

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Oktober 2024 ▪
 Tagesmotto „Deutsche Küche“ von Zora Klipp



Beate Latzka

Kabeljaufilet mit Kräuterkruste, Erbsenpüree und Süßkartoffel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für das Kabeljaufilet:

200 g Kabeljaufilet, ohne Haut

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kabeljaufilet von Gräten befreien. Anschließend in drei Teile schneiden.

Für die Kräuterkruste:

1 Knoblauchzehe

2-3 entsteinte grüne Oliven

100 g gehackte Mandeln

10 g Mandelblättchen

100 g Parmesan

1 Ei

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Dill

Mehl, zum Mehlieren

Neutrales Öl, zum Anbraten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter und Oliven hacken. Parmesan reiben. Beides mit gehackten Mandeln und Mandelblättchen vermengen. Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen.

Fischfilets salzen, pfeffern und erst in Mehl, dann in dem Ei und zuletzt in der Mandel-Parmesan-Kräutermischung wälzen.

Fischstücke in einer Pfanne mit Öl ca. 2 Minuten pro Seite knusprig braten.

Für das Erbsenpüree:

200 g TK-Erbsen

100 g Frischkäse

Weißer Balsamicoessig, zum

Abschmecken

Sojasauce, zum Abschmecken

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbsen im Wasser mit Sojasauce und Salz kurz aufkochen lassen und abgießen. 2/3 der Erbsen im Multi-Zerkleinerer pürieren. Mit Frischkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. 1/3 der übrigen Erbsen mit Essig, Öl und Salz marinieren und später als Garnitur verwenden.

Für die Süßkartoffel-Chips:

1 Süßkartoffel

Paprikapulver, zum Würzen

Neutrales Öl, zum Bepinseln

Salz, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen und in feine Scheiben hobeln. Mit Öl bepinseln, mit Paprikapulver und Salz würzen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten knusprig ausbacken.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb

Zitronenzeste abreiben und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Kabeljau** nur als zweite Wahl aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand September 2024):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Barentssee, Norwegische See, Spitzbergen, Bäreninsel („Nordostarktis" - ICES 1,2) (Langleinen, Stellnetze-Kiemennetze)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a) (Langleinen, Grundschieppnetze)
- 2. Wahl: Nordpazifik FAO 61, 67: Beringsee (USA) (Wildfang)



Ebru Yildirim

Kohlroulade mit Bratensauce und Salzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kohlroulade:

1 Weißkohl
400 g gemischtes Hackfleisch, Rind-
und Schweinefleisch
125 g Speckwürfel
1 altbackenes Brötchen
1 große Zwiebel
1 Ei
200 ml Milch
1-2 TL Senf
400-500 ml Gemüsefond
3-4 EL Paniermehl
2-3 Zweige Petersilie
1 TL Zwiebelpulver
1 TL Knoblauchpulver
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL gemahlener Kümmel
1 TL Kümmelsamen
1 EL Speisestärke
Neutrales Öl, zum Braten
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

Für die Kartoffeln:

4 Kartoffeln
2-3 Zweige Petersilie
Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit den Speckwürfeln in etwas Öl in der Pfanne dunkel und kross anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen.

Strunk des Kohls herausschneiden. Eine Fleischgabel in den Kohl stecken und den Kohlkopf in einem Topf mit gesalzenem Wasser kochen, bis sich die Blätter lösen. Dann in kaltem Wasser abschrecken.

Petersilie klein schneiden und mit Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Kümmelsamen, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben. Ei hinzufügen. Das altbackene Brötchen kurz in Milch einweichen, die Milch ausdrücken und das Brötchen zum Hackfleisch hinzufügen. Senf dazugeben und alles gut mischen. Masse ggf. mit Paniermehl binden. Aus der Masse vier Bällchen formen, etwa so groß wie Kartoffelklöße, und beiseitelegen.

Kohlblätter mit den Hackbällchen füllen und länglich zusammenrollen. Die Seiten einklappen und mit Küchengarn zusammenbinden.

Kohlrouladen in etwas Öl in einer Pfanne von allen Seiten braun anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen. Dann den Speck mit den Zwiebeln hinzufügen. Einen Deckel auf die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach 20-25 Minuten die Rouladen herausnehmen.

Speisestärke mit etwas kaltem Wasser mischen und in die Sauce geben, um sie anzudicken. Kurz köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Abgießen, dann zurück in den Topf geben. Petersilie hacken, zugeben und schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hannes Brandacher

Currywurst mit Pommes frites und Trüffel-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Currysauce:

1 rote Chilischote
300 ml passierte Tomaten
30 g Tomatenmark
200 ml Gemüsefond
75 ml Worcestersauce
100 g Marillenmarmelade
30 ml dunkler Balsamicoessig
2-3 EL Honig
1-2 EL Currypulver
1 TL scharfes Paprikapulver
1 TL Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Chilischote schneiden. Alle Zutaten in einem Topf vermengen und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben abschmecken. Durch Einköcheln die gewünschte Konsistenz herstellen.

Für die Wurst:

4 klassische, weiße Bratwurst, ca. 3-4 cm Durchmesser
Öl, zum Braten

Bratwürste auf mittlerer Hitze in etwas Öl knusprig braten. Bratwurst nach dem Braten anschneiden.

Für die Pommes frites:

3 große vorwiegend festkochende Kartoffeln
Essig, für das Kochwasser
Maisstärke, zum Melieren
Fett, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in ca. 1,5 cm dicke Stifte schneiden. Kartoffeln in Essigwasser blanchieren. Dann die Stifte das erste Mal bei ca. 160 Grad ca. 1-2 Minuten frittieren bis sie leicht Farbe nehmen. Anschließend die Pommes aus der Fritteuse nehmen, abtropfen und abkühlen lassen.

Dann die Pommes in Stärke wenden und anschließend den zweiten Frittiervorgang bei ca. 200 Grad vornehmen, bis die Pommes frites goldbraun gebacken sind. Dieser Vorgang dauert ca. 3 Minuten. Pommes frites einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mayonnaise:

1 schwarzer Trüffel
1 Zitrone, Saft
2-3 Eier
1 Bund Schnittlauch
1-2 EL Trüffel-Öl
60 ml Olivenöl
Gemahlene Aktivkohle, zum Einfärben
Rote Bete Pulver, zum Einfärben
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Schwarzes Meersalz, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Das Eigelb in einem Messbecher schaumig schlagen und kurz ruhen lassen. Anschließend das Olivenöl langsam einfließen lassen und mit dem Mixstab eine Mayonnaise hochziehen. Mit Trüffel-Öl abschmecken. Trüffel sehr fein reiben und hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und mit etwas Zitronensaft abschmecken und den fein gehackten Schnittlauch unterheben. Die Mayonnaise mit Paprikapulver, Rote Bete Pulver sowie Meersalz und Aktivkohle einfärben. Anschließend als „deutsche Fahne“ anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Oktober 2024 ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Rote Grütze mit Vanillesauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote Grütze:

500 g TK-Beerenmischung
250 ml Johannisbeer-Nektar
Rotwein, zum Ablöschen
Traubensaft, zum Ablöschen
50 g Zucker
1 Zimtstange
1 Sternanis
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zucker in einer Pfanne mit einem Schluck Wasser karamellisieren lassen. Anschließend mit Rotwein ablöschen. Traubensaft hinzugeben und einköcheln lassen. Zimtstange und Sternanis hinzugeben.

In einer separaten Schüssel Stärke und Johannisbeer-Nektar verrühren. Anschließend in die Pfanne geben, die Beerenmischung hinzugeben und alles einmal aufkochen lassen.

Für die Vanillesauce:

2 Eier
250 ml Sahne
200 ml Milch
1 Vanilleschote
Stärke, zum Binden
Zucker, zum Abschmecken
1 Prise Salz

Sahne und einen Teil der Milch erwärmen. Milch-Sahne-Mischung mit etwas Zucker abschmecken. Vanilleschote auskratzen und gemeinsam mit der Schale in den Topf geben und verrühren.

Eier trennen. Restliche Milch mit den zwei Eigelben vermengen. Stärke einrühren.

Einen kleinen Teil der heißen Milch-Sahne-Mischung zu der Eigelb-Mischung geben und verrühren. Dann alles zusammen unter Rühren zurück in den Topf zur Milch-Sahne-Mischung geben. Mit einer Prise Salz verfeinern.

Das Gericht in einem Glas anrichten und servieren.