

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2020** ▪  
**ChampionsWeek ▪ "Füllungen" mit Mario Kotaska**



Daniel Bürger

**Getrübte Geflügel-Dattel-Praline im Sesammantel mit sautiertem Blattspinat und Tomatenpesto**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Geflügel-Dattel-Pralinen:**

300 g Hühnerbrust, ohne Haut  
50 g Blattspinat  
7 getrocknete Datteln, ohne Stein  
100 ml kalte Sahne  
1 Ei  
5 g Trüffelöl  
30 g schwarze Sesamsaat  
30 g weiße Sesamsaat  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Spinat in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, dann abtropfen lassen und ggf. ausdrücken. Hühnerbrust waschen und trockentupfen. Zwei dünne Scheiben Fleisch für die Füllung abschneiden, salzen und beiseitelegen, den Rest des Fleisches in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ei trennen und das Eiweiß auffangen. 5 Datteln achteln. Fleischwürfel, Sahne, Trüffelöl, klein geschnittene Datteln und Eiweiß zu einer Farce mixen.

Alufolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten, darauf Frischhaltefolie legen. Hergestellte Farce rund und dünn auf die Frischhaltefolie streichen und mit Spinat belegen. Spinatschicht mit Farce bestreichen, Farce erneut mit Spinat belegen und wieder mit der Farce bestreichen. Restliche Datteln halbieren und jeweils zwei Dattelhälfte mittig auf die Farce legen. Anschließend jeweils eine Scheibe Hühnerfleisch auf die Dattelhälften legen. Alu- und Frischhaltefolie nach oben ziehen und auf diese Weise ein Bällchen formen. Gut verschließen. Bällchen im Wasserbad gar ziehen lassen.

Beide Sesamsaaten in einer Pfanne ohne Öl rösten. Auf einen Teller geben. Fertige Pralinen aus dem Wasser nehmen, Folien entfernen und im gerösteten Sesam wälzen.

**Für den Spinat:**

200 g Blattspinat  
1 Knoblauchzehe  
30 g Butter  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauch abziehen und fein hacken. Spinat mit Knoblauch in Olivenöl anrösten, dann mit Butter mit in die Pfanne geben. Alles mit Salz abschmecken.

**Für das Tomatenpesto:**

200 g Cherry-Datteltomaten  
30 g Pinienkerne  
70 g Parmesan  
5 ml Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Tomaten waschen, trockentupfen und achteln. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomaten mit Olivenöl beträufeln und mit Rosmarin und Salz würzen. Tomaten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen garen.

Parmesan reiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann andrücken und mit dem Parmesan vermengen. Zum Schluss die Tomaten unterheben und alles mit Salz und Zucker abschmecken. Die Hälfte dieser Masse zu einem feinen Pesto pürieren, den Rest der Masse grob belassen und auf dem Teller anrichten.

**Für die Garnitur:** Spinat waschen und trockentupfen. Blätter in heißem Fett frittieren, anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und als Garnitur verwenden.  
3 Blätter Spinat  
100 ml neutrales Öl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Simon Maus**

## **Zweierlei Ravioli mit Kürbis- und Rote-Bete-Füllung, Kürbiskügelchen, marinierter Rote Bete und Thymianbutter**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Ravioliteig:**

3 Eier  
1 EL Olivenöl  
200 g Pastamehl  
½ TL Kurkuma  
Salz, aus der Mühle

Den Hartweizen durch ein Sieb in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde bilden. Eier trennen. Eigelbe in die Mulde geben. Kurkuma, Olivenöl und Salz dazugeben. Den Teig anschließend grob mit den Händen kneten und 2 Eiweiße hinzugeben. Weiterkneten, bis der Teig eine feuchte, aber gute Konsistenz erhält.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach mit Hilfe einer Nudelmaschine möglichst dünn ausrollen und ca. 8 cm große Kreise ausstechen.

### **Für die Rote-Bete-Füllung:**

100 g vorgegarte Rote Bete  
1 Zitrone  
75 g Walnüsse  
100 g Ziegenfrischkäse  
½ Bund Zitronenthymian  
5 Zweige Thymian  
2 EL Semmelbrösel  
Kümmel, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse in einer Pfanne anrösten, diese anschließend zerhacken. Zitronenthymian und Thymian abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Halbieren und Saft auspressen. Rote Bete mit einem Mixstab pürieren, Ziegenfrischkäse hinzugeben und verrühren. Die Masse mit Kümmel, Salz, Pfeffer, Zitronenthymian, Thymian und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Walnüsse und die Semmelbrösel dazugeben. Masse mit einem Schuss Zitronensaft abschmecken und etwas ruhen lassen.

### **Für die Kürbisfüllung:**

1 Hokkaido-Kürbis  
1 Zwiebel  
1 Zitrone  
1 Orange  
50 g Butter  
75 g Parmesan  
200 ml Orangensaft  
50 ml trockener Weißwein  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
20 g rosa Pfefferkörner  
Salz, aus der Mühle

Zitrone und Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Parmesan reiben. Muskatnuss reiben. Kürbis halbieren, entkernen und die Schale entfernen. Kürbis in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In zerlassener Butter andünsten. Kürbis dazugeben und kurz stark anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Mit Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze ohne Deckel weitere 5 Minuten braten. Orangensaft dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Danach fein pürieren. Rosa Pfeffer in einem Mörser zerstoßen. Pfeffer mit Zitronenabrieb, Orangenabrieb und Parmesan zur Masse dazugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Teigkreise auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Abwechselnd Rote-Bete- und Kürbis-Füllung mittig auf den Teigkreisen platzieren, zu Ravioli formen und fest verschließen. Ravioli in Salzwasser al dente garen, dann abseihen und abtropfen lassen.

### **Für die Butter:**

500 g Butter  
1 Bund Thymian

Butter in einem Topf auslassen. Thymian abrausen, trockenwedeln und großzügig zur Butter geben.

**Für die Rote Bete:**

2 Knollen Rote Bete

30 ml Mirin

30 ml Reisessig

10 g Ingwer

10 g frischer Kurkuma

1 Sternanis

1 Lorbeerblatt

5 Senfkörner

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen und dünn hobeln. Ingwer und Kurkuma schälen und grob hacken. Lorbeerblatt abzupfen. 200 ml Wasser mit Mirin, Reisessig, Sternanis, Lorbeerblatt, Senfkörnern, Ingwer, Kurkuma, einer Prise Salz und Zucker in einem Topf aufkochen.

Topf vom Herd ziehen und die rote Bete einlegen und ziehen lassen.

Rote Bete aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Trichterform anrichten.

**Für die Kürbiskügelchen:**

1 kleiner Hokkaido-Kürbis

300 ml Gemüsefond

4 EL Ahornsirup

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus dem Fleisch des Hokkaido-Kürbisses mit einem Kugelausstecher (2,5 cm Durchmesser) Kugeln ausstechen. Kugeln in Gemüsefond sanft bei mittlerer Hitze 5 Minuten garen. Eine Pfanne erhitzen und Ahornsirup hineingeben, die Kügelchen darin kurz schwenken und anbraten. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Pieczyk

### **Dreierlei von der Rolle: Sommerrolle mit Hähnchen-Füllung & Frühlingsrolle mit Hackfleisch-Ananas-Füllung & Pak-Choi-Rolle mit Garnele im Orangen-Chili-Mantel mit Erdnuss-Dip und Papaya-Salat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Sommerrolle:**

200 g Hähnchenbrust  
5 runde Reispapier-Blätter  
1 Karotte  
1 reife Mango  
6 EL Teriyaki-Sauce  
1 Bund Koriander  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen, in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Karotte schälen, von Enden befreien und in feine Stifte schneiden. Eine Pfanne aufsetzen und Öl erhitzen. Karottenstifte scharf anbraten, sodass sie leicht knusprig werden. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Hähnchen im Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Kurz vor Ende Teriyaki-Sauce hinzugeben und zur Seite stellen. Mango halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in feine Streifen schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Reispapier in Wasser einweichen und Sommerrolle mit Koriander, Karottenstiften, Mango und dem Teriyaki-Hähnchen füllen und einrollen.

**Für die Frühlingsrolle:**

6 fertige Frühlingsrollen-Teig-Blätter  
200 g Rinderhackfleisch  
2-3 Stück Shiitake  
2 Frühlingszwiebel  
100 g frische Sojasprossen  
2 Knoblauchzehen  
2 große, rote, mittelscharfe Chilischoten  
20 Ananasstücke, aus der Dose  
5 cm Ingwer  
1 Ei  
3 EL Chilipaste  
4 EL Sojasauce  
4 EL Fischsauce  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chilischoten der Länge nach halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Frühlingszwiebel putzen, vom Strunk befreien und fein schneiden. Knoblauch abziehen und reiben. Ingwer schälen und klein schneiden. Shiitake putzen und in Würfel schneiden. Hackfleisch mit Knoblauch, Ingwer und Pilzen in Öl anbraten. Nach ca. 2 Minuten etwas Chilipaste und Ananasstücke hinzugeben sowie Fischsauce, Sojasauce und Pfeffer. Kurz vor Ende der Garzeit gehackte Chili und Frühlingszwiebel unterheben und nochmals kurz durchschwenken. Zum Schluss Sojasprossen hinzugeben.

Frühlingsrollenteig mit etwas Ei bestreichen, Füllung in die Mitte setzen und eine Rolle rollen. Rolle von außen mit Ei bestreichen und für ca. 20 Minuten im Ofen backen.

**Für die Pak-Choi-Rolle:**

8 sehr große Pak-Choi-Blätter  
4 küchenfertige Garnelen, ohne Schale und Darm  
1 reife Avocado  
1 Zwiebel  
1 Orange  
5 EL weißer Sesam  
3 Eier  
3 EL Sweet Chilisauce  
100 g Pankomehl  
5 EL Speisestärke  
1 Prise Zucker

Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Pankomehl mit Orangenabrieb und Chilipulver vermischen. Ein Ei verquirlen. Garnelen waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Stärke wenden. Anschließend durch ein verquirltes Ei ziehen und im Pankomehl wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen darin anbraten. Zur Seite stellen. In der selben Pfanne ein Omelett braten. Dazu 2 Eier verquirlen und in die Pfanne geben, warten bis es gestockt ist und dann wenden. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann in dünne Streifen schneiden.

Avocado halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit etwas Zucker karamellisieren. Sesam anrösten.

Chilipulver, zum Würzen  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pak-Choi-Blätter kurz blanchieren, dann abtropfen lassen und mit Chilisauce bestreichen. Pak-Choi-Blätter mit der Garnele, karamellisierten Zwiebel, Avocado-Streifen und Omelett-Streifen zu einer Rolle rollen und mit geröstetem Sesam bestreuen.



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 den Dip:**

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette
- 1 Stück Ingwer
- 100 ml Kokosmilch
- 100 geröstete Erdnüsse
- 100 g cremige Erdnussbutter
- 2 TL Sambal Olek
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Reisessig
- 1 EL Sesamöl

Knoblauch abziehen und pressen. Ingwer schälen und reiben. Erdnussbutter mit Sojasauce, Ahornsirup, Reisessig, Sesamöl, Sambal Olek und Kokosmilch verrühren. Limette halbieren, auspressen, Saft auffangen und zum Dip geben. Erdnüsse fein hacken und auf den Dip verteilen.

**Für den Papaya-Salat:**

- 4-5 Kirschtomaten
- 1 milde Chilischote
- 1 große grüne, unreife Papaya
- 3 große Limetten
- 2 EL Fischsauce
- 2 Stängel Koriander
- 2 EL Rohrzucker

Papaya schälen, längs aufschneiden, entkernen und reiben. Limetten halbieren und das Fruchtfleisch entfernen. Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und in feine Stücke schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden.

Zucker, 2 Esslöffel Limettensaft und Fischsauce verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

Papaya-Raspeln, Tomaten und klein geschnittene Chili mit der Marinade verrühren und in den Limettenschalen anrichten. Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Stefan Marignoni**

## **Gefüllte Tintenfischtuben und schwarze Caramelle mit Ricotta-Füllung, Paprikareduktion und Butterbrösel**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Nudelteig:**

150 g Semola di grano duro  
 50 g Weizenmehl, Typ 405  
 1 EL Sepiatinte  
 ½ TL Salz

### **Für die Füllung:**

20 g Rucola  
 1 Zitrone  
 125 g Ricotta  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Semola, Mehl, Sepiatinte, 50 ml Wasser und Salz zu einem Teig verkneten und ruhen lassen.

Rucola putzen, waschen, trockenschleudern und fein hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Ricotta und Rucola vermengen und Masse mit 1 Teelöffel Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung in einen Spritzbeutel geben.

Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine zu einer dünnen, langen Teigbahn ausrollen. Teig mit einem Teigrad in ca. 5x8 cm große Rechtecke schneiden und die Füllung an der oberen Kante der langen Seite aufspritzen. Caramelle einrollen und wie ein Bonbon an beiden Seiten verschließen. In Salzwasser al dente garen. Caramelle vor dem Servieren in zerlassener Butter schwenken.

### **Für die Tintenfischtuben:**

350 g mittelgroße Tintenfischtuben mit Kopf und Fangarmen  
 1 Sardellenfilet  
 50 g altes Weißbrot  
 50 g Rucola  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone  
 1 Ei, Größe S  
 2 EL Pecorino  
 4 Zweige Minze  
 ¼ TL Fenchelsamen  
 Chili, aus der Mühle  
 2 EL Olivenöl  
 1 Prise Salz

Tintenfischtuben waschen, putzen und die Fangarme abschneiden. Die Fangarme klein schneiden.

Brot und mit lauwarmem Wasser bedecken und ca. 10 Minuten lang einweichen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale fein abreiben.

Rucola putzen, waschen und trockenschleudern, dann fein hacken. Minze abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Sardellenfilets abtropfen lassen und klein schneiden. Fenchelsamen im Mörser zerdrücken. Pecorino reiben.

Brot gut ausdrücken und zerpfücken. Mit den zerkleinerten Fangarmen, Zitronenabrieb, Minze, Rucola, Knoblauch, Sardellen, Fenchel, Ei und dem Pecorino gut vermengen und mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Tintenfischtuben mit der Brotmasse füllen. Die Füllung nicht zu fest hineindrücken, denn sie dehnt sich beim Garen aus. Öffnung mit Zahnstochern verschließen und die Tintenfische außen leicht salzen. Gefüllte Tintenfischtuben im vorgeheizten Ofen auf dem Rost ca. 15 Minuten garen, bis sie weich und gebräunt sind.



Unter dem Sammelbegriff „Tintenfisch“ kommen viele verschiedene Arten auf den Markt. Laut WWF sind vor allem die **Kalmare Loligo** (MSC-Zertifizierung, Fanggebiete Nordostatlantik FAO 27, Südostatlantik FAO 47, Fangmethoden Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)), die **Humboldt-Kalmare** (Fanggebiet Südostpazifik FAO 87: Peru;



Fangmethoden Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)), die **Pfeilkalmare** (Fanggebiet Nordwestlicher Pazifik FAO 61, Fangmethode Hebenetze; Fanggebiet Nordostatlantik FAO 27, Mittlerer Ostatlantik FAO 34, Fangmethoden Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)), sowie die **Sepien** (Fanggebiet Mittlerer Ostatlantik FAO 34, Fangmethoden Fallen, Reusen, Handleinen; Fanggebiet Nordostatlantik FAO 27, Östlicher Indischer Ozean FAO 57, Fangmethode Handleinen) empfehlenswert.

**Für die Paprikareduktion:** Paprika waschen, vierteln und von Scheidewänden und Kernen befreien. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Paprika in einen Entsafter geben und auspressen, sodass 400 bis 450 ml entstehen. Paprikasaft mit 3 rote Paprika  
50 ml weißer Portwein  
2 EL Weißweinessig  
4 Stiele Thymian  
1 TL gemahlener Koriander  
½ TL gemahlener Kardamom  
2 TL Speisestärke  
2 EL Olivenöl  
Fleur de Sel, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, zum Würzen

Koriander, Kardamom, Portwein, 1 Teelöffel Fleur de Sel und Thymian in einer Sauteuse bei mittlerer Hitze in ca. 20 Minuten auf 200 ml einkochen. Durch ein feines Küchensieb in eine kleine Sauteuse gießen. Stärke in wenig kaltem Wasser glattühren und die Reduktion damit binden. Mit Pfeffer und Essig abschmecken. Olivenöl unterrühren und warmhalten.

**Für die Brösel:** Butter in einer Pfanne auslassen und das Paniermehl darin goldgelb anrösten.  
20 g Paniermehl  
15 g Butter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2020** ▪  
ChampionsWeek ▪ **Zusatzgericht von Mario Kotaska**



**Gebackene Blutwurstkartoffeln mit Sauerkraut**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Blutwurstkartoffeln:**

150 g FlöNZ  
4 mittelgroße Kartoffeln  
1 rote Zwiebel  
½ Apfel  
2 Eier  
2 cl alter Balsamico  
2 Zweige Majoran  
100 g Semmelbrösel  
200 g Butterschmalz, zum Ausbacken  
Mehl, zum Panieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln mitsamt der Schale in Salzwasser kochen. Dann abseihen, abkühlen lassen und pellen. Gepellten Kartoffeln halbieren und mit einem Pariser Löffel vorsichtig aushöhlen. Zwiebel abziehen und würfeln. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls würfeln. Zwiebel- und Apfelwürfelchen in Balsamico weicköcheln und die FlöNZ darin schmelzen lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und hacken. FlöNZ mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und in die vorbereiteten Kartoffeln füllen. Die Schnittkanten mit verquirltem Ei bestreichen, wieder zusammendrücken und nun vorsichtig in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. In Butterschmalz goldgelb ausbacken, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Um zu prüfen, ob das Fett zum Ausbacken wirklich heiß genug ist, können Sie einen Holzlöffel in die Flüssigkeit halten. Sobald sich kleine Bläschen am Holzlöffel bilden, hat das Fett die richtige Temperatur und Sie können Ihr Gargut hineingeben.

**Für das Sauerkraut:**

200 g Sauerkraut (Dose)  
100 ml Sahne  
100 ml Weißwein  
1 Zweig Majoran  
1 TL Kümmel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kümmel in Weißwein weickochen, Sauerkraut hinzugeben und bei kleiner Hitze weicköcheln. Majoran abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und diese hacken. Sauerkraut mit Majoran und einem Schuss Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.