

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2024** ▪
Tagesmotto „Wurzelgemüse“ mit Nelson Müller



Anneke Bohlen

Ravioli mit Rote-Bete-Füllung und Meerrettichschaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

200 g Weizenmehl, Type 405
 2 Eier, Größe M
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Eier und Salz verkneten, bis eine geschmeidige Kugel entsteht. Teig bis zur weiteren Verarbeitung in Frischhaltefolie einwickeln und bei Zimmertemperatur lagern.

Für die Füllung:

250 g gegarte Rote Bete
 1 rote Zwiebel
 1 Ei
 50 g Ricotta
 2 EL Semmelbrösel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Rote Bete fein würfeln. Zwiebel- und 2/3 der Roten-Bete-Stücke zusammen mit dem Eigelb, Ricotta und den Semmelbröseln in einem Multizerkleinerer geben, bis eine homogene Masse entsteht. Die restlichen Rote-Bete-Stücke hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ravioli-Fertigstellung:

1 Ei
 1 TL Butter
 500 ml Rote-Bete-Saft
 Salz, aus der Mühle

Mit einer Nudelmaschine möglichst dünne Teigplatten ausrollen und mithilfe eines Stanzers Kreise markieren. In die Mitte der Kreise jeweils einen Teelöffel Füllung platzieren und die Ränder mit Eiweiß einstreichen. Eine weitere Teigbahn über die Füllung legen und vorsichtig von der Füllung bis zum Rand andrücken, damit die Luft entweicht. Zuletzt die Ravioli mit einem runden Ausstecher (Durchmesser 6 cm) ausstanzen und den Rand andrücken.

Ravioli in gesalzenem Wasser für 6 Minuten kochen. Für eine schöne Färbung dem Kochwasser Rote-Bete-Saft hinzufügen.

Die gegarten Ravioli kurz vorm Servieren in einer Pfanne mit brauner Butter schwenken.

Für den Meerrettichschaum:

80 g frischen Meerrettich
 1 Zitrone, Saft
 250 ml Sahne
 100 ml Gemüsefond
 ½ TL Sojalecithin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Meerrettich fein reiben und mit der Sahne und Fond einige Minuten einkochen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und warmhalten. Kurz vor dem Servieren Sojalecithin unterrühren und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Garnitur:

6 Walnüsse
 1 Lauchzwiebel
 Parmesan, zum Reiben

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Lauchzwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Parmesan reiben. Alles als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Volker Schimkus

Rübchen-Carpaccio mit Lammlachs, Hummus und Pomelo

Zutaten für zwei Personen

Für das Rübchen-Carpaccio:

2 kleine Ringelbeten, alternativ gelbe Bete
1 Rettich
1 Zitrone, 2 EL Saft
2 EL Weißweinessig
Chiliflocken, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Beten und Rettich gründlich waschen und schälen. Beides in sehr feine Scheiben hobeln und etwas einsalzen. Bete mit Weißweinessig, Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und in einen Vakuumbbeutel geben. Vakuumieren und 15 Minuten ziehen lassen. Am Ende herausnehmen, nochmal mit Zitronensaft und Öl beträufeln und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Lammlachs:

1 Lammlachs à 160 g
1 Knoblauchzehe
1 EL Butterschmalz
2 Zweige Thymian
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammlachs parieren, Butterschmalz in eine Pfanne geben, erhitzen und den Lammlachs auf beiden Seiten anbraten. Mit gehacktem Knoblauch und einigen Thymianblättern in den vorgeheizten Backofen geben und bei 130 Grad ca. 10 Minuten weitergaren bis der Lammlachs eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht hat. Nachmals mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. In Stücke schneiden und auf den Teller drapieren.

Für den Hummus:

250 g vorgegarte rote Bete
150 g Kichererbsen aus der Dose
1 Knoblauchzehe
1 Limette, 3 EL Saft
1 EL Frischkäse
1-2 EL helles Tahini
½ TL gemahlene Kreuzkümmel
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, die gegarte Bete würfeln und in einem Mixer geben. Frischkäse, Knoblauch, Tahini und Öl dazugeben. Kichererbsen abgießen, ebenfalls in den Mixer geben und alles zusammen cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Limettensaft abschmecken. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Jeweils einige größere Tupfer auf den Teller geben.

Für die Garnitur:

1 Stück Pomelo
2 essbare Blüten
Basilikumsprossen
Etwas Kresse

Blüten und Kresse als Garnitur verwenden. Pomelo schälen, Fruchtfleisch herauslösen und auf dem Carpaccio anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lisa Müller

Rinderfilet mit Kräuterbutter auf zweierlei Wurzelpüree mit Rote-Bete- und Kartoffel-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Sellerie-Maronen-Püree:

110 g Knollensellerie
100 g vorgegarte Maronen
1 Zitrone, 1 EL Saft
1 EL Butter
100 ml Sahne
40 g Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sellerie in Stücke schneiden und mit den Maronen in einen Topf geben. Fond und Sahne hinzufügen, salzen und pfeffern und mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten garen. Dann einen kleinen Moment auf der Platte mit der Resthitze ausdämpfen lassen. Überschüssige Brühe abschütten und auffangen. Nun mit einem Pürierstab fein pürieren und mit warmer Butter und Zitronensaft abschmecken. Anschließend das Püree durch ein Sieb streichen und wenn nötig über einem Wasserbad warmhalten.

Für das Sellerie-Petersilienwurzel-Püree:

150 g Knollensellerie
110 g Petersilienwurzel
1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
1 Zitrone, 1 EL Saft
100 ml Sahne
1 EL Butter
40 ml Weißwein
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Petersilienwurzel schälen, in Stücke schneiden und in einen Topf geben. Schalotte und Knoblauch abziehen, in Würfel schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Wein und Sahne hinzufügen, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben und mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten garen. Dann einen kleinen Moment auf der Platte mit der Resthitze ausdämpfen lassen. Nun mit einem Pürierstab fein pürieren und mit warmer Butter und Zitronensaft abschmecken. Püree durch ein Sieb streichen und wenn nötig über einem Wasserbad warmhalten.

Für die Kräuterbutter:

1 Knolle frische Rote Bete
½ Knoblauchzehe
½ Zitrone, ½ TL Saft
125 g Butter
1 TL Rote-Bete-Saft
½ TL mittelscharfer Senf
3 Zweige glatte Petersilie
4 Halme Schnittlauch
4 Blätter Estragon
4 Blätter Oregano
½ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter auf Raumtemperatur bringen und Kräuter sowie Knoblauch hacken. Zitronensaft, Senf und Gewürze hinzufügen. Frische Rote Bete schälen und mit der Lochreibe in die Butter reiben.

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuterbutter von oben in der Pfanne erhitzen. Nun auf höchster Stufe das Filet je 1 Minute je Seite scharf anbraten. Danach mit der Kräuterbutter übergießen, frische Kräuter dazugeben und in einer feuerfesten Schale im Backofen 9 Minuten weitergaren. Mit offener Tür 5 Minuten ziehen lassen.

Für den Kartoffel-Chip: Kartoffel in dünne Scheiben hobeln. In Mehl wenden und anschließend in heißem Öl frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.
1 große mehlig kochende Kartoffel
Mehl, zum Wenden
Öl, zum Frittieren
Salzflocken, zum Würzen

Für den Rote-Bete-Chip: Rote Bete schälen und in Scheiben schneiden. In heißem Öl frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.
1 Knolle frische Rote Bete
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Blüten als Garnitur verwenden.
Essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2024 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Schwarzwurzel-Hot-Dog

Zutaten für zwei Personen

Für die Brötchen zum Selberbacken:

- 1 Ei, zimmerwarm
- 1 Eigelb, mit 4 EL Wasser verrührt
- 45 g weiche Butter
- 250 ml handwarme Milch
- 1 Würfel Hefe
- 500 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in die Mitte bröckeln und mit etwas Milch und dem Zucker auflösen. Ansatz 15 Minuten gehen lassen, die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Mit einer Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Teig in 100-Gramm-Portionen aufteilen, zu Kugeln formen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Teig länglich, ca. 15 cm, formen, auf ein Blech mit Backpapier legen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Mit dem Wasser-Eigelb-Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 15-20 Minuten backen.

Für die Brötchen aus der Sendung:

- 2 Hot Dog Brötchen

Hot Dog Brötchen in der Mitte leicht einschneiden und kurz in einen vorgeheizten Ofen bei 140 Grad geben, um sie zu erwärmen.

Für die Schwarzwurzel:

- 4 Stangen Schwarzwurzeln
- 200 ml Gemüsefond
- Sojasauce, zum Ablöschen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 20 ml Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarzwurzeln gut waschen und schälen. Enden abtrennen und Wurzeln in Rapsöl scharf von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Mit Sojasauce ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Wurzeln gar schmoren und ggf. etwas Wasser dazugeben.



Benutzen Sie Handschuhe, dann werden Ihre Hände vom Saft der Wurzeln nicht braun.

Schwarzwurzeln nach dem Schälen in einem Gemisch aus Wasser, Milch und Zitronensaft einlegen, damit die Wurzel ihre weiße Farbe behält.

Für die gepickelten Gurken:

- 1 Salatgurke
- 125 ml Essig
- 1 EL Senfsaat
- 4 EL Zucker
- 1 EL Meersalz

Gurke mit Hilfe eines Sparschälers in dünne Scheiben hobeln. Zucker in einen Topf geben und mit Essig ablöschen. Senfsaat und Salz dazugeben. Sobald der Zucker aufgelöst ist, Sud noch heiß über die Gurken gießen, Deckel schließen und das Glas auf dem Deckel stehend auskühlen lassen.

Für die Röstzwiebeln: Gemüsezwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Mit Mehl bestäuben und in 150 Grad heißem Öl knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

- 1 große Gemüsezwiebel
- 100 g Mehl
- Öl, zum Frittieren
- Salzflocken, zum Würzen

Für die Senf-Mayonnaise: Ei in ein hohes Gefäß geben. Senf und die Gewürze zugeben. Mit einem Stabmixer mixen und das Öl nach und nach zugeben. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 1 Limette, Saft
- 1 Ei
- 50 g Honigsenf
- 5 g scharfes Senfpulver
- 200 ml Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zum Anrichten: Feldsalat waschen, trocknen und ein paar Blätter in die Brötchen füllen. Ketchup und Mayonnaise dazugeben. Schwarzwurzel hineinlegen, zusammenklappen und mit Röstzwiebeln, Gurke und Kresse garnieren.

- 10 Blätter Feldsalat
- 4 EL Ketchup
- Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.