

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2023** ▪  
**ChampionsWeek ▪ "Teigtaschen aus aller Welt" mit Mario Kotaska**



**Jürrina Führer**

**Deutschland: Maultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln und Brunoise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Brühe:**

200 g Rindertafelspitz  
 1 große Gemüsezwiebel  
     1 Karotte  
 100 g Knollensellerie  
 1 Stück Lauch (10 cm)  
 15 g getrocknete Steinpilze + etwas Einweichwasser  
 5 weiße Champignons  
 1 L Rinderfond  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 Einige Lorbeerblätter  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Einige schwarze Pfefferkörner

Etwas Backpapier in eine Pfanne legen. Zwiebel abziehen, halbieren, mit der Schnittfläche auf das Backpapier legen und in der Pfanne in Öl anbraten. Getrocknete Steinpilze in heißem Wasser einweichen. Karotte, Sellerie, Lauch und Pilze putzen und grob würfeln. Gemüse in etwas Pflanzenöl anschwitzen und mit Fond aufgießen. Tafelspitz, Rosmarin, Thymian, Petersilie, Lorbeer, eingeweichten Pilze und Pfefferkörner in den Fond geben. Einweichwasser durch einen Papierfilter geben und zum Fond hinzufügen. Fond ohne Deckel köcheln lassen. Später durch ein feines Sieb passieren.

**Für den Nudelteig:**

150 g Semola, Hartweizengrieß  
 100 g Farina Nudelmehl, Type 00  
     3 Eier  
     2 EL Olivenöl  
     1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen, in Folie einwickeln und für mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

250 g Schweinehackfleisch  
 100 g Babyspinat  
     2 rote Zwiebeln  
 1 Zitrone, davon Abrieb  
 1 Brötchen vom Vortag  
     1 Ei  
     70 ml Milch  
 2 EL Butterschmalz  
 3 Bund glatte Petersilie  
     2 Zweige Majoran  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch in einem Topf erwärmen. Brötchen in Scheiben schneiden, mit heißer Milch übergießen und einweichen. Die Schüssel mit einem Deckel bedecken.

Zwiebeln abziehen und in feine Stücke schneiden. Petersilie und Majoran abbrausen, trocken schütteln und sehr fein hacken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln glasig anschwitzen. Babyspinat hinzugeben und zusammenfallen lassen (Deckel auf die Pfanne). Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zwiebel-Spinat-Mischung kurz abkühlen lassen und mit der gehackten Petersilie sowie dem Zitronenabrieb zum eingeweichten Brötchen geben. Alles pürieren. Hackfleisch, Ei, Salz und Pfeffer zur Mischung hinzufügen. Masse abschmecken (evtl. eine Bratprobe machen).

- Für die geschmolzenen Zwiebeln:** Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Mit der Butter in einer Pfanne auf niedriger Hitze glasig dünsten und einige Minuten köcheln lassen.
- 2 kleine Zwiebeln
  - 100 g Butter
- Für das Gemüse:** Karotten, Knollensellerie und Champignons in Brunoise schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen und das Gemüse anschwitzen. Mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken. Petersilie fein schneiden.
- 2 Karotten
  - 1 Scheibe Knollensellerie
  - 10 braune Champignons
  - 1 Zitrone, davon Abrieb
  - 2 EL Butter
  - 2 Zweige glatte Petersilie
  - Salz, aus der Mühle
- Für die Fertigstellung:** Semola auf der Arbeitsfläche verteilen. Nudelteig mit einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Nudelbahn mit dem verquirlten Ei bepinseln. Nun die Füllung in einen Spritzbeutel geben und auf die unteren 2/3 des Teiges spritzen. Die untere, lange Seite einmal einschlagen und locker nach oben hin aufrollen. Die so entstandene Rolle mit Hilfe eines Kochlöffelstiels in gleich große Stücke unterteilen. Den Teig dabei fest andrücken. Die Stücke mit einem Messer abtrennen. Nun die Maultaschen in reichlich gesalzenem Wasser (nicht mehr kochend) geben und solange ziehen lassen bis die Maultaschen an die Wasseroberfläche steigen.
- Maultaschen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und direkt in Brühe geben.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Peter Hoebertz**

## **Spanien: Empanadas mit Thunfischfüllung auf Caesar Salad**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Teig der Empanadas:**

500 g Mehl  
50 g weiche Butter  
200 ml Wasser  
½ TL Zucker  
½ TL Salz

Das Mehl, die weiche Butter und +das Wasser mit Salz und Zucker in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig kaltstellen.

### **Für die Füllung der Empanadas:**

2 Sardellenfilets  
1 Dose Thunfisch  
1 Fleischtomate  
½ rote Paprika  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 rote Chilischote  
2 TL Kapern  
1 Ei  
1 EL Balsamicoessig  
Olivenöl, zum Braten  
1 Prise Salz  
1 Prise Schwarzer Pfeffer

Ei in sprudelndem Wasser hartkochen. Tomate, Paprika und Zwiebel in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. Knoblauch, Sardellenfilets und Kapern klein hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Masse abkühlen lassen und mit Balsamico Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Der abgekühlten Masse ein hartgekochtes Ei, Chili und den Thunfisch hinzufügen.

### **Für die Empanadas:**

Pflanzenöl, zum Frittieren

Teig dünn ausrollen und handflächengroße Kreise ausstechen. Einen gehäuften Teelöffel der Masse auf die Kreise geben und den Teig umschlagen/umklappen, sodass die Masse im inneren des Teiges ist. Die Teigtaschen in einer Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

### **Für den Salat:**

1 Mini-Romanasalat  
2 Sardellenfilets  
1 TL Kapern  
½ Knoblauchzehe  
1 Limette, davon  
½ Ei  
1 TL Senf  
50 ml Pflanzenöl  
1 EL geriebener Parmesan  
1 Prise Salz  
1 Prise schwarzer Pfeffer

Knoblauch, Sardellen und Kapern mit einer Gabel zerstampfen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Aus dem Eigelb, dem Senf und dem Pflanzenöl eine Emulsion herstellen. Mit Salz, Pfeffer, Parmesan und Limettensaft abschmecken.

Salatblätter waschen, trocknen und mit dem Dressing marinieren.

### **Für die Garnitur:**

¼ Limette  
1 Zweig Koriander

Koriander feinhacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Isabella Farnleitner**

## **China: Tong Quian Jiaozi mit grünem Gemüse und zweierlei Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Füllung:**

100 g Schweinehackfleisch, min. 12%  
Fett  
1 Frühlingszwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 cm Ingwer  
½ milde, frische, rote Chilischote  
1 Zweig Koriander  
2 EL Fischesauce  
1 EL Sojasauce  
1 EL geröstetes Sesamöl  
1 TL Reisweinessig  
1 EL Sojasauce  
Ggf. 1 TL Tom Yum Paste

Das Hackfleisch mit feingehackter Frühlingszwiebel, Knoblauchzehe, geriebenem Ingwer, gehackter Chilischote, Fischesauce, Sojasauce, geröstetem Sesamöl, Reisweinessig und eventuell ein bisschen Tom Yum Paste in eine Schüssel geben. Korianderstiel feinhacken und dazugeben. Alles mit den Händen gut durchkneten und kaltstellen.

### **Für den Teig:**

20 g Reismehl  
80 g Weizenstärke  
1 TL Pflanzenöl  
Öl, zum Frittieren  
1 ½ TL Salz

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. 110 ml Wasser sprudelnd aufkochen und langsam unter Rühren mit Chopsticks oder einer Gabel einrühren. Den noch heißen Teig schnell mit den Händen auf der Arbeitsfläche gut durchkneten, etwas Öl einkneten. Teig in eine gleichmäßige Wurst formen und in 8 gleich große Stücke teilen. Die noch nicht verarbeiteten Teigstücke und die halbfertigen Dumplings unter einem leicht feuchten Küchentuch aufbewahren.

Jetzt muss schnell gearbeitet werden:

Teigstücke auf ca. 1 mm Stärke ausrollen, gerne am Rand etwas dünner als in der Mitte. Mit einem Ring auf ca. 11 cm ausstechen, mit einem Teelöffel der Hackmasse füllen, luftdicht zu einem Halbkreis verschließen. Zuerst macht man vier Dumplings, die in der Mitte gefaltet werden. Danach werden sie zu einem Kreis zusammengesetzt. Kante anpassen, um sicherzustellen, dass sie perfekt rund ist. Rand zu einer Schnur zusammenpressen. Und beidseitig in reichlich Pflanzenöl in einem Wok auf beiden Seiten je 2 Minuten frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### **Für die Garnitur:**

1 Pck. Glasnudeln  
Öl, zum Frittieren

Glasnudeln 10 Sekunden frittieren und als Unterlage für den Tong Quian servieren.

**Für das grüne Gemüse:** Pak Choi vierteln, Brokkoli, Frühlingszwiebeln und Spargel putzen und 4 Minuten im Bambuskorb dämpfen. Sud mit Zitronengras und Limettenblättern aromatisieren. Nach dem Dämpfen mit schwarzen Sesam betreuen.

- 1 Pak Choi
- 4 Stämmchen wilder Brokkoli
- 4 grüner Spargel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Stange Zitronengras
- 5 Kaffir-Limettenblätter
- 1 TL schwarzer Sesam

**Für den säuerlichen Dip:** Flüssigkeiten in einem Schüsselchen zusammenmixen und den Schnittknoblauch und Chili in feine Ringe gehackt hinzufügen.

- 1:1:1 Sojasauce, Reissessig, Wasser
- Chinesischer Schnittknoblauch
- ½ milde, frische, rote Chilischote

**Für die Hoisin-Sauce:** Knoblauch abziehen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Stabmixer verquirlen, bis eine glatte Masse entsteht. Abschmecken und bei Bedarf mehr Essig, Honig oder Sojasauce hinzufügen.

- 1 kleine Knoblauchzehe
- 60 ml Sojasauce
- 2 EL Erdnussbutter
- 2 EL Cashewmus
- 1 EL Honig
- 2 TL Reissessig
- 2 TL geröstetes Sesamöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Derya Buyantemur**

## **Türkei: İçli Köfte - Hackfleisch im Bulgurteig mit Hummus**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Teigmantel:**

- 190 g feiner Bulgur
- 100 g Hartweizengrieß
- 100 g Sefer Kitel (fein gemahlener Hartweizengrieß)
- 1 Ei
- 50 g Mehl
- 1 L Pflanzenöl, zum Frittieren
- 1 EL Tomatenmark
- ½ EL Paprika Mark
- 1-2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Salz

Den Bulgur, Hartweizengrieß und Sefer Kitel mit 400 ml heißem Wasser übergießen und 10 Minuten quellen lassen.

Alle anderen Zutaten damit vermengen und gut kneten. 6-7 EL Wasser dazugeben. Für 10-15 Minuten kräftig kneten, denn es muss ein feuchter, körniger Teig entstehen, der sich dennoch formen lässt, ohne zu brechen.

Nun aus dem Bulgurteig walnussgroße Kugeln formen und mit dem Finger eine Kuhle eindrücken und von innen ausbeulend eine Schale formen. 1 EL der Hackfleischfüllung (siehe unten) hineingeben und die Hülle kreisförmig zu falten. Mit ein wenig Wasser glattstreichen. Die Teigtaschen können rund oder oval geformt sein. In einem Topf ca. 1 Liter Öl heiß werden lassen und die Köfte frittieren, bis sie gleichmäßig braun sind. Aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen.

### **Für die Hackfleischfüllung:**

- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 200 g grob gehackte Walnüsse
- 20 g geschälte Walnüsse
- 1 TL Tomatenmark
- 2-3 EL kleine Korinthen
- 50 g gehackte Petersilie
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Zimt
- ¼ TL gemahlener Nelkenpfeffer
- 1-2 TL Salz
- 1-2 TL Pfeffer

Zwiebel abziehen und kleinhacken. Gehacktes, gewürfelten Knoblauch und gewürfelte Zwiebeln mit der Butter anbraten solange bis der Fleischsaft wieder aufgefangen ist. Tomatenmark und Gewürze dazugeben und weiter braten. Zum Schluss die gehackte Petersilie, Korinthen und Walnüsse dazugeben und die Füllung auskühlen lassen.

### **Für den Hummus:**

- 250 g Kichererbsen aus dem Glas
- 1-2 Knoblauchzehen
- 6-7 EL helles Tahin
- 1 Zitrone, davon Saft
- 2 TL Apfelessig
- 120 ml Eiswasser
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2-3 EL Olivenöl
- ½ TL Salz

Kichererbsen abtropfen lassen. Knoblauch abziehen.

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine fein pürieren.

**Für die Garnitur:** Petersilie feinhacken.  
1 EL Naturjoghurt  
2 EL Granatapfelkerne  
2 Zweige glatte Petersilie  
1 TL edelsüßes Paprikapulver

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Joghurt, Granatapfelkernen, Petersilie und Paprikapulver garnieren und servieren.