

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2021 ▪

ChampionsWeek ▪ "Kreative Pfannkuchen" mit Alexander Kumptner



Jaqueline Paasche

**Süßkartoffel-Pancakes mit Himbeer-Basilikum-Blitzeis, Vanille-Ricotta, Zitronenmelisse-Pesto und gesalzenem Ahornsirup-Pekannuss-Granola**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Süßkartoffel-Pancakes:**

- 1 große Süßkartoffel
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 150 ml Buttermilch
- 40 g Butter
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Zitrone
- 3 EL festes Kokosöl
- 2 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 25 g weißer Zucker
- ½ TL gemahlener Ceylon-Zimt
- 1 EL Puderzucker
- Salz, aus der Mühle

Die Süßkartoffel schälen, in Würfel schneiden und in einem großen Topf mit Wasser, 2 EL Zucker und ½ EL Salz weichkochen. Butter in einem Topf bei geringer Hitze langsam schmelzen. Geschmolzene Butter, Zucker, Vanille-Zucker und Eier mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die weiche Süßkartoffel abgießen und in einer separaten Schüssel mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend mit der Buttermilch unter die Zucker-Ei-Mischung rühren. Mehl, Backpulver, Zimt und etwas Zitronenabrieb einrühren.

Kokosöl in einer Pfanne schmelzen und Pancakes darin von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten ausbacken. Mit Puderzucker.

**Für den Vanille-Ricotta:**

- 250 g Ricotta
- 100 g griechischer Joghurt, 10 % Fett
- 1 Limette
- 1 ganze Vanilleschote
- 1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
- 2-3 EL Puderzucker
- 1 Prise Salz

Ricotta und Joghurt in eine Schüssel geben. Mark einer Vanilleschote auskratzen und zum Ricotta in die Schüssel geben. Mit Puderzucker, Vanille-Zucker, einer Prise Salz und dem Abrieb einer Limette kurz glattrühren. Bis zum Servieren kaltstellen.

**Für das Blitz-Eis:**

- 300 g gefrorene Himbeeren
- 70 g Puderzucker
- 50 g frischer Basilikum
- 100 ml Sahne
- 1 Limette
- 1 Zitrone
- 50 ml Aperitivo Rosato

Kleines Schälchen ins Gefrierfach geben. Basilikumblätter abzupfen. Einige Blätter fein hacken und beiseitestellen. Schale von Limette und Zitrone abreiben. Danach beide Früchte auspressen. Gefrorene Himbeeren, Puderzucker, Basilikum, Saft und Zeste von Limetten und Zitrone, Sahne und Likör in einen Standmixer geben und fein pürieren. Mit restlichen Basilikum bestreuen und in das Schälchen geben.

**Für das Pekannuss-Granola:**

50 g Pekannüsse  
2 EL zarte Haferflocken  
1 EL gehackte Mandeln  
2 EL festes Kokosöl  
4 EL Ahornsirup  
½ TL Ceylon-Zimt  
½ TL Salt Flakes

Kokosöl in einer Pfanne schmelzen. Pekannüsse grob hacken. Nüsse, Haferflocken und Mandeln in der Pfanne anrösten. Ahornsirup darüber geben und alles mit den Salz Flakes vermengen. Auf ein Blech geben, mit Zimt bestreuen und auskühlen lassen.

**Für das Zitronenmelisse-Pesto:**

1 Bund Zitronenmelisse  
½ Bund Basilikum  
1 Zitrone  
50 ml Agavendicksaft  
2 EL gehobelte Mandeln  
2 EL Olivenöl  
1 Prise Salz

Zitronenmelisse, Basilikum, Mandeln, Olivenöl, 1 Esslöffel kaltes Wasser, etwas Saft und Abrieb der Zitrone und Agavendicksaft in einem Zerkleinerer fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Jan Kapfer**

## **Rote-Bete-Pfannkuchen-Rolle mit Meerrettichcreme, Himbeer-Gel und selbstgeräucherter Forelle**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pfannkuchen:**

150 g Mehl  
100 ml Milch  
100 ml Rote-Bete-Saft  
2 Eier  
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten verrühren, kurz stehen lassen und in einer Pfanne dünn ausbraten.

**Für die Meerrettichcreme:**

1 Apfel  
4 EL scharfer Sahnemeerrettich  
200 g Schmand  
1 Zitrone  
4 Zweige Dill  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahnemeerrettich mit Schmand verrühren. Zitronenabrieb und 1 EL Zitronensaft mit Dill und sehr fein gewürfelm Apfel dazugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für die Forelle:**

2 Forellenfilets mit Haut  
Räucherspähne  
200 ml neutrales Öl  
1 Flocke Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Forelle in neutralem Öl mit Flocke Butter im Ofen bei 90 Grad ca. 10 Minuten konfieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und mit Räucherpistole unter einer Glocke das Raucharoma annehmen lassen.



Wenn sich die Haut der Forelle leicht, aber nicht zu leicht abziehen lässt, ist sie perfekt gegart. Laut der Umweltschutzorganisation WWF sind **Forellen** aus europäischer Bio-Aquakultur eine gute Wahl. Weniger empfehlenswert sind dagegen Forellen aus südamerikanischer Aquakultur.

**Für das Himbeer-Gel:**

200 ml Himbeersaft  
1 Limette  
3 g Agar-Agar  
1 EL Zucker

Alle Zutaten aufkochen damit sich der Zucker auflöst. Dann kaltstellen. Wenn alles abgekühlt ist, pürieren und mit Hilfe eines Spritzbeutel Perlen auf Teller spritzen.

**Für die Garnitur:**

1 rohe Gelbe Bete  
½ Zitrone, Saft  
100 g Haselnüsse, ohne Schale  
Shisokresse, zum Garnieren  
Olivenöl, zum Marinieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bete schälen, in dünne Scheiben hobeln, mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren und auf die Teller geben. Haselnüsse in Ofen rösten, klein hacken und mit Shisokresse als Garnitur mit auf die Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Pfannkuchen füllen, einrollen und servieren.



**Riccarda Schröter**

## **Naked Cake: Schokoladen-Buttermilchplinsen-Törtchen mit Zitronencreme, Zartbitter-Ganache, Minz-Zabaione, Orangen-Ragout und Mandel-Krokant**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Buttermilchplinsen:**

450 ml Buttermilch  
2 Eier  
50 g Zartbitterschokolade  
230 g Mehl  
50 ml Mineralwasser  
20 g Backkakao  
½ TL Backpulver  
½ TL Vanilleextrakt-Pulver  
1 EL Zucker  
2 EL Pflanzenöl

In einer Schüssel das Mehl, die Buttermilch, Mineralwasser, Eier, Zucker, Backpulver, Vanille und Backkakao mit einem Mixer cremig verrühren. Schokolade reinraspeln.

Eine beschichtete Pfanne aufstellen und bei mittlerer Temperatur erwärmen. Mit einem Küchentuch das Öl in der Pfanne einreiben. Nun die einzelnen Plinsen in der Pfanne backen. Sobald kleine Bläschen erkennbar sind und die Plinse sich von der Pfanne löst, kann diese gewendet werden und weitere 1,5 Minuten gebacken werden. Plinsen nach dem Backen leicht auskühlen lassen und mit einem Ausstecher in gleiche runde Kreise schneiden.

### **Für die Ganache:**

100 g Zartbitterschokolade  
100 ml Sahne

In einem Topf die Sahne erhitzen und die Schokolade schmelzen lassen. Die warme Ganache bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

### **Für das Orangen-Ragout:**

2 Orangen  
50 ml Orangensaft  
1 TL Speisestärke  
20 ml Orangenlikör  
1 EL Puderzucker

Orangen filetieren. In einem Topf den Puderzucker schmelzen / leicht karamellisieren lassen und mit Orangenlikör und Orangensaft ablöschen. Kurz aufkochen. Speisestärke mit einem Esslöffel Orangensaft mischen und in den Topf mitgeben, aufkochen lassen. Nun den Orangensud vom Herd stellen und die Orangenfilets einlegen und ruhen lassen.

### **Für die Minz-Zabaione:**

5 Blätter Minze  
40 ml Milch  
2 Eier, Eigelb  
1 cl Pfefferminzlikör  
2 EL Zucker

Einen Topf mit Wasser erwärmen.

Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Milch aufkochen. Eier trennen und Eigelbe, Zucker und die warme Minzmilch in einer großen Schlagschüssel verrühren. Schüssel auf das leicht siedende Wasserbad stellen und die Eigelbmischung dickschäumig aufschlagen. Schüssel von Wasserbad nehmen. Minzlikör unterrühren. Masse noch 2 Minuten weiterschlagen, damit die Creme nicht stockt.

### **Für das Mandel-Krokant:**

75 g gehackte Mandeln  
1 EL Butter  
60 g Zucker

Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und aufpassen, dass dieser nicht zu braun wird. Butter hinzufügen und kräftig rühren. Mandeln dazugeben und ordentlich mit dem Karamell vermengen. Karamellmasse auf ein Stück Backpapier flach auslegen, mit einem weiteren Backpapier abdecken und mit Hilfe eines Nudelholzes flach ausrollen. Sobald die Masse ausgekühlt ist, kann der Krokant in die gewünschte Größe gebrochen oder geschnitten werden.

### **Für die Zitronencreme:**

1 Zitrone, Saft & Abrieb  
125 g Griechischer Sahnejoghurt  
125 g Ricotta  
1 EL Zucker

Zitrone abreiben und auspressen. In einer Schüssel den Ricotta, Sahnejoghurt, Abrieb und Saft von Zitrone und Zucker verrühren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Antje Tietz

## Ofen-Pfannkuchen mit Gartengemüse, Grie Soß und kurz gebeiztem Wachteleigelb

Zutaten für zwei Personen

### Für den Pfannkuchen:

- 1 Bund Thaispargel
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 20 g Parmesan
- 100 g Mehl
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl, zum Braten
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen. Eigelb und Milch verquirlen, Mehl unterschlagen und mit Zucker und Salz würzen. Parmesan reiben und unterheben. Eiweiß unterheben. Backpapier in Größe des Pfannenbodens ausschneiden. Servierring mit Backpapier auskleiden. Ring in die Pfanne legen, Teig eingießen und eine dünne Schicht in Öl ausbacken. Aus den blanchierten Thaispargeln einen Zaun in den Ring setzen. Etwas Teig einfüllen. Blanchiertes Gemüse nach Belieben einsetzen und mit Teig aufgießen. 10 Minuten im Ofen backen.

### Für das Gartengemüse:

- 1 Bund Thaispargel
- 1 grüne Zucchini
- 1 gelbe Zucchini
- Je 3 gelbe, orange, lilafarbene Möhren
- 100 g TK-Erbesen
- Salz, aus der Mühle

Gemüse nach Belieben in Stücke, Köpfe des Spargels extra schneiden und 5 Minuten in Salzwasser blanchieren.

### Für das gebeizte Ei:

- 2 Wachteleier
- 1 EL Salz

125 ml Wasser mit Salz aufkochen und in eine Schüssel gießen.

Wachtelei trennen und Eigelb vorsichtig in die Schüssel geben. Circa 5 Minuten ziehen lassen, ab und zu vorsichtig rühren, damit das Eigelb nicht kaputt geht.

### Für das gepickelte Gemüse:

- 5 Radieschen
- 1 gelbe Möhre
- 1 orange Möhre
- 100 ml Mirin
- 100 ml Sushiessig
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker

Radieschen halbieren, mit dem Sparschäler Streifen von den geschälten Möhren hobeln.

Gemüse in einem Sud aus Mirin, Essig, Zucker und Salz einige Minuten kochen und im Sud abkühlen lassen.

Gemüwestreifen zu Röllchen aufrollen.

### Für die Sauce:

- 2 Eier
- 125 g Joghurt, 3,5% Fett
- 125 g Saure Sahne
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Pimpinelle
- Einige Blätter Sauerampfer
- Borretsch
- etwas Kresse
- 2-3 EL Weißweinessig

Eier kochen, schälen und abkühlen lassen. Pimpinelle-Blättchen eventuell von den Stängeln zupfen, da diese sehr hart sein können. Alle anderen Kräuter grob hacken und mit dem Mixer pürieren. Eier, Senf, Essig, Öl, etwas Salz und Pfeffer hinzugeben. Die Kräutermasse mit saurer Sahne und Joghurt vermengen, bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Die Grie Soß sollte breiartig sein, keinesfalls zu flüssig oder gar fest wie ein Pesto. Und sie sollte ein schönes Grün haben. Mit Salz, Pfeffer, einer kleinen (!) Prise Zucker und eventuell etwas Essig abschmecken.

1 EL mittelscharfer Senf  
2 EL Rapsöl  
1 kleine Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Mit Kresse und Blüten garnieren.  
Kapuzinerkresseblätter- und Blüten  
Gartenkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.