

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2022** ▪  
**ChampionsWeek ▪ "Zwei Farben" mit Björn Freitag**



**Paul Schroth**

**gelb-pink: Mit Blüten laminierte Tagliatelle,  
Meeresfrüchte, Weißwein-Safransauce und Parmesan-  
Hippe**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pasta:**

15 g Semola Mehl, Hartweizengrieß  
 85 g Mehl, Type 405  
 1 Ei  
 1 EL Olivenöl  
 1 Handvoll pinke, essbare Blüten

Die beiden Mehle, Ei, Olivenöl und Salz zu einem Teig verarbeiten, kneten und in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Pastateig in einer Nudemaschine zu einer langen dünnen Platte rollen, mittig halbieren und die eine Hälfte mit essbaren Blüten dekorieren. Die zweite Platte daraufsetzen und mit Nudemaschine zu gewünschter Dicke verarbeiten. Laminierte Pastaplatte zusammenklappen und in Tagliatelle schneiden. Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen.

**Für die Sauce:**

1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 1 frische rote Chilischote  
 1 Zitrone  
 100 ml Sahne  
 50 g Butter  
 100 ml Krustentierfond  
 200 ml Fischfond  
 100 ml Weißwein  
 4 Zweige Thymian  
 4 Zweige Salbei  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 1 Lorbeerblatt  
 1 TL Safran  
 1 Prise Cayennepfeffer  
 1 Schuss Olivenöl

Schalotte und Knoblauch abziehen, anschwitzen und mit allen Flüssigkeiten aufgießen. Gemeinsam mit den Aromaten einkochen lassen. Vor dem Servieren den Sud durch ein Sieb passieren und mit Sahne und Butter aufkochen. Gekochte Pasta in Sud durchschwenken.

**Für den Parmesan:**

150 g Parmesan  
 1 TL Rote-Bete-Pulver

Parmesan fein reiben und mit Rote-Beete Pulver vermischen. Auf Backpapier zu einer dünnen Schicht ausbreiten und im Ofen knusprig backen. Auf einem Küchenpapier erkalten lassen.

**Für die Meeresfrüchte:**

4 Riesengarnelen, küchenfertig  
 2 Jakobsmuscheln  
 1 EL Rote-Bete-Saft  
 Salz, aus der Mühle

Garnelen und Jakobsmuscheln in Rote-Bete-Saft marinieren. Anschließend in Öl in einer Pfanne anbraten und salzen.



Laut WWF ist die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand September 2022):

- 1. Wahl: Weltweit: Aquakultur (Bio oder ASC zertifiziert)
- 1. Wahl: Europa: Aquakultur (Rezirkulierende Kreislaufanlagen mit Biofloc)
- 1. Wahl: Südostasien (Aquakultur: Zucht in Zero-Input Systemen)

Laut WWF ist die **Jakobsmuschel** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand September 2022):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen (Mit der Hand gesammelt)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 (außer Norwegen) (Mit der Hand gesammelt)

**Für die Garnitur:** Forellenkaviar ca. 25 Minuten in Rote-Bete-Saft mit etwas Zitronensaft einlegen.  
1 EL Forellenkaviar  
200 ml Rote-Bete-Saft  
1 Zitrone

Pasta mit Zange und Suppenlöffel zu einem Nest zusammenrollen. Die Restliche Sauce um das Pasta Nest verteilen, Meeresfrüchte, Kaviar und Parmesan darauf drapieren und servieren.



**Brian Kammerer**

**weiß-grün: Hähnchen-Involtini gefüllt mit grüner Geflügelfarce an Weißwein-Velouté, blanchiertem Gemüse und Pistazien-Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Involtini:**

2 Hähnchenschnitzel à 140 g  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Farce:**

200 g Hähnchenfilet  
200 ml Sahne  
50 g Pistazienmus  
½ Bund glatte Petersilie  
Neutrales Öl, zum Braten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Velouté:**

½ Zwiebel  
200 ml Milch  
50 g Butter  
100 ml Weißwein  
100 ml Gemüsefond  
25 g Mehl  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Gemüse:**

100 g wilder Brokkoli  
1 kleiner Blumenkohl  
100 wilder grüner Spargel  
1 Baby-Fenchel  
1 kleine Pastinake  
1 grüne frische Peperoni  
50 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenschnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchen würfeln und mit der Sahne für 30 Minuten in das Frostfach geben. Anschließen mit Petersilie, Pistazienmus, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einer Farce pürieren.

Farce auf das plattierte Hähnchenschnitzel streichen und einrollen.

In einer Pfanne kurz scharf rund herum anbraten und anschließend für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Butter und Mehl dazugeben mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und anschließend mit Milch aufgießen bis eine leicht angedickte Sauce entstanden ist. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und pürieren, durch ein Sieb abpassieren und in einer Espuma-Flasche mit 2 Kapsel aufschäumen.

Gemüse in mundgerecht Stücke schneiden und kurz in heißem Wasser anblanchieren und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer würzen.

**Für das Pistazien-Öl:** Öl mit Pistazienmus, Salz, Pfeffer und einem Schuss Kürbiskernöl pürieren und durch ein Sieb passieren. In ein Squeeze Flasche abfüllen.  
300 ml neutrales Pflanzenöl  
1 EL Pistazienmus  
1 Schuss Kürbiskernöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Kresse abzupfen und mit Kerbel als Garnitur verwenden.  
Grüne Shisho Kresse  
Kerbel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Neel Nissen**

## **rosa-weiß: Rinderfilet mit Rotweinbutter, Selleriepüree, Blumenkohl-Röschen und gepickelten Radieschen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets à ca. 200 g  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Butter  
2 Zweige Rosmarin  
2 EL Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne scharf in dem Pflanzenöl anbraten. Knoblauch andrücken und zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben. Butter dazugeben und das Filet immer wieder mit der aromatisierten Öl-Butter-Mischung übergießen.

Filet in den Ofen geben und mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur messen. Fleisch bei 52 Grad aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten ruhen lassen.

### **Für die Rotweinbutter:**

1 Schalotte  
3 EL kalte Butter  
200 ml Rotwein  
1 EL Ahornsirup  
1 Zweig Rosmarin  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, mit Olivenöl anschwitzen. Rosmarin dazugeben, mit Rotwein ablöschen und etwa 10 Minuten einkochen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb geben und mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren unter ständigem Rühren die kalte Butter dazugeben.

### **Für das Selleriepüree:**

200 g Knollensellerie  
150 ml Sahne  
100 g Butter  
1 EL Ahornsirup  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knollensellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit der Sahne in einen Topf geben und bei kleiner Hitze weichkochen. Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Ahornsirup dazugeben und pürieren. Schließlich die Butter mit einem Holzlöffel unterrühren und durch ein feines Sieb streichen.

### **Für die Blumenkohl-Röschen:**

¼ Blumenkohl  
2 EL Butter  
2 EL Pflanzenöl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl waschen, trocknen und in kleine Röschen schneiden. Diese in einer Pfanne in Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 8 – 10 Minuten braten. Zum Schluss Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben.

### **Für die gepickelten Radieschen:**

2 Radieschen  
20 ml Weißweinessig  
20 ml Wasser  
20 ml Zucker  
Salz, aus der Mühle

Radieschen mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Zucker, Salz, Weißweinessig und Wasser erwärmen, bis sich die Zutaten aufgelöst haben. In ein Glas mit Schraubverschluss füllen und abkühlen lassen. Radieschen-Scheiben in das Glas geben, gut durchschütteln und bis zum Anrichten stehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2022 ▪  
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Björn Freitag



**weiß-grün: Selbstgemachter Ziegenfrischkäse mit  
frischen Erbsen und Erbsenschoten-Öl**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Erbsen:**

500 g frische Erbsen in der Schote  
1 Schalotte  
Neutrales Öl, zum Braten

Die Erbsen aus der Schote drücken und Schoten aufbewahren. Erbsen kurz in gesalzenem Wasser kochen. Schalotte abziehen, kleinhacken und in Öl anbraten. Erbsen dazugeben.

**Für den Ziegenfrischkäse:**

2 L Ziegenmilch  
1 Zitrone  
4 EL Naturjoghurt  
Dänisches Rauchsatz, zum Würzen

Ziegenmilch in einem Topf auf ca. 100 Grad erhitzen und ständig rühren, damit die Milch nicht anbrennt. Zitronensaft und Joghurt dazugeben. Den Schaum abnehmen und die Milch durch ein Passiertuch und Sieb in eine Schüssel drücken. Den Käse, der oben im Tuch bleibt, herausnehmen und am besten 4 Stunden in den Kühlschrank geben. Vor dem Servieren in einen Spritzbeutel füllen.

**Für das Öl:**

Erbsenschoten, von oben  
200 ml Pflanzenöl

Erbsenschoten mit Öl in einen Standmixer geben und mixen. Durch ein Sieb in eine Spritzflasche füllen.

**Für die Garnitur:**

Kresse

Kresse abzupfen.

Ziegenfrischkäse auf einen Teller spritzen, Erbsen darauf verteilen und mit Kresse und Rauchsatz garnieren. Erbsenschoten-Öl Drumherum tröpfeln und servieren.