

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. August 2023** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Smørrebrød de luxe" mit Robin Pietsch**



Karsten Leerhoff

Roggenbrot mit Trüffelcreme, Thunfisch-Tataki, Rehrücken mit Wildsauce, Rote-Bete-Carpaccio und Rettich

Zutaten für zwei Personen

Für das Brot:

- 2 Scheiben Landroggenbrot
- 1 Bund Radieschen
- 50 g Butter
- 1 TL Meersalzflöckchen

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Brot in der Pfanne kräftig anrösten und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen mit Butter einstreichen und mit Meersalz bestreuen. Anschließend mit dünn geschnittenen Radieschen fächerförmig belegen.

Für das Reh und die Sauce:

- 300 g Rehrücken
- 100 g Knollensellerie
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Butter
- 150 ml Wildfond
- 100 ml Rotwein
- 4 cl Cognac
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Preiselbeeren
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Bund Thymian
- 1 TL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Pimentkörner
- 1 TL Speisestärke
- Salz, aus der Mühle

Rehrücken in einer Pfanne von allen Seiten 2 Minuten scharf anbraten. Rosmarin und Thymian hinzugeben und mit schmelzender Butter aromatisieren. Rehrücken mit der Butter immer wieder mit einem Löffel übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach im Ofen bei 50 Grad für 10 Minuten ziehen lassen. Die Kerntemperatur sollte maximal 55 Grad haben.

Rosmarin und Thymian aus der Pfanne nehmen. Möhre, Zwiebel und Knollensellerie grob geschnitten in die gleiche Pfanne geben und anrösten lassen. Tomatenmark dazugeben. Erst mit dem Cognac ablöschen, dann mit Rotwein wieder ablöschen. Knoblauch abziehen, andrücken und hinzugeben. Wacholderbeeren, Piment und Lorbeerblätter hinzugeben und weiter einreduzieren. Mit Wildfond weiter einreduzieren. Sauce abseihen und mit Speisestärke abbinden. Mit Butter aufmontieren. Preiselbeeren beim Anrichten dazugeben.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Thunfisch:

- 300 g Thunfischfilet, ohne Haut
- 1 EL heller Sesam
- 1 EL schwarzer Sesam
- 2 EL helle Sojasauce
- 1 EL Wasabipaste
- 2 EL Sesamöl
- 1 EL Pflanzenöl

Sesam in einer Pfanne rösten. Thunfisch abtupfen und in einer kleinen Pfanne mit Sesamöl und Pflanzenöl von allen Seiten kurz im Sinne eines Tataki anbraten. Sojasauce über den Thunfisch geben – die gewünschte Oberseite mit Wasabi einreiben und in einer Schale mit Sesam wälzen, sodass der Sesam haften bleibt.

Für die Rote Bete:

- 4 Knollen vorgegarte Rote Bete
- 3 EL Tomatenessig
- 1 TL Zucker

Rote Bete fein hobeln und in eine Schüssel geben. Mit Tomatenessig übergießen, mit etwas Zucker gegensteuern und die Rote Bete bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Trüffelcreme: Schmand, Crème fraîche und körnigen Senf vermengen. Trüffel feingehobelt und gehackt unterheben.
½ kleiner Trüffel
200 ml Schmand
200 ml Crème fraîche
2 EL körniger Senf

Für die Garnitur: Rettich in lange gleichmäßige Stifte schneiden. Brot mit Kräutern ausgarnieren und mit Salz würzen.
1 Rettich
Shisokresse-Mix
Rote Rettich Keimlinge
Knoblauchkresse
Salzflocken, zum Würzen

Das Gericht im Stil einer dänischen Flagge auf Tellern anrichten und servieren.



Thunfisch, Echter Bonito, ist aktuell laut WWF nur aus den Fanggebieten Westatlantik FAO 21; 31; 41, Westpazifik FAO 61, 71, 77, 81 mit Handleinen und Angelleinen zu empfehlen. (*Stand August 2023*)



Sindy Braun

Graubrot mit Meerrettich-Creme, Lachs-Tatar, frittiertes Avocado, Brotchip und selbstgemachtem Trauben-Kaviar

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachs-Tatar:

200 g Lachsfilet, ohne Haut
1 Schalotte
1 Zitrone, davon Saft
2 EL Sojasauce
1 EL Agavendicksaft
1 TL Senf
2 Zweige Dill
3-4 Halme Schnittlauch
Grüner Pfeffer, im Glas
1 EL Rauchöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lachs in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und feinwürfeln. Kräuter hacken, Zitrone auspressen. Lachs mit allen Zutaten vermengen, abschmecken und kaltstellen. Zum Schluss im Servierring anrichten.

Für die Meerrettich-Creme:

ca. 1 EL frischer Meerrettich
ca. 3 EL Crème fraîche
Salz, aus der Mühle

Meerrettich fein reiben, mit Crème fraîche und Salz vermengen und abschmecken.

Für den Trauben-Kaviar:

150 ml dunkler Traubensaft
1 Zitrone, davon Saft
200 ml Rapsöl
1 TL Agar-Agar

Rapsöl in einem hohen Gefäß für ca. 20 Minuten in das Kühlfach stellen. Zitrone halbieren und 1 TL Saft auspressen. Traubensaft mit Zitronensaft aufkochen. Agar-Agar hinzufügen. Nochmals aufkochen lassen. Etwas abkühlen. Mit einer Pipette kleine Tropfen in das kalte Wasser geben und zum Schluss das Öl über ein Sieb abgießen.

Für die frittierte Avocado:

½ Avocado
1 Ei
2 EL feines Pankomehl
2 EL Mehl
200 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado von Haut befreien und mit einem Kugelausstecher schälen. Salzen und pfeffern. Erst in Mehl, dann in verquirltem Ei mit Salz, Pfeffer und Panko wälzen. In heißem Fett ausbacken.

Für den Brot-Chip:

½ Graubrot am Stück
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle

Graubrot dünn aufschneiden, mit Olivenöl und Salz versehen. Bei 180 Grad Umluft für ca. 15 Minuten im Ofen rösten.

Für das Brot und Garnitur: Scheibe Graubrot mit größerem Ausstecher heraustrennen, in einer Pfanne kurz anrösten, abkühlen lassen und mit den Komponenten ausgarnieren.

- 2 Scheiben Graubrot
- 2 Radieschen
- Etwas Friséesalat
- 2 Zweige Dill

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Achten Sie beim Kauf von **atlantischem Lachs** auf das ASC Label, Aquakultur und BIO Aquakultur. **Pazifischer Lachs** ist aktuell nur aus dem Nordostpazifik FAO 67: Alaska als Wildfang zu empfehlen. (*Stand August 2023*)



Katja Zimny

Bauernbrot mit Fenchel-Mayonnaise, pochiertem Saibling, gedünstetem Kohlrabi, Schnittlauch-Pesto, gepickelten Radieschen, Aprikosen-Chutney und karamellisierter Fenchelsaat

Zutaten für zwei Personen

Für das Brot:

2 Scheiben Bauernbrot, ca. 5mm dick
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Bauernbrot mit Butter und Salz bestreichen und im Ofen bei 200 Grad backen, bis es knusprig ist.

Für den Fisch:

1 Saiblingsfilet, mit Haut
200 ml Gemüsefond
20 g Butter
2 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten in eine beschichtete Pfanne geben, den Saibling zuletzt mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und bei niedriger Temperatur langsam garen.

Für die Fenchel-Mayonnaise:

½ Fenchel mit Fenchelgrün
1 Zitrone, davon Saft
1 Ei
1 TL Senf
½ TL Fenchelsamen
100 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Fenchel den Strunk entfernen und ca. 3 EL Fenchel reiben. 2 EL Fenchelgrün hacken. Fenchelsamen mörsern. Zitrone halbieren und 1 TL Saft auspressen. Aus Ei, Zitronensaft, Senf und Öl eine Mayonnaise mixen. Davon 2 Esslöffel mit geriebenem Fenchel, gehacktem Fenchelgrün und Fenchelsamen vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die gepickelten Radieschen:

4 Radieschen
½ Knoblauchzehe
100 ml Weißweinessig
½ TL Koriandersamen
½ TL Senfkörner
1 Lorbeerblatt
3 EL Zucker
½ TL Salz
½ TL Pfefferkörner

Knoblauch abziehen. 100 ml Wasser, Essig, Zucker und Salz aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann Pfeffer, Koriander, Senfkörner, Knoblauch und Lorbeerblatt hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Radieschen waschen und in feine Scheiben hobeln, mit dem Sud übergießen und 20 Minuten ziehen lassen.

Für das Schnittlauch-Pesto:

1 Bund Schnittlauch
½ Bund glatte Petersilie
30 g Parmesan
100 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan fein reiben. Alle Zutaten mit dem Stabmixer mixen und abschmecken.

Für den gedünsteten Kohlrabi: Kohlrabi in gleichmäßige Stäbchen schneiden, mit einem Schuss Wasser, Butter, Salz und Pfeffer in einem Topf ca. 4-5 Minuten dünsten und abschmecken.
½ Kohlrabi
10 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Aprikosen-Chutney: Aprikosen waschen, trocknen, halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch fein würfeln. Basilikum waschen und trocknen. Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Schalotte und Ingwer fein hacken und in Öl andünsten. Aprikosenwürfel dazugeben und mit Salz und Chili abschmecken. Etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und gelegentlich umrühren.
250 g frische, reife Aprikosen
1 Schalotte
1 kleines Stück Ingwer
2 Zweige Basilikum
1 Prise mildes Chilipulver
1 Prise Salz

Für die karamellierte Fenchelsaat: Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren lassen, Fenchelsamen dazugeben, flüssiges Karamell auf ein Backpapier geben und im Gefrierschrank abkühlen lassen, später in kleine Stückchen zerbrechen.
4 EL Fenchelsamen
2 EL Zucker

Für die Garnitur: Fenchelgrün feinhacken. Kaviar als Garnitur verwenden.
1 EL Saiblingskaviar
Etwas Fenchelgrün

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Beim Kauf von **Saibling** sollten Sie darauf achten, dass der Fisch aus nachhaltiger Fischerei stammt. WWF empfiehlt insbesondere Produkte, die mit einem Bio Label (Aquakultur) sowie mit dem ASC Label (Aquakultur) gekennzeichnet sind. Empfehlenswert sind Fische, die aus Österreich und der Schweiz in Aquakultur: Teichanlagen, Durchflussanlagen gehalten werden, aus Island in Aquakultur: Durchflussanlagen, in Europa in Aquakultur: Kreislaufanlagen und aus Schweden: Binnenfischerei kommen. (*Stand August 2023*)



Julia Senff

Pumpernickel mit Lauchzwiebel-Frischkäse, geräuchertem Heilbutt, pochiertem Ei, Dill-Gurken und Kresse-Granatapfel-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für den Frischkäse:

120 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
4 Radieschen
2 Lauchzwiebeln
1 Zitrone, davon Saft & Zesten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Radieschen und den Lauch waschen, Wurzel und Strunk des Radieschens entfernen. Mit Hilfe eines Juliennehobels die Radieschen in Streifen hobeln, den Lauch in feine Ringe schneiden. Frischkäse mit Zitronensaft und -zesten vermengen, Lauchzwiebel und Radieschen unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch:

300 g Heilbuttfilet, ohne Haut
Buchenholzspäne

Buchenholzspäne in den Räuchertopf geben und entzünden. Heilbutt hineingeben und ca. 20-25 Minuten räuchern.

Für die Pumpernickel:

2 große Scheiben Pumpernickel

Pumpernickel bei mittlerer Hitze ohne Fett in der Pfanne unter mehrmaligem Wenden rösten.

Für das pochierte Ei:

2 EL Essigessenz
2 Eier, Größe M
1 Prise Salz

Einen Liter Wasser erhitzen, Salz und Essig hinzufügen und Wasser zum Simmern bringen. Mit einem Löffel das Wasser umrühren, sodass sich ein Strudel bildet. Ei in den Strudel geben und für ca. 3 Minuten garen. Das Ei muss „schwimmen“, deswegen genügend Wasser hinzugeben. Wenn man das Ei zuvor in eine Schöpfkelle gibt, kann man es leichter in den Strudel geben.

Für die Dill-Gurken:

¼ Salatgurke
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle

Gurke schälen und salzen. Dill kleinhacken und dazugeben.

Für das Topping:

2 EL Kresse
2 EL Granatapfelkerne
1 EL Zitronensaft

Das geröstete Pumpernickel mit dem Frischkäse bestreichen, die Gurke einrollen und in den Frischkäse drapieren. Heilbutt auf den Frischkäse geben mit Zitronensaft beträufeln, das pochierte Ei auf den Fisch legen. Mit Granatapfelkernen und Kresse garnieren und servieren.



Der **Heilbutt** ist aktuell nur aus Europa in Aquakultur aus Durchflussanlagen zu empfehlen. (Stand August 2023)



Anu Jauhan

Vollkornbrot mit Kräuterbutter, Garnelen und Nordseekrabben, Apfel-Chutney, Wermut-Sahne und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen:

14 kleine Garnelen, küchenfertig
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 Zitrone, davon Saft
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Petersilie feinhacken. Zitrone auspressen. Garnelen mit Butter, Zitronensaft und Petersilie in einer Pfanne sautieren. Am Ende salzen.

Für die Nordseekrabben:

200 g Nordseekrabben, naturbelassen
 1 Zitrone, davon Abrieb & Saft
 1-2 TL Kapern
 1 EL Honig
 1 EL Weißweinessig
 ½ Bund Dill
 2 EL Olivenöl
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill feinschneiden. Nordseekrabben mit allen Zutaten marinieren.

Für das Apfel-Chutney:

1 grüner Apfel
 1 Stück frischer Meerrettich
 1 Zwiebel
 1 kleines Stück Ingwer
 1 rote frische Chilischote
 1 TL Butter
 1 TL brauner Zucker
 1 TL Ingwerpulver

Zwiebel abziehen. Zwiebel, Ingwer und Chili klein hacken. In Butter mit Zucker und Ingwerpulver sautieren. Apfel in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Geriebene Meerrettich dazugeben.

Für das Basilikum-Pesto:

1 Bund Basilikum
 20 g Pinienkerne
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, davon Saft
 100 ml Olivenöl

Knoblauch abziehen. Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch mit Olivenöl und Zitronensaft pürieren.

Für die Kräuterbutter:

½ Bund glatte Petersilie
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, davon Saft
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, Zitrone auspressen. Alle Zutaten im Mörser mörsern und Zitronensaft dazugeben.

Für das Brot:

2 Scheiben Vollkornbrot mit Sesam

Brot von beiden Seiten mit Kräuterbutter bestreichen und 10 Minuten im Ofen bei 200 Grad backen.

Für die Sahne: Sahne mit Wermut steif schlagen.

200 ml Sahne
2 EL Wermut

Für die Garnitur: Apfel dünn schälen. Granatapfelkerne lösen. Fenchelgrün feinhacken.

1 grüner Apfel
½ Granatapfel
Etwas Fenchelgrün

Das Brot mit Sahne bestreichen, dann Apfel-Chutney mit Nordseekrabben, Garnelen, wieder Apfel-Chutney, Pesto, Wermut-Sahne und Fenchelgrün garnieren und servieren.



Laut WWF sollten Sie entweder auf Eismeergarnelen oder auf tropische **Garnelen** zurückgreifen. Die **Nordseekrabbe** ist aktuell nur bedingt aus der Nordsee zu empfehlen. (Stand August 2023)



Laura Krafft

Bauernbrot mit Eiercreme, kurz gebeizter Lachsforelle, gepickelter Rote Bete und Forellen-Kaviar

Zutaten für zwei Personen

Für das Brot:

2 große Scheiben Bauernbrot
1 EL Butter

Die Brotscheiben langsam in Butter rösten und dann im Ofen warmhalten. Zum warm halten reichen 60 Grad aus.

Für die Eiercreme:

1 Essiggurke
1 Frühlingszwiebel
½ Zitrone, Saft
2 Eier
1 TL Senf
100 ml Milch
½ Bund Dill
100 ml neutrales Pflanzenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier in kochendem Wasser 7 Minuten kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Milch, Öl, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab unten ansetzen und hochziehen.

Essiggurke, Eier und Frühlingszwiebel fein schneiden und in eine Schüssel geben. Dann die Mayonnaise dazugeben und alles mischen. Mit Dill, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rote Bete:

1 Kugel frische Rote Bete
1 Kugel vorgegarte Rote Bete
½ Granny Smith Apfel
½ Zitrone, davon Saft
1 EL naturtrüber Apfelessig
1 EL Johannisbeergelee
2 EL Walnussöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen und feinschneiden. Apfel feinschneiden und mit Zitronensaft marinieren. Beides mit den restlichen Zutaten vermengen, abschmecken und ziehen lassen. Es soll säuerlich schmecken.

Für den Fisch:

200 g Lachsforellenfilet, ohne Haut
1 cm Ingwer
1 Limette, davon Abrieb & Scheiben
3 EL Gin
3 EL gehackter Dill
40 g Zucker
30 g Salz

Lachsforelle in den Vakuumbutel legen, Gin dazugeben. Limettenschale abhobeln und mit Salz, Zucker und gehacktem Dill mischen und mit in den Beutel geben. Limette in Scheiben schneiden und auch mit in den Beutel geben, einmal schütteln und im Vakuuiergerät schließen. Sollte man mehr als 35 Minuten Zeit haben, zwei Tage im Kühlschrank beizen lassen.

Für die Garnitur: Geröstete Brotscheibe auf den Teller geben, Eiercreme darauf verteilen, 20 g Lachsforellenkaviar dann Rote-Bete und Apfel darauf geben, Lachsforellenscheiben oben drauf drapieren. Mit Kaviar, Dill und Blüten ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist die **Lachsforelle**, auch Regenbogenforelle genannt, aus folgender Gebieten zu empfehlen (*Stand August 2023*):

- BIO oder ASC Label, Aquakultur
- Finnland, Aquakultur: Netzkäfiganlagen
- Schweiz, Dänemark, Aquakultur: Teichanlagen / Durchflussanlagen