ingwer  
80 g brauner Zucker

Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Knoblauchzehe abziehen und im Ganzen mit dem Orangensaft, der Sojasauce und dem braunen Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

Eine Scheibe Ingwer von der Knolle abschneiden und in den Topf geben. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen.

### **Für den Mango-Avocado-Salat:**

1 Mango  
1 Avocado  
1 Chilischote  
1 Limette  
2 EL Olivenöl  
1 Zweig Koriander  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mango und Avocado schälen, den Kern entfernen und in Würfel schneiden. Die Chilischote entkernen und fein würfeln. Limette auspressen. Die Mango- und Avocado-Würfel mit Chili, Limettensaft und 2 EL Olivenöl marinieren. Korianderblätter vom Zweig zupfen, fein hacken und zum Salat hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für den Orangen-Kokos-Schaum:**

1 Orange  
200 ml Kokosmilch  
1 Stängel Zitronengras  
1 TL Currypulver  
1 Msp. Lecithin

Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Das Zitronengras mit einem Messerrücken oder einem Fleischklopfer anschlagen. Einen Topf mit Orangensaft erhitzen und darin das Zitronengras aufkochen. Den Saft solange einkochen lassen, bis er auf 1/3 reduziert ist. Die Kokosmilch in den Topf hinzugeben und das Currypulver dazugeben. Die Flüssigkeit nochmal auf die Hälfte reduzieren. Das Zitronengras aus dem Topf nehmen und den übrigen Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das Lecithin unterrühren und mit dem Mixstab aufschäumen.

1 Zweig Koriander, zum Garnieren

Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.