

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. September 2024 ▪
Leibgerichte mit Zora Klipp



Matthias Kalthoff

Lachs mit Strudelhaube, Basmati und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Haube:

1 Packung Strudelteig, ca. 120 g
1 Zitrone, Abrieb
½ Bund Dill
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Den Strudelteig in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden, auflockern und in eine Schüssel geben. Dill fein schneiden und mit dem Öl unter die Strudelteigstreifen mischen. Zitronenschale reiben und Abrieb dazugeben. Vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Lachs:

600 g Lachsfilet, ohne Haut
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs von Gräten befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Strudelteig darauf verteilen und ca. 20 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad in der Mitte des Ofens garen. Herausnehmen, Dill grob schneiden und darüber streuen. Fisch sollte bis 58 Grad in 5 Minuten Ruhezeit nachziehen.

Für den Reis:

100 g Basmati-Reis
1 EL Butter
200 ml dunkler Hühnerfond
¼ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hühnerfond in einem Topf mit Reis aufkochen. Hitze auf Minimum reduzieren und mit einem Deckel 12-15 Minuten ziehen lassen. Rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Verfeinern eine Flocke Butter unter den Reis geben.

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
1 Zitrone, Saft & Abrieb
2 EL Naturjoghurt
2 TL Apfelessig
1 EL Zitronenöl
1 TL flüssiger Honig
¼ Bund Dill
¼ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke in dünne Scheiben schneiden. Einige Gurkenscheiben beiseite legen. Restliche Scheiben mit Salz und Zucker in einem Sieb auswässern lassen, anschließend ausdrücken.

Dill fein hacken. Zitronenschale einer halben Zitrone abreiben, anschließend auspressen. Aus Zitronenöl, Apfelessig, Joghurt, Dill und Zitronensaft und -abrieb ein Dressing anrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Das Dressing mit den Gurken vermengen.

Beiseite gelegte Gurkenscheiben überlappend hinlegen und zu einer Rose als Garnitur aufwickeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sollten Sie **Lachs** verarbeiten wollen, dann greifen Sie auf pazifischen Lachs zurück. Laut WWF sind Fische aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand August 2024):

- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorboscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)



Viktoria Seidl

Gefüllte Topfenknödel mit Nussbrösel, Marillen-Thymian-Röster, Vanille-Limetten-Joghurt und karamellisierten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Topfenknödel:

1 Zitrone, Abrieb
1 Limette, Abrieb
250 g Topfen, 20 % Fett
2 Eier
25 g Butter
30 g Nuss-Nougat-Masse
100 g Semmelbrösel
2 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
Salz, aus der Mühle

Den Topfen mit einem Geschirrtuch ausdrücken.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Ein Ei trennen und Eigelb mit Topfen, einem ganzen Ei, Butter, Vanillezucker, Zucker, Zitronen- und Limettenabrieb und einer Prise Salz mit dem Handmixgerät glattrühren. Semmelbrösel zugeben und zu einer glatten Masse vermengen. 10 Minuten kühl stellen.

Nuss-Nougat-Masse in kleine Würfel teilen.

Kleine Topfenknödel mit Nuss-Nougat Masse füllen und glatt abdrehen. In einem Topf mit Wasser ca. 10-15 Minuten sieden lassen.

Für den Röster:

400 g frische Marillen
20 ml Bitterorangenlikör
2 EL Honig
1 Bund Thymianzweige
½ Zimtstange
4 ganze Nelken

Marillen waschen, entkernen und vierteln.

Marillen in einem Topf mit Honig karamellisieren. Zimtstange, Nelken und Thymian kurz mitrösten. Mit Likör ablöschen und 100 ml Wasser dazu geben. Röster ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Für die Nussbrösel:

50 g Butter
50 g geriebene Haselnüsse
50 g Semmelbrösel
2 EL Zucker

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Nüsse und Semmelbrösel darin goldbraun anbraten.

Für den Vanille-Limetten-Joghurt:

1 Limette, Saft & Abrieb
200 g griechisches Joghurt, 2 % Fett
½ Vanilleschote
3 EL Agavendicksaft

Vanilleschote halbieren und auskratzen. Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Joghurt, Vanillemark, Agavendicksaft, Limettensaft und -abrieb vermengen.

Für die Garnitur:

20 g ganze geschälte Haselnüsse
2 Zweige Minze
2 EL Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben

Haselnüsse halbieren und in Zucker karamellisieren.

Minze zupfen.

Röster in separatem Schälchen anrichten. Vanille-Joghurt auf Teller geben. Karamellierte Haselnüsse darauf drapieren. Gekochte Topfenknödel in Nussbrösel wälzen und anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze ausgarnieren.



Dennis Aseev

Lammrücken im Zitronen-Minz-Mantel mit Auberginen-Dip und Kartoffelmedaillons

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Lammlachse, à 180 g
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 10 Minzblätter
 1 EL grobes Salz
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lamm ungewürzt in einer Pfanne scharf anbraten bis es Farbe bekommt. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Minze hacken. Zitronenschale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und für den Dip nutzen. Knoblauch abziehen und hacken. Minze, Zitronenabrieb und Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lamm darin wälzen und in einer Pfanne in Olivenöl schwenken. Mit grobem Salz bestreuen.

Für den Dip:

2 Auberginen
 1 Steinpilz, alternativ 10 g getrocknete Steinpilze
 3 Knoblauchzehen
 5 EL milder Naturjoghurt, 3,5 % Fett
 3 EL Tahini
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 Zweig Minze
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 1 TL Knoblauchpulver
 1 TL Kurkuma
 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
 Salz, aus der Mühle

Auberginen in Scheiben schneiden. Steinpilz putzen. Wenn es keine frischen Steinpilze gibt, getrocknete Steinpilze in Wasser einlegen und wenn sie weich sind, klein schneiden. Knoblauch abziehen. Auberginen, Steinpilz und Knoblauch auf ein Backblech geben und in den Ofen geben, bis alles knusprig ist. Anschließend in einem Mixer pürieren. Petersilie, Tahini, Zitronensaft, zwei Minzblätter, Joghurt und Salz hinzufügen und cremig mixen. Dip mit Paprikapulver, Kurkuma, Kreuzkümmel und Knoblauchpulver abschmecken.

Für die Kartoffeln:

3 große festkochende Kartoffeln
 3 Knoblauchzehen
 100 g Butter
 200 ml Gemüsefond
 4 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 Rapsöl, zum Braten

Kartoffeln mit einem Ausstechring rund ausstechen. Je nach Größe in etwa daumendicke Scheiben schneiden und die Ecken ggf. nochmal abrunden. In Rapsöl goldbraun braten. Butter in die Pfanne hinzufügen. Knoblauch abziehen und mit Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben. Fond hinzufügen. Die Kartoffelmedaillons köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Manuela Geske

Oma Charlottes mit Speck umwickelte Kohlrouladen mit Biersauce und Kartoffelschnee

Zutaten für zwei Personen

Für die eingelegten Senfkörner:

Gurkenwasser von Senfgurken, aus dem Glas
 30 g Senfkörner
 100 ml Apfelsaft
 1 EL Apelessig
 Mittelscharfer Senf, zum Abschmecken
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Für die Rouladen:

2 Spitzkohl
 500 g gemischtes Hackfleisch
 200 g Bacon in Scheiben
 2 altbackene helles Brötchen
 3 EL Röstzwiebeln
 2 Zwiebeln
 2 Eier
 Butterschmalz, zum Anbraten
 100 g Tomatenmark
 2 EL Senf
 300 ml Rinderfond
 500 ml dunkles Hefeweizen
 Kümmelsaat, zum Abschmecken
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 250 ml laktosefreie Sahne
 500 ml laktosefreie Milch
 200 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

½ Bund glatte Petersilie

Das Wasser der Senfgurken abgießen und auffangen. Senfkörner unter kaltem Wasser abspülen und im Apfelsaft und Senfgurkenwasser ca. 10 Minuten weichkochen. Wenn die Konsistenz marmeladenartig ist, vom Herd nehmen und mit Essig, Senf, Zucker und Salz abschmecken. Senfgurken anderweitig verwenden.

Spitzkohl im Ganzen blanchieren, die äußeren Blätter abnehmen, die inneren grob hacken. Zwiebeln abziehen, hacken und mit dem gehackten Kohl in einer Pfanne in Öl anschwitzen.

Brötchen in kleine Würfel schneiden und in verquirlten Eiern einweichen. Hackfleisch mit einem Teil der Kohlmischung, eingeweichtem Brötchen, Röstzwiebeln, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Kümmel würzen.

Masse in die vorbereiteten Kohlblätter rollen, Kohlrouladen über Kreuz mit Küchengarn zusammenbinden und in einer Pfanne in Butterschmalz braun anbraten.

Herausnehmen und in der gleichen Pfanne im Sud Tomatenmark braun rösten, mit Rinderfond ablöschen und zusammen mit der restlichen Kohlmischung in einen großen Topf geben. 2 EL der hergestellten Senfsaat von oben und Senf dazugeben. Kohlrouladen darauf geben, mit Hefeweizen angießen und 10 Minuten köcheln lassen.

Garn der Kohlrouladen entfernen, mit Bacon umwickeln und in der Pfanne nochmals nachbraten.

Kartoffeln schälen und mit viel Salz in einem Topf mit Wasser garkochen. Abgießen und Kartoffeln mit Sahne, Milch und Butter stampfen, danach durch die Kartoffelpresse drücken, mit Muskat würzen und mit oben hergestellter Senfsaat bestreuen.

Petersilie zupfen und als Garnitur verwenden.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.