

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. November 2021 ▪  
 ChampionsWeek ▪ "Fusionsküche" mit Alexander Kumptner



Jaqueline Paasche

**Wiener Schnitzel mit Yuzu-Hollandaise, Erbsen-Wasabi-Stampf und Kartoffelchips**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Wiener Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 160 g  
 150 g Mehl, Type 550  
 2 Eier  
 1 EL Sahne  
 400 g Semmelbrösel  
 200 g Butterschmalz  
 1 Zitrone  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel in einem Folienbeutel auf ca. 0,7cm Dicke klopfen. Panierstraße vorbereiten. Auf einem Teller das Mehl ausstreuen, in einer Auflaufform die Eier nur ganz kurz mit der Sahne verquirlen, salzen und pfeffern und in einer weiteren Auflaufform die Semmelbrösel geben. Kalbsschnitzel mit Wasser aus einer Sprühflasche besprühen, danach von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel nacheinander zuerst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden, ohne diese fest anzudrücken.

Pfanne mit Butterschmalz heiß werden lassen und die panierten Schnitzel darin bei mittlerer Hitze zuerst auf eine Seite goldbraun backen. Dabei die Pfanne immer wieder bewegen und das Fett über die Schnitzel schwenken, damit die Panierung Wellen schlägt. Schnitzel wenden und Vorgang wiederholen. Abschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einer Zitronenscheibe anrichten.

**Für die Yuzu-Hollandaise:**

1 Schalotte  
 50 ml Weißwein  
 50 ml Gemüsefond  
 50 ml Yuzu-Saft  
 1 Limette  
 1 Lorbeerblatt  
 250 g Butter  
 4 Eier, davon das Eigelb  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Schalotte abziehen und grob würfeln. Weißwein, Gemüsefond, Schalotte und das Lorbeerblatt einköcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Durch ein Sieb in eine separate Schüssel gießen und abkühlen lassen. Wasserbad aufstellen. Eier trennen und Eigelb in eine Schlagschüssel geben. Eigelbe mit der Weißwein-Reduktion und dem Yuzu-Saft über dem Wasserbad schaumig schlagen. Geschmolzene Butter nach und nach einfließen lassen und so lange schlagen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.

**Für das Erbsen-Wasabi-Stampf:**

400 g TK Erbsen  
 1 Schalotte  
 250 ml Gemüsefond  
 100 ml Sahne  
 2 EL Butter  
 1 EL Crème fraîche  
 50 ml Weißwein  
 ½ Bund Estragon

Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte grob würfeln, Estragon hacken. Schalotte in der Butter ohne Farbe andünsten, mit Weißwein ablöschen und Alkohol verkochen. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und den Estragon dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, einer Prise Zucker und etwas Zitronenabrieb würzen und köcheln lassen. Zum Schluss Erbsen dazugeben und nur kurz erhitzen. Dann mit einem Stabmixer pürieren. Abschließend Wasabi-Paste und Crème fraîche unterrühren und abschmecken. Mit gehacktem Estragon bestreuen.

40 g Wasabi-Paste  
1 Zitrone  
1 Prise Muskatnuss  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Kartoffelchips:** Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Kartoffeln mit der Schale mit einem Gemüsehebel in ca. 1mm dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel mit Wasser geben. Anschließend gut abtrocknen und in heißem Öl goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Mit Salz, Paprikapulver und einer Prise braunem Zucker würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jan Kapfer

## Barbarie-Entenbrust auf Dashi-Reduktion mit Kartoffel-Espuma und Pilzen

Zutaten für zwei Personen

### Für die Ente:

1 Barbarie-Entenbrust  
4 Zweige Rosmarin  
Butterschmalz, zum Braten  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Entenbrust scharf von allen Seiten anbraten, mit Butter, Butterschmalz und Rosmarin arosieren. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von etwa 62 Grad bringen.

### Für die Dashi-Reduktion:

1 Knoblauchzehe  
4 cm Ingwer  
1 rote Chilischote  
1-2 Stangen Zitronengras  
100 ml dunkle Sojasauce  
200 ml Sake  
5 g Kombu Alge  
15 g getrocknete Shiitake Pilze  
10 g Bonito (Katsuoboshi) Flocken  
80 g Zucker

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Chili entkernen und kleinschneiden. Ingwer reiben. Zitronengras einschneiden. Alle Zutaten aufkochen. Ca. 10 Minuten simmern lassen. Durch ein Sieb geben und in einer Pfanne aufkochen bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Dann kalt stellen.

### Für das Kartoffel-Espuma:

300 g mehlig kochende Kartoffeln  
30 g Butter  
150 ml Milch  
50 ml Sahne  
Grüne Kresse, für die Garnitur  
Muskatnuss, zum Reiben  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein würfeln und in Salzwasser weichkochen. Zügig durch eine Presse drücken. Milch, Sahne und Butter aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken und die Kartoffel dazugeben. Evtl. durch ein Sieb streichen, in einen Sahnesiphon geben und aufsprühen. Mit Kresse garnieren.

### Für die Pilze:

50 g kleine Pfifferlinge  
50 g kleine Shiitake  
1 TL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, in Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen und durch schäumende Butter ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Riccarda Schröter

## Thai-Hähnchen-Ravioli im Kokossud mit Gemüsestreifen

Zutaten für zwei Personen

### Für den Teig:

150 g Weizenmehl, Type 405  
50 g doppelt gemahlener  
Hartweizengrieß  
2 Eier  
1 EL Olivenöl

In einer Schüssel das Mehl und den Hartweizengrieß geben und eine Mulde bilden. Eier hineingeben und bei Bedarf etwas Olivenöl hinzufügen. Nudelteig mit einer Küchenmaschine mit Knethaken oder mit den Händen solange kneten bis er glatt und geschmeidig ist. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ein paar Minuten ruhen lassen.

### Für die Füllung:

150 g Hähnchenbrustinnenfilet  
½ Stange Lauchzwiebel  
5 g Ingwer  
2 EL ungesalzene Erdnüsse  
1 Stange Zitronengras  
1 TL Tomatenmark  
1 EL Erdnussöl  
2 TL Sojasauce  
60 ml Kokosmilch  
1 TL Thai-Curry-Pulver

Erdnüsse hacken. Filets unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Lauchzwiebel waschen und ebenfalls klein schneiden. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenfleisch rundherum braun anbraten. Lauchzwiebelringe zum Fleisch geben und mit anschwitzen. Currypulver, Tomatenmark und Abrieb vom Ingwer hineingeben und ebenfalls 2 Minuten mit anschwitzen. Kokosmilch, Sojasauce, Zitronengras und die gehackten Erdnüsse dazugeben und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Ravioli füllung in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

### Für die Ravioli:

Mehl, für die Arbeitsfläche  
Salz, aus der Mühle

Mit der Nudelmaschine den Teig dünn ausrollen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Füllung mit gleichem Abstand auftragen und die Ränder mit Wasser bepinseln. Eine weitere Teigplatte auf die Füllung legen und leicht andrücken und mit einem Ausstecher vorsichtig lösen. Ravioli im gesalzenem und siedendem Wasser 6 Minuten garen.

### Für die Gemüsestreifen:

1 dicke Karotte  
10 Zuckerschoten  
Eiswasser  
Salz, aus der Mühle

Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten putzen und Enden entfernen. Karottenstreifen und Zuckerschoten 1 Minute im gesalzenem Wasser blanchieren und kühl abschrecken. Zuckerschoten nun auch in feine Streifen schneiden.

### Für den Kokossud:

400 ml Kokosmilch  
½ Zwiebel  
½ Knoblauchzehe  
30 ml trockener Weißwein  
1 Stange Zitronengras  
20 g Ingwer  
½ Peperoni  
1 Limette, Saft und Abrieb  
1 EL Erdnussöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und vierteln. Peperoni halbieren und die eine Hälfte in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und die eine Hälfte grob hacken. Ingwer putzen und in Scheiben schneiden. Zitronengras vierteln und kurz mit einem Handschlag andrücken.

In einem Topf das Erdnussöl erhitzen und die Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Peperoni und Zitronengras anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Limettenschale abreiben und den Saft auspressen und dazugeben. Nun mit der Kokosmilch aufgießen und 10 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Inhalt durch ein Sieb geben und den übrigen Süd mit einem Pürierstab kurz aufschlagen/schäumen. Nun noch etwas salzen und bei Bedarf pfeffern.

**Für die Garnitur:** Erdnüsse rösten. Erdnüsse und Koriander hacken.  
2 EL ungesalzene Erdnüsse  
1 Zweig Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hannah Bechhofer

## Dumplings mit Garnele und Hackfleisch an Pesto und Shiso-Schaum

Zutaten für zwei Personen

### Für den Teig:

400 g Mehl, Type 405  
1 EL neutrales Öl

In einer Küchenmaschine Mehl, Öl und 180 ml warmes Wasser vermengen. Je nachdem wie schnell Gluten entsteht muss Wasser, beziehungsweise Mehl nachgegossen werden. Wenn ein Teig entstanden ist, aus der Maschine nehmen und mit den Händen durchkneten. Teig abdecken und im Kühlschrank ruhen lassen.

### Für die Füllung:

200 g Schweinehackfleisch  
120 g Garnelen, geschält und entdarnt  
+ 1 Garnele extra  
3 Frühlingszwiebeln  
2 EL Sojasauce  
½ TL geriebener Ingwer mit Saft  
1 EL Sake  
1 TL Sesamöl  
2 EL Butter  
2 TL Zucker  
1 TL Salz  
¼ TL weißer Pfeffer

Frühlingszwiebeln, Zucker, Sojasauce, Sake, Salz, Pfeffer, Ingwer und Öl im Multi-Zerkleinerer zu einer feinen Paste zerkleinern, dann Garnelen hinzugeben, bis auch diese fein zerkleinert sind. Schweinehack beimischen, entweder in der Küchenmaschine oder per Hand in einer Schüssel. Da die Mixtur roh ist, bitte nicht in dieser Phase abschmecken. Teig aus dem Kühlschrank holen, Konsistenz prüfen, falls zu weich noch einmal Mehl nachkippen und durchkneten. Stückchen des Teigs abmachen und in der Nudelmaschine auf die gewünschte Dicke ausrollen. Mit einer Form in der gewünschten Größe rund ausstechen. Dumplings wie gewünscht falten, kurz in Salzwasser kochen und im Anschluss in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten. Die Extra-Garnele in einer kleinen Pfanne glasig garen und bei Bedarf dekorativ in Stücken auf dem Teller verteilen.



Laut WWF sollten Sie auf **Garnelen** zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung achten.

### Für das Pesto:

1 Bund Basilikum  
1 Bund Koriander  
½ Limette  
200 g Pecorino  
130 g Pinienkerne  
100 ml Olivenöl  
100 ml geröstetes Sesamöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum, Koriander, Pecorino, Pinienkerne und Öle in den Mixer geben. Je nach Geschmack den Saft der Limette zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

### Für den Shiso-Schaum:

1 Bund Shisoblätter  
2 g Soja-Lecithin

Bund Shiso kurz in heißem Wasser blanchieren, auswringen, mit 120 ml Wasser in einen Mixer geben, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist. Diese durch ein Sieb geben, um die Stücke zu entfernen. Kurz vor dem Servieren Soja-Lecithin begeben und mit einem Stabmixer möglichst viel Luft untermixen. Schaum mit einem Löffel abschöpfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Antje Tietz

## Lima meets Hamburg: Ceviche von Kabeljau und Matjes mit gebläuterten Silberzwiebeln, Korianderöl, Sticky Bacon und blauen Chips an lauwarmem Salat von der Vitelotte

Zutaten für zwei Personen

### Für die Ceviche:

250 g Kabeljaufilet, ohne Haut  
 125 g Matjes  
 2 rote Zwiebeln  
 1 rote milde Chilischote  
 4 Limetten  
 1 Orange  
 1 Bund Koriander  
 Salz, aus der Mühle

Den Kabeljau und Matjes nach Belieben in Scheiben oder Würfel schneiden. Limetten und Orange auspressen, Chili längs aufschneiden, Häute und Kerne entfernen und fein würfeln. Zwiebeln abziehen, in feine Halbringe schneiden, Koriander hacken. Alles mischen und salzen.



**PROFI  
TIPP**

Ein gutes Beispiel für **nachhaltige Kabeljaufischerei** ist der norwegische **Skrei**. Er wird aufgrund seiner Fangzeit von Januar bis April auch **Winterkabeljau** genannt und wird ausschließlich mit Handangeln und Langleinen gefangen. Das sind besonders schonende Fangmethoden, da sie das Ökosystem am Meeresboden nicht beeinträchtigen und den Beifang auf ein absolutes Minimum beschränken.

### Für die Silberzwiebeln:

10 kleine, eingelegte Silberzwiebeln aus dem Glas

Zwiebeln längs halbieren und die Schichten trennen, mit einem Bunsenbrenner flambieren.

### Für den Kartoffelsalat:

250 g Vitelotte  
 125 g kleine Speckwürfel  
 2 Schalotten  
 250 ml Rinderfond  
 2 EL mildes Apfelessig  
 2 EL Weißweinessig  
 2 EL Sonnenblumenöl  
 ¼ Bund Schnittlauch  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und kleinhacken. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, abspülen und in Rinderfond bissfest kochen. Abgießen und in eine Schüssel geben. Dann eine klein gehackte und mit Salz bestreute Schalotten dazu geben. Speckwürfel anbraten und mit Fond aufgießen. Mildes Apfelessig, Weißweinessig und ein wenig Salz dazugeben. Mischung über die Kartoffelscheiben geben. Vorsichtig vermengen und ziehen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Öl abschmecken und falls notwendig nachwürzen. Mit gehacktem Schnittlauch vermengen.

### Für das Korianderöl:

20 g Koriander  
 100 ml Olivenöl

Öl auf 90 Grad erhitzen und mit dem Koriander pürieren, ziehen lassen und durchsieben.

**Für die blauen Chips:** Kartoffel schälen und dünn hobeln, auf Küchenpapier ausbreiten und mit einem Küchenpapier abdecken, andrücken, 5 Minuten beiseitestellen, dann abtupfen, salzen und 3 Minuten in heißem Öl frittieren.  
1 längliche Vitelotte  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

**Für den Sticky Bacon:** Orange auspressen. Bacon fast kross in der Pfanne ausbacken, herausnehmen, Zucker karamellisieren, Orangensaft und Ahornsirup einrühren und Bacon darin karamellisieren. Trocknen lassen.  
6 Scheiben Bacon  
1 EL Ahornsirup  
1 Orange, 3 EL Saft  
2 EL Zucker

**Für die Garnitur:** Blüten zum Anrichten nutzen.  
Kapuzinerkresseblüten  
Lila Hornveilchenblüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.





Roxanne Zarotiadis

## Mosel meets America: Selbstgebackener Burger mit Gräwes-Patty, veganer Mayonnaise und Wildkräutersalat mit Traubenkernöl-Senf-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

### Für die Burger-Buns:

225 g Mehl, Type 00  
2 TL Trockenhefe  
3 gehäufte TL Backpulver  
125 ml Sojamilch  
Sojamilch, zum Bestreichen  
12 g vegane Butter  
1 TL schwarzer Sesam  
1 TL weißer Sesam  
16 g Zucker  
6 g Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sojamilch ganz kurz erwärmen, sodass sie lauwarm ist. Hefe und Zucker einrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Milch-Hefe-Mischung mit dem Mehl in einer Küchenmaschine verkneten. Dabei die vegane Butter dazugeben. Aus dem Teig zwei Bälle formen. Mit Sojamilch bestreichen und mit Sesam bestreuen. Ungefähr 20 Minuten im Ofen backen, bis sie goldgelb sind. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aufschneiden.

### Für das Gräwes-Patty:

250 g Sauerkraut  
350 g mehlig kochende Kartoffeln  
100 g Räuchertofu  
1 Zwiebel  
70 ml halbtrockener Riesling  
1 Lorbeerblatt  
2 gehäufte EL Ei-Ersatz-Pulver  
2 EL neutrales Öl  
4 EL Alba-Öl, zum Ausbacken  
5 Zweige glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sauerkraut mit dem Riesling und dem Lorbeerblatt zum Köcheln bringen. Kartoffeln schälen, würfeln und in kochendem Wasser circa 10-15 Minuten garen. Räuchertofu in sehr kleine Würfel schneiden und in 2 Esslöffeln Alba-Öl knusprig braten. Zwiebel abziehen, fein würfeln und zum Tofu geben - glasig dünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Ei-Ersatz-Pulver mit 6 Esslöffeln Wasser mischen. Gekochte Kartoffelwürfel gründlich stampfen und mit der Ei-Ersatz-Mischung mischen. Räuchertofu-Zwiebel-Mischung und Sauerkraut unterheben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pattys formen und von beiden Seiten knusprig ausbacken.

### Für die vegane Mayonnaise:

200 ml ungesüßte Sojamilch,  
zimmerwarm  
½ Zitrone, 1 TL Saft  
½ TL Guakernmehl  
1 TL mittelscharfer Senf  
2 TL Agavendicksaft  
1 EL Weißweinessig  
4 Stiele Schnittlauch  
150 ml Rapsöl  
¼ TL Kala Namak  
½ TL Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sojamilch, Essig, Zitronensaft, Agavendicksaft und Senf kräftig mit dem Pürierstab mixen. Salz, Kala Namak, Zitronensaft, Guakernmehl und Pfeffer hinzufügen und weiter mixen. Öl beim Pürieren langsam einfließen lassen. Pürieren, bis eine steife Mayonnaise entstanden ist. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und untermischen.

### Für den Salat:

150 g Wildkräutersalat mit essbaren  
Blüten  
1 Schalotte

Rosa Pfeffer in einem Mörser zerstoßen. Salat gründlich waschen und die essbaren Blüten zum Anrichten zur Seite legen. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Blätter von den Thymian- und Estragonzweigen abzupfen und fein hacken. Weißweinessig, Balsamessig, Senf,

2 Zweige Thymian  
2 Zweige Estragon  
40 ml Weißwein-Essig  
1 TL dunkler Balsamessig  
2 EL milder grobkörniger Senf  
100 ml Traubenkernöl  
1 EL Agavendicksaft  
1 TL rosa Pfeffer  
Salz, aus der Mühle

Traubenkernöl und Agavendicksaft miteinander vermischen. Thymian und Schalotte dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit der Vinaigrette anmachen und mit den Blüten garniert servieren.

**Für die Garnitur:**  
1 große Tomate  
½ Salatgurke  
4 Blätter Eisbergsalat

Tomate und Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen und trocknen. Burger aufschneiden und mit Mayonnaise bestreichen. Patty auflegen, dann Salat, Gurke und Tomate und den Burger zuklappen. Ggf. mit einem langen Stab fixieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.