

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. September 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Omas Küche 2.0" mit Björn Freitag



Eva Engelke

Schinken-Nudeln mit Käsesauce und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

50 g Mehl, Type Pizzamehl 00
+ ca. 50 g, zum Bestäuben
50 g Pasta-Spätzlemehl
1 Ei
1 TL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten fix zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

Für die Käsesauce:

100 g Cheddar
100 g Schmelzkäse, Gouda
2 EL Butter
300 ml Milch
1 Flasche helles bayrisches Bier
2 EL Mehl
Chilipulver, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl und Butter in einem Topf erhitzen. Milch hinzugeben und zu einer cremigen Masse verrühren. Käse hinzugeben und schmelzen lassen. Nach Geschmack mit Bier und den Gewürzen würzen.

Für den Gurkensalat:

½ halbe Salatgurke
2 EL weißer Balsamico
1 EL Rapsöl
½ Bund Dill
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salatgurke halb schälen und dann fein hobeln. Mit Balsamico, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen. Dill feinhacken und dazugeben.

Für die Nudeln:

200 g Kassler Schinken
150 g Butter
50 g Panko
Salz, aus der Mühle

Nach ca. 20 Minuten Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zu Tagliatelle verarbeiten. Nudeln in kochendes und gesalzenes Wasser geben und ca. 5-10 Minuten kochen.

Schinken in Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne erhitzen, bis diese schön gebräunt sind. Gekochte Nudeln mit in die Pfanne geben und zum Schluss Pankomehl mit in die Pfanne geben.

Für die Garnitur

1 Zweig Basilikum

Blätter abzupfen und als Garnitur verwenden. Das Gericht mit einer Gabel zum Nest aufdrehen, auf Tellern anrichten und servieren.



Paul Schroth

Entenbrust mit Orangen-Rotweinsauce, Pommes Paolo, Apfel-Chutney, Rotkraut-Shot und -Stroh

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

1 Entenbrust
½ Orange
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ente zuschneiden, Haut kreuzförmig einritzen und mit Salz, Zucker, Orangenabrieb und Pfeffer würzen. Bei 63 Grad die Ente für 20 Minuten Sous vide garen.

Nach der Garzeit die Ente 5 Minuten ruhen lassen und sie dann auf der Hautseite 5 Minuten scharf anbraten und auf der Rückseite 1 Minute nachbraten. Vor dem Anschneiden die Ente erneut ruhen lassen.

Für die Kartoffeln:

3 große mehlig kochende Kartoffeln
250 g Butter
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, mit runden Ausstecher ausstechen und mit einem Gemüsehobel in Papierdünne Blättchen hobeln. Anschließend Kartoffeln salzen und auf einem Handtuch trockentupfen, zu einem Turm stapeln und in einer mit Butter getränkten Backform für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Oberfläche mit einem kleinen Bunsenbrenner flämmen.

Für das Apfel-Chutney:

2 saure Äpfel
½ Gemüsezwiebel
10 g Ingwer
100 ml Apfelessig
100 ml naturtrüber Apfelsaft
150 ml Gemüsefond
1 EL Senfkörner
1 Lorbeerblatt
2 EL brauner Zucker
2 EL Gelierzucker
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Beides in Rapsöl anbraten. Beide Zuckerarten dazugeben und karamellisieren lassen. Ingwer reiben und zusammen mit Senfkörnern, Pfeffer und Lorbeerblatt hinzugeben. Mit Essig, Saft und Fond auffüllen und auf mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken

Für die Sauce:

1 Schalotte
100 ml Rotwein
100 ml Portwein
75 ml Orangensaft
250 ml Entenfond
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
100 g eiskalte Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Öl anbraten. Mit Rotwein, Portwein, Orangensaft und Entenfond auffüllen. Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt hinzufügen und langsam einreduzieren lassen. Durch ein feines Sieb absieben und mit kalter Butter abbinden, zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rotkraut: Ein paar Rotkohlblätter abzupfen und in kleine Streifen schneiden. Den Rest des Rotkrauts entsaften, mit Gewürzen und Apfelsaft abschmecken und in einem Shot-Glas kalt servieren. Für das Stroh die Rotkohlstreifen in heißem Öl frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

1 Kopf Rotkraut
Quatre-épices-Gewürz, zum Würzen
Öl, zum Frittieren
1 Schuss naturtrüben Apfelsaft
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kresse abzupfen.
Ein kleiner Topf Kresse

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



Dennis Börner

Eier-Ragout mit gebackenen Wachteleiern, frischem Marktgemüse, Rote-Bete-Nocken, Senfcreme und Petersilien-Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die gebackenen Wachteleier:

10 Wachteleier
1 Hühnerei
20 ml Weißbier
2 EL Mehl
4 EL Pankomehl
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
50 g Salz
Eiswürfelbad
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Wachteleier in Eiswürfel mit 50 g Salz legen. 20 Minuten ins Gefrierfach geben. Aus Ei, Mehl, Bier, Salz und Pfeffer einen Bierteig herstellen. Pankomehl in eine Schüssel daneben stellen. Gefrorene Wachteleier pellen und erst im Bierteig und dann in Pankomehl wenden. Eine Minute in einer Fritteuse gelb Gold ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Nocken:

1 frische Rote Bete Knolle
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
10 Kapern
1 Ei
50 g Butter
50 g Mascarpone
10 g Parmesan
300 ml Rote Bete Saft
3 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen und feinhacken. Butter mit Schalotte und Knoblauch anschwitzen und Kapern dazugeben. Butter mit frischer Rote Bete pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Ei mit Mascarpone, Mehl, und Parmesan aufschlagen und Rote Bete dazugeben. Alles verrühren und Nocken abstechen. Anschließend im leicht siedendem Rote Bete Saft 15 Minuten ziehen lassen.

Für das Gemüse:

½ Romanesco
6 Fingermöhren, mit Grün
10 Kaiserschoten
50 g wilder Brokkoli
1 Zitrone
100 g Butter
100 g Creme Double
100 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond
60 g Mehl
Eiswürfel
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse putzen, waschen, kleinschneiden und 5-7 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Aus warmem Gemüsefond, Butter und Mehl eine Mehlschwitze ansetzen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, Weißwein, Zitronenabrieb und Saft dazu geben. 15 Minuten köcheln lassen und mit Creme Double verfeinern. Gemüse dazugeben und kurz erwärmen.

Für die Kartoffeln: Kleine Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 12-15 Minuten kochen. Abschütten und ausdämpfen lassen. Pellen und in Butter schwenken mit gehackter Petersilie bestreuen.

300 g kleine festkochende Kartoffeln
50 g Butter
4 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle

Für die Senfcreme: Saure Sahne mit süßem Senf mischen und mit Salz, Pfeffer, Zitronen Abrieb und -Saft abschmecken und frischen gehackten Liebstöckel dazugeben.

50 g Saure Sahne
2 EL süßen Senf
1 Zitrone
1 Bund Liebstöckel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Brian Kammerer

Serviettenknödel mit Pfifferlingrahm, Kräuterseitlingen, Petersilien-Öl, Serrano-Chip und Korallen-Hippe

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

3 Semmel, vom Vortag
50 g Semmelbrösel
½ Zwiebel
2 Eier
200 ml Milch
1 TL mittelscharfen Senf
100 g Blattpetersilie
Neutrales Öl, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Semmeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Milch in einem Topf erwärmen, Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Petersilie hacken, alles mit den Eiern, Semmelbrösel und Senf vermengen und zu einem Teig verarbeiten, nach Geschmack salzen und pfeffern und mit ein wenig Muskatnuss verfeinern.

Masse in Frischhaltefolie zu einer „Dicken Wurst“ wickeln, danach in Alufolie wickeln und für ca. 15-20 Minuten in heißem Wasser kochen.

Anschließend herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Wenn gewünscht noch kurz mit Öl in der Pfanne anbraten.

Für den Rahm:

150 g Pfifferlinge
200 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
1 Schuss Aceto di Balsamico
1 Schuss Kürbiskernöl
½ Bund Thymian
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen und in mundgerechte Stücke zurechtschneiden.

Thymian feinhacken. Pilze kurz scharf in Öl anbraten und mit Gemüsefond und Sahne ablöschen.

Salz, Pfeffer und frischen Thymian zugeben.

Am Ende mit einem Schuss Kürbiskernöl und Balsamico verfeinern.

Für das Petersilien-Öl:

100 g glatte Petersilie
300 ml neutrales Pflanzenöl
1 Schuss Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl, Petersilie, Salz, Pfeffer und einen Schuss Kürbiskernöl pürieren und durch ein Sieb passieren. In eine Squeeze Flasche abfüllen.

Für den Serrano-Chip:

2 Scheiben Serrano-Schinken

Serrano-Schinken in einer heißen Pfanne knusprig braten.

Für die Hippe:

120 ml Kräuteröl, von oben
27g Mehl

120 ml Wasser mit Kräuteröl und Mehl pürieren und anschließend in eine Squeeze Flasche abfüllen und portioniert in einer heißen Pfanne knusprig braten.

Für die Kräuterseitlinge:

1 großer Kräuterseitling
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitling in 10 mm Würfel schneiden und kurz aber scharf mit Salz und Pfeffer in der Pfanne anbraten und zur Seite stellen.

Für die Garnitur:

2 Farben Shishokresse

Kresse abzupfen und als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Neel Nissen

Schweinefilet mit Kräuterkruste in Pfeffersauce, Petersilienwurzel-Püree und Spitzkohlgemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Kräuterkruste:

- 1 altbackenes Brötchen
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 4 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian, Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Brötchen reiben. Kräuter, Knoblauch und geriebenes Brötchen mixen. Butter dazugeben und alles mixen. Salzen und pfeffern. Die Masse zwischen Backpapier ausrollen und kaltstellen.

Für das Schweinefilet:

- 600 g Schweinefilet
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Butter
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinefilet parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Knoblauch andrücken und zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben. Butter dazugeben und das Filet immer wieder mit der aromatisierten Olivenöl-Butter-Mischung übergießen.

Filet in den Ofen geben und mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur messen. Fleisch bei 56 Grad aus dem Ofen nehmen.

Den Ofen auf 220 Grad Grillfunktion einstellen.

Kräuterkruste auf das Schweinefilet geben und im heißen Ofen auf der obersten Schiene gratinieren. Filet bei 61 Grad Kerntemperatur aus dem Ofen nehmen.

Für die Pfeffersauce:

- 1 Schalotte
- 50 g Butter
- 100 ml Sahne
- 100 ml dunkler Wildfond
- 5 cl trockener Weißwein
- 2 cl Cognac
- 1 TL grüner Pfeffer
- Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Dafür die Pfanne verwenden, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Pfefferkörner und Cognac dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Fond bis auf das Minimum reduzieren und dann mit der Sahne auffüllen. Etwas einkochen lassen und mit Salz abschmecken.

Für das Püree:

- 250 g Petersilienwurzel
- 50 g Butter
- 50 ml Sahne
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilienwurzel schälen und in Salzwasser weichkochen. Sahne in einen Topf geben, etwas Muskatnuss hineinreiben sowie Salz und Pfeffer dazugeben.

Weichgekochte Petersilienwurzel abgießen und unter Zugabe der Sahne-Mischung stampfen. Butter unterrühren, final abschmecken und schließlich durch ein Sieb drücken.

Für das Spitzkohlgemüse: Spitzkohl waschen, in feine Streifen schneiden und kurz in gesalzenem Wasser blanchieren. Danach in Butter dünsten und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

- ½ Spitzkohl
- 2 EL Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tobias Rieger

Gemüse-Maultaschen mit Schmelz-Zwiebeln und Wildkräutersalat mit Nuss-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl, Type 550
2 Eier
50 ml Olivenöl
1 Prise Salz

Das Mehl mit Eiern, Olivenöl und einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Mit den Händen oder mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend zum Ruhen in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung:

1 Brötchen vom Vortag
100 g Babyspinat
100 g Karotten
½ Stange Lauch
½ Zwiebel
1 Ei
1 EL Butter
25 g Emmentaler
50 g Quark, 20 % Fett
½ Bund glatte Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brötchen in feine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, fein schneiden und Karotten schälen und raspeln. Lauch putzen und fein würfeln. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig anbraten. Karotten und Lauch dazugeben bis das Gemüse weich ist. Spinat in kochendem Wasser blanchieren, gut abtropfen lassen, fein hacken und in die Pfanne geben. Kurz anbraten und dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Petersilie abrausen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Geschnittene Brötchen, gedünstetes Gemüse, Petersilie, Ei und Quark mit geriebenem Käse in einer Schüssel gründlich zu einer festen Masse verkneten. Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Maultaschen:

1 Zwiebel
1 EL Butter
400 ml Gemüsefond
½ Bund Schnittlauch
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Nudelteig dünn ausrollen und in gleichmäßige Quadrate mit den Maßen 8x8 cm aufteilen. Jedes Quadrat mit 0,5-1 EL Füllung bestreichen. Dabei die Ränder frei lassen. Ränder anschließend mit etwas Wasser bestreichen und mit einem zweiten etwa gleich großen Teigstreifen darauflegen. Die angefeuchteten Ränder zwischen den Quadraten mit dem Stiel eines Kochlöffels nach unten drücken. Zu Maultaschen schneiden und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Dann die Maultaschen ca. 10-12 Minuten in heißem Fond ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und bei niedriger Hitze ganz langsam braten. Wenn die Zwiebeln schön glasig sind die Hitze etwas hochstellen und den Zucker hinzufügen. Wenn der Zucker karamellisiert ist die Hitze wieder runterstellen, Salz und Butter hinzufügen. Zum Schluss die Maultaschen in der warmen Zwiebel-Butter-Mischung schwenken.

Für den Salat: Walnussöl, Sonnenblumenöl, Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer gut vermengen. In einer Pfanne etwas Zucker schmelzen und die Walnüsse hineingeben, um sie zu karamellisieren. Salat Waschen, trockenschleudern und in einer Schüssel mit der Vinaigrette vermengen. Zum Servieren die karamellisierten Walnüsse auf dem Salat anrichten.

150 g Wildkräutersalat
15 g Walnüsse
2 EL Weißweinessig
1 EL Walnussöl
2 EL Sonnenblumenöl
Zucker, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.