

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Juni 2023** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Rhabarber" mit Björn Freitag**



Kurt Daibenzeiher

Karamellisierter Kaiserschmarrn-Rhabarber-Spieß mit Rhabarber-Himbeer-Sauce, Limetten-Schmand und Rhabarber-Sorbet mit rosa Pfeffer

Zutaten für zwei Personen

Für das Rhabarber-Sorbet:

1-1,5 kg Rhabarber
1 Limette, davon Abrieb
250 g Zucker
40 g Rosa Beeren (rosa Pfeffer)

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rhabarber putzen, von Blättern befreien, waschen und in Stücke schneiden. Rhabarber in einen Entsafter geben und ca. 600 ml Rhabarbersaft herstellen. Limette heiß abspülen und die Schale abreiben. Rosa Beeren zerstoßen. Limettenabrieb und Rosa Beeren zum Rhabarbersaft geben.

Zucker und 250 ml Wasser bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auflösen und in einem großen Gefäß im Gefrierschrank schnell abkühlen lassen. Dann 500 ml Rhabarbersaft mit 500 ml hergestellten Läuterzucker in einem hohen Mixbecher vermengen. Wenn ein frisches rohes Ei an die Oberfläche steigt, ist der Zuckergehalt für ein Sorbet ausreichend. Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Übrigen Saft für die Rhabarbersauce verwenden.

Für die Sauce:

100 g TK-Himbeeren
1 TL Maisstärke
100 g Puderzucker

Aus dem übrigen Saft des Rhabarber-Sorbets eine Sauce kochen. Dafür den Saft reduzieren lassen, Himbeeren hinzugeben, ausreichend zuckern und mit Maisstärke binden.

Für den Limetten-Schmand:

4 EL Schmand
1 Limette, davon Saft & Abrieb
2 EL Zucker

Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Schmand mit Zucker, Limettensaft etwas Limettenabrieb vermischen.

Für den Spieß:

2 extra dicke Stangen Rhabarber
40 g Butter
30 g Zucker + 80 g Zucker
1-2 EL Bitterorangenlikör
200 ml Wasser

Rhabarber in ca. 3x3 cm große Quadrate schneiden. 200 ml Wasser und 80 g Zucker in einen Topf geben und den Rhabarber darin vorgaren. Die Zuschnitte aus dem Wasser nehmen und gut trocken tupfen. In Butter anbraten und danach in 30 g Zucker und Likör karamellisieren.

- Für den Kaiserschmarrn:** Drei Eier trennen. Erst drei Eiweiße mit Puderzucker und einer Prise Salz schaumig schlagen, bis der Schnee fest ist. Dann Eischnee aus der Schale entnehmen.
- 4 Eier
 - Butter, zum Braten
 - 150 ml Milch
 - 1-2 EL Saure Sahne
 - 1-2 EL Bitterorangenlikör
 - 90 g Mehl, Type 405
 - 80 g Zucker + Zucker zum Karamellisieren
 - 40 g Puderzucker
 - 1 Prise Salz
- In der gleichen Schüssel die drei Eigelbe sowie ein ganzes Ei schlagen, dann Milch und Zucker zugeben. Salz und Saure Sahne unterrühren. Nach und nach das Mehl mit einem Schneebesen von Hand unterheben und gut mischen, damit keine Klumpen entstehen. Danach das Eiweiß vorsichtig und mit möglichst wenig Rühren unterheben.
- Reichlich Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig vorsichtig einfließen lassen. Den Schmarrn kurz auf dem Herd zum Stocken bringen und danach im vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten fertigbaken.
- Schmarrn aus dem Ofen entnehmen und mit zwei Gabeln Nocken abteilen. In einer anderen Pfanne etwas Zucker und Butter erhitzen, die Nocken darin wenden und knusprig anbraten. Ein wenig Likör hinzufügen. Die knusprigen Nocken für den Spieß in schöne 3x3 cm Quadrate schneiden.
- Für die Garnitur:** Kaiserschmarrn-Nocken und Rhabarberfilets auf die Spieße stecken.
- 1 Orange
 - 1 Limette
- Spieße mit etwas Orangenabrieb bestreuen.
- 2–3 Nocken Sorbet auf dem Teller platzieren. Mit Rhabarber-Himbeer-Sauce und Schmand dekorieren. Limettenabrieb über das Sorbet streuen.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tarkan „Benni“ Özgöz

Gebratener Rhabarber, Rhabarber-Chutney und Rhabarber-Stroh mit gebackenem Ziegenkäse, Rucolasalat, karamellisierten Walnüssen und Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für den gebratenen Rhabarber:

1 Stange Rhabarber
1 Ei
1 EL Zucker
1 Prise Zimt
50 g Dinkelbrösel
Öl, zum Anbraten

Den Rhabarber schälen und in 8-10 cm große Stücke schneiden. In gequirtem Ei-Zucker Gemisch tunken und in Dinkelbrösel wälzen. In einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Einige Rhabarberfäden von der Schale nach dem Schälen aufbewahren und diese im heißen Öl frittieren und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Für das Rhabarber-Chutney:

250 g Rhabarber
1 Zwiebel
10 g Ingwer
2 EL Himbeeressig
1 EL Honig
15 ml roter Portwein
1-2 TL grüner Pfeffer
50 g Zucker

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen, fein reiben und beides im Topf andünsten. Zucker hineingeben, etwas karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen. 40 ml Wasser zugeben. Geschälten und in Ringe geschnittenen Rhabarber dazugeben, Himbeeressig, Honig und gestoßenen, grünen Pfeffer hinzufügen. Alles unter Rühren zum Aufkochen bringen und bei mittlerer Hitze weiter einkochen.

Für den gebackenen Ziegenkäse:

150 g gereifte Ziegenkäserolle
1 Ei
Piment d'Espelette, zum Würzen
Paniermehl, zum Panieren
Öl, zum Frittieren

Ziegenkäse in ca. 1,5 cm große Scheiben schneiden. Eier mit etwas Piment d'Espelette verquirlen, Käse eintunken und in Paniermehl wälzen. In heißem Fett ausbacken und vorsichtig aus dem Öl entnehmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Rucola-Salat:

200 g Rucola
2-3 EL Walnüsse
1 Orange, davon Saft
30 ml Himbeeressig
1 TL Senf
50 g Walnussöl
¼ TL edelsüßes Paprikapulver
2-3 EL Zucker
¼ TL Salz
¼ TL Pfeffer

Walnüsse mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Orange halbieren und 50 ml Saft auspressen. Gewürze mit dem Öl, Senf, Orangensaft und dem Essig zu einem Dressing vermischen. Rucola waschen und mit dem Dressing vermengen. Etwas ziehen lassen und mit den Walnüssen belegen.

Für das Pfannenbrot: Joghurt mit 150 ml Wasser mischen. Mehl, Salz, Backpulver, Wasser-Joghurt-Gemisch und Olivenöl zu einem nassen Teig bearbeiten und 10 Minuten ruhen lassen.

40 g Joghurt
300 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 TL Salz
1 EL Olivenöl

Mit öligen Händen kleine Kugeln zu Fladen formen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite goldbraun anbraten. Mit Sesam bestreuen.

Heller Sesam, zum Bestreuen
Schwarzer Sesam, zum Bestreuen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Uwe Hafner

Offener Raviolo mit Rhabarber-Ziegenfrischkäse-Creme, Rhabarber-Ragout, grünem Spargel und gebratener Garnele

Zutaten für zwei Personen

Für das Rhabarber-Ragout:

2-3 Stangen Rhabarber
1 Gewürznelke
Chiliflocken, zum Würzen
4 EL Portwein
1 EL Zucker
1 EL Butter

Ein bis zwei Stangen Rhabarber schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Eine Stange Rhabarber in ca. 10 cm lange Stücke schneiden, gerne längs halbieren.

Zucker hell karamellisieren, mit Portwein ablöschen und aufkochen. Rhabarber, Nelke, Chiliflocken und 40 ml Wasser zugeben und 1 Minute bissfest köcheln. Vom Herd nehmen, Nelke entfernen. Lange Rhabarberstücke herausnehmen und warmstellen, übrige Sauce mit Butter binden und ebenfalls warmstellen.

Für die Rhabarber-Ziegenfrischkäse-Creme:

3-4 EL Rhabarber-Ragout (s.o.)
1 Zitrone, davon Abrieb
2 EL Ziegenfrischkäse
10 g Parmesan
1 EL Walnüsse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Rhabarber-Ragout, Ziegenfrischkäse und Parmesan mit dem Zauberstab mixen. Walnüsse hacken und unterheben und mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

10-12 Stangen grüner Spargel
1 TL Himbeeressig
2 EL Olivenöl, extra vergine
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel kurz in Salzwasser bissfest kochen, abschrecken und abtropfen lassen. 3-4 Stangen Spargel in Stücke schneiden und warm stellen. Essig, Salz und Pfeffer mischen, Öl unterrühren und die Stangenspargel damit marinieren. Warm stellen.

Für den Pastateig:

2 Eier
100 g Mehl, Type 550
100 g Weizengrieß
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 EL Wasser

In einer großen Schüssel aus Mehl und Grieß eine Mulde bilden und Eier hineingeben. Ein wenig Salz, das Olivenöl und das Wasser zufügen. Alles schön zu einem glatten Teig verrühren und kräftig kneten, bis eine geschmeidige Masse entsteht. In Folie einpacken und ca. 15 Minuten in das Gefrierfach legen.

Für die Fertigstellung:

½ Bund Salbei
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Den Teig dünn zu zwei Bahnen ausrollen, am besten mit der Nudelmaschine. Erste Bahn mit Salbeiblättern belegen, 2. Bahn darüberlegen und beide nochmal in der kleinsten Stufe durch die Pasta-Maschine walzen. Ca. 10 cm große Teigplatten (je nach Teller quadratisch oder rund) ausstechen. In siedendem Salzwasser ca. 2 Minuten ziehen lassen. Die Teigplatten in zerlassener Butter mit Salbei schwenken.

Für die Garnelen: Garnelen in einer beschichteten Pfanne in heißem Öl scharf anbraten, sodass sie eine schöne Farbe bekommen. Von innen sollten sie glasig sein. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4-6 küchenfertige, geschälte Garnelen
1 TL neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Laut WWF ist die **tropische Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 2023):

- 1. Wahl: Südostasien: Aquakultur (Zucht in Zero-Input Systemen)
- 1. Wahl: Thailand: Aquakultur (Teichanlagen, Rosenberg-Süßwassergarnele (*Macrobrachium rosenbergii*))
- 1. Wahl: Europa: Aquakultur (Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*))

Zum Anrichten: Eine Teigplatte auf den Teller geben, mit Spargelstücken und der Ziegenkäse-Gouda, zum Reiben Rhabarber-Ziegenfrisch-Creme garnieren, die 2. Platte darüber geben. Spargel und Rhabarber-Ragout auf dem Teller separat anrichten. Gebratene Garnele auf die Teigplatten geben, mit etwas geriebenen Ziegenmilchgouda bedecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laura Steinkopf

Dreierlei Rhabarber: Gepickelter Rhabarber & Rhabarber-Kaviar & Karamellierter Rhabarber aus dem Ofen mit konfiertem Saibling, Pumpernickelbrösel und Tee-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Rhabarber aus dem Ofen:

1 ½ Stangen Rhabarber
 3 EL Zucker
 Chiliflocken, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rhabarber schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

4 Esslöffel Wasser mit Zucker einkochen und karamellisieren lassen.

Rhabarber auf ein Backblech geben und mit dem Karamell benetzen. 10-15 Minuten mit Alufolie bedeckt im Ofen garen. Mit Salz und Chiliflocken würzen.

Für den Rhabarber-Kaviar:

150 ml Rhabarber-Nektar
 1 Zitrone, davon Saft
 2-3 Zweige Basilikum
 2 TL Agar-Agar
 500 ml Rapsöl

Rapsöl in einem hohen Glasgefäß für 30 Minuten in den Tiefkühler stellen. Rhabarber-Nektar mit 2 Teelöffel Zitronensaft und Basilikum aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Basilikum entfernen, Agar-Agar hinzugeben und nochmal aufkochen lassen. Masse etwas abkühlen lassen und in eine Portionierflasche geben. Topfenweise in das kalte Öl träufeln. Kaviar mit einem Sieb vom Öl trennen und mit kaltem Wasser abspülen.

Für den gepickelten Rhabarber:

½ Stange Rhabarber
 2 Scheiben Ingwer
 50 ml weißer Balsamicoessig
 1 EL Ahornsirup
 4 EL Rohrzucker
 1 EL Meersalz

Rhabarber schälen und der Länge nach in 3-4 mm dicke Scheiben hobeln.

200 ml Wasser mit den restlichen Zutaten aufkochen bis sich Zucker und Salz gelöst haben. Ingwer dazugeben. Sud über den Rhabarber gießen und 25-30 Minuten ziehen lassen.

Für den Saibling

2 Saiblingfilets, ohne Haut
 1 Amalfi-Zitrone, davon Zeste
 2 Knoblauchzehen
 2 Zweige Zitronenthymian
 150 ml Walnussöl
 200 ml gutes Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch mit Schale halbieren. Zitrone heiß abspülen und drei Zesten abreißen. Walnuss- und Olivenöl mit Knoblauch, Zitronenzesten und Zitronenthymian auf 60 Grad erhitzen. Haut und Gräten von Fischfilet entfernen und für 8-10 Minuten in das Öl geben. Fisch auf Küchenkrepp entfetten und mit Salz und Pfeffer würzen.



Laut WWF sind **Saiblinge, Seesaiblinge und Bachsaiblinge** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 2023):

- 1. Wahl: Island (Aquakultur: Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen)

Für die Pumpernickelbrösel:

3 Scheiben Pumpernickel
2 EL Butterschmalz
Cayennepfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pumpernickel im Multizerkleinerer nach Belieben zerkleinern.
Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Brösel knusprig braten. Mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Tee-Mayonnaise

3 Teebeutel Darjeeling
1 Zitrone, davon Saft
1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL weißer Balsamicoessig
150-250 ml Rapsöl
1 TL Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vollei in einem hohen, schmalen Messbecher geben. Mit dem Senf und dem Weißweinessig pürieren. 150 ml Rapsöl auf die Mischung geben. Pürierstab auf den Boden des Bechers setzen und unter stetigem Pürieren das Öl einarbeiten.

Je mehr Öl dazugegeben wird, desto fester wird die Mayonnaise. Die Mayonnaise sollte von der Konsistenz etwas fester sein, da sie durch Zugabe des Tees sonst zu flüssig wird.

Aus 100 ml Wasser und 3 Teebeuteln einen starken Schwarztee kochen, etwas ziehen und abkühlen lassen.

Nach Belieben den Tee mit in die Mayonnaise geben, mit Gewürzen, Zitronensaft und Honig abschmecken und nochmal gründlich pürieren.

Für die Garnitur:

Radiesschenkresse
Wildkräuter
Essbare Blüten

Gericht mit Kresse, Kräutern und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Filip Haase

Rhabarber-Mandel-Ravioli mit Vanillesauce, Rhabarber-Rosmarin-Kompott und gerösteten Mandelblättchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

125 g Mehl, Type 00
1 Ei
25 g weiche Butter
15 g Zucker
½ TL Zimt
1 Prise Salz

Alle Zutaten vermengen und gut kneten. Anschließend mindestens 20 Minuten kühl stellen.

Für die Füllung:

400 g Rhabarber
30 g gemahlene Mandeln
2 cm Ingwer
90 g Zucker

Rhabarber waschen, in 2 cm große Stücke schneiden und mit dem Zucker in einen Topf geben. Für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend ca. 2/3 der Masse abseihen und den Rest mit Flüssigkeit für das Topping zur Seite stellen. Anschließend den Ingwer reiben und zusammen mit den Mandeln in die Füllung geben. Alles vermengen.

Für die Ravioli:

Pflanzenöl, zum Braten
Mehl, für die Arbeitsfläche

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Kreise ausstechen und auf jeden Kreis etwas Füllung geben. Anschließend zuklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Ravioli ca. 5 Minuten darin goldbraun ausbacken und anschließend kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Vanillesauce:

½ Vanilleschote
1 Orange, davon Abrieb
1 Ei
250 ml Sahne
200 ml Milch
5 EL Zucker
½ TL Speisestärke
1 Prise Salz

Vanilleschote der Länge nach halbieren, auskratzen und Mark, Schote, Zucker, Salz und Milch aufkochen. Ei, Sahne und Speisestärke aufschlagen. Milch durch ein Sieb lassen und anschließend die Sahne-Ei-Mischung dazugeben und kurz mitkochen. Auf kleiner Stufe unter Rühren weiter kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Orange heiß abspülen, die Schale abreiben und Vanillesauce damit abschmecken.

Für das Topping:

4 EL Mandelblättchen
100 g Erdbeeren
1 TL gemahlener Rosmarin
Essbare Blüten

In das restliche 1/3 der Rhabarber-Zucker-Mischung (s.o.) den Rosmarin geben. Mandelblättchen kurz in der Pfanne anrösten. Bei den Erdbeeren den Strunk entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.