

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Dezember 2022** ▪
"Gruß aus der Küche" mit Nelson Müller



Daniel Schöllner

Seeigel auf Zitrus-Zabaione mit gepufftem Speck-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeigel:
2 Seeigel

Die Seeigel unten vorsichtig mit einer Schere kreisförmig aufschneiden. Am besten Sicherheits-Handschuhe tragen. Orangefarbene Gonaden mit Hilfe eines Löffel auslösen. Inneres von Sand befreien, ausspülen und beiseitestellen. Gehäuse so auftrennen, dass darin später serviert werden kann.



Seeigel können Sie bei Ihrem Fischladen des Vertrauens nachhaltig gefangen kaufen bzw. bestellen.

Für die Zabaione:

3 Eier
1 Grapefruit
1 Blutorange
1 Limette
1 TL helle Misopaste
100 ml Champagner
etwas Soja-Lecithin
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen. Eigelbe mit Salz, Pfeffer, Zucker, Cayenne, Misopaste und Zitrusabrieb auf einem Wasserbad schaumig rühren. Dann etwas Champagner und Saft der Zitrusfrüchte angießen und weiterrühren bis ein Schaum entsteht. Ggfs. mit Lecithin nachhelfen. Mit Gewürzen abschmecken.

Für den gepufften Speck-Chip:

2 Scheiben Pancetta
Mehrere Reisteigplatten
Etwas Norialgenpulver
Schweineschmalz, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Pancetta in einer Pfanne knusprig rösten. Herausnehmen, abtropfen lassen und anschließend fein bröseln. Reispapier in Vierecke schneiden und in einer Pfanne mit Schmalz knusprig ausbacken. Auf einem Küchenpapier trocken tupfen und zerkleinern. Mit Noripulver, Speckbröseln und etwas Salz bestäuben.

Für die Garnitur:

1 Pck. Umibudo
Etwas Queller
Butter, zum Braten
Schüssel mit groben Meersalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Queller in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Beide Algen-Arten als Garnitur verwenden.

Seeigelgehäuse mit Zabaione zur Hälfte füllen. Seeigelrogen darauf anrichten. Speck und Algen als Garnitur verwenden. Auf einer Schüssel mit grobem Meersalz servieren.



Dennis Straubmüller

Tatar ²: Saiblings-Tatar mit glasierten Kürbisperlen, Kürbiscreme, gepickeltem Kürbis und Curry-Limettensud & Rinder-Tatar mit Kaviar, gepickelter Bete, Crème fraîche und Rote-Bete-Sud

Zutaten für zwei Personen

Für das Saiblings-Tatar:

1 Saiblingsfilet, ohne Haut
30 g Saiblingskaviar
1 Zitrone
¼ Bund Schnittlauch
20 ml Olivenöl
Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Saibling von möglichen Gräten befreien. Filet in feine Würfel schneiden. Mit dem Abrieb einer halben Zitrone, Olivenöl, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Am Schluss mit einem Spritzer Zitrone abschmecken.

In einen kleinen Anrichtering geben und eine kleine Schicht Saiblingskaviar obenauf geben.



Laut WWF sind **Saiblinge, Seesaiblinge und Bachsaiblinge** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand November 2022):

- 1. Wahl: BIO- oder ASC-Label (Aquakultur)
- 1. Wahl: Österreich, Schweiz (Aquakultur: Teichanlagen, Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Island (Aquakultur: Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen)
- 1. Wahl: Schweden (Binnenfischerei)

Für den Kürbis:

½ Butternuss-Kürbis
½ Hokkaido-Kürbis
250 ml weißer Balsamico
200 ml Gemüfefond
150 ml cremige Kokosmilch, aus der
Dose
50 ml Orangensaft
50 ml Weißwein
1 EL Senfkörner
2 EL brauner Rohrzucker
1 EL Korianderkörner
1 EL schwarze Pfefferkörner
1 Stange Zimt
1 Sternanis
2 Lorbeerblätter
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die glasierten Kürbisperlen mithilfe eines kleinen Kugelausstechers kleine Perlen aus dem Hokkaido-Kürbis ausstechen. Orangensaft und Weißwein im Topf zum Kochen bringen und die Perlen darin garen. Die Flüssigkeit soweit einkochen bis eine sirupartige Konsistenz entstanden ist.

Für die Kürbiscreme den restlichen Hokkaido-Kürbis in kleine Würfel schneiden und im Gemüfefond und der Kokosmilch weichkochen. Danach sehr fein pürieren (evtl. noch durch ein Sieb streichen). Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen.

Für den gepickelten Kürbis den weißen Balsamico, 150 ml Wasser, den braunen Zucker und die Gewürze aufkochen. Danach den Butternuss-Kürbis in sehr feine Scheiben hobeln und mit dem heißen Pickelfond übergießen (noch Pickelfond für die Bete aufheben). Kürbis nach 15 Minuten rausnehmen und zu kleinen Schleifen aufrollen.

Für den Curry-Limettensud:

2 EL gelbe Currypaste
1 Stange Zitronengras
3 Kaffir-Limettenblätter
200 ml Gemüsefond
100 ml cremige Kokosmilch, aus der
Dose
1 Limette
1 Sternanis
½ Stange Zimt
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Currypaste in einem kleinen Topf kurz anrösten. Danach das Zitronengras mit dem Messerrücken zerdrücken, sodass es aufbricht. Mit in den Topf geben. Kaffir-Limettenblätter, Zimt und Sternanis ebenfalls dazu geben und mit dem Fond und der Kokosmilch auffüllen. Einmal aufkochen lassen und danach 20 Minuten ziehen lassen. Mit der Zeste und dem Saft einer Limette, und den Gewürzen abschmecken, sodass der Sud säuerlich und leicht scharf schmeckt.

Für das Rinder-Tatar:

120 g Rinderfilet
50 g Imperial Kaviar
1 Schalotte, 1 EL Würfel
4 Stiele Schnittlauch, 1 TL Röllchen
3 EL Olivenöl
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und kurz blanchieren. Rinderfilet in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit den blanchierten Schalottenwürfeln, Schnittlauch, Olivenöl und Gewürzen abschmecken. Das Tatar in einen kleinen Anrichtering füllen und obenauf pro Portion 25 g des Kaviars geben.

Für die Crème fraîche:

2 EL Crème fraîche
1 Zitrone
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Crème fraîche mit der Schale der Zitrone und den Gewürzen abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und bis zum Anrichten kühl stellen.

Für die gepickelte Bete:

Je 1 Knolle rote, gelbe & Ringelbete
Pickelfond vom Kürbis, von oben

Die verschiedenen Beten in sehr dünne Scheiben hobeln und in separate Schüsseln geben. Mit dem noch heißen Pickelfond von oben übergießen und für 15 Minuten ziehen lassen. Danach rausnehmen und zu kleinen Schleifen rollen.

Für den Rote-Bete-Sud:

150 ml Rote-Bete-Saft
20 ml alter Balsamico
80 ml Gemüsefond
1 Sternanis
½ Stange Zimt
¼ TL Fenchelsamen
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote-Bete-Saft zusammen mit dem Fond, Sternanis, Zimt und Fenchelsamen kräftig einkochen. Mit dem alten Balsamico und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Zum Servieren in ein Reagenzglas oder in eine kleine Sauciere geben.

Für den Brot-Chip:

½ Ciabatta

Ciabatta mit Hilfe einer Aufschnittmaschine sehr dünn aufschneiden und im Ofen bei 80 Grad langsam trocknen.

Für die Garnitur: Physalis vierteln, zuckern und später auf die Kürbiscreme setzen.

2 Physalis

1 EL naturbelassene Kürbiskerne

Veilchen, lila und gelb

Erbsenkresse

Blutampfer

Radieschen Kresse

Zucker, zum Abschmecken

Zwei kleine Teller bereitstellen und jeweils in die Mitte das Saiblings- und das Rinder-Tatar geben. Rund um das Saiblings-Tatar die Kürbiscreme, die Kürbisperlen und den gepickelten Kürbis geben. Mit den Blüten und Kressen und den Kürbiskernen ausgarnieren. Den Curry-Limettensud extra dazu reichen und am Tisch angießen.

Rund um das Rinder-Tatar die gepickelte Bete geben und dazwischen immer einen Tupfer der Crème fraîche setzen. Die Brotchips in kleine Stücke brechen und in das Tatar stecken. Ebenfalls mit den verschiedenen Kressen und Blüten ausgarnieren und den Rote-Bete-Sud extra geben und am Tisch angießen.



Kristin Stavermann

„Gefüllte Pappardelle“ mit Sellerie-Espuma, Senfkaviar, Krokant und weißer Schokolade

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudel-Teig:
1 Ei, Größe M
50 g Weizenmehl, Type 00
50 g feines Hartweizenmehl
1 TL Olivenöl
1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem elastischen Nudelteig verarbeiten und kurz ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünne Bahnen ausrollen und mit dem Pasta Rädchen gleichgroße Rechtecke zuschneiden.

Für die Füllung:
250 g Ziegenfrischkäse
20 g weiße Schokolade

Ziegenfrischkäse glattrühren, die weiße Schokolade hacken. Beides vermengen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Pappardelle:

An einer Längsseite der Nudel etwas Füllung aufspritzen, die umliegende Teigfläche mit etwas Wasser anfeuchten, die Seite umklappen und an den Rändern festdrücken. Die überstehenden Enden abschneiden, sodass gefüllte Pappardelle entstehen. Die Enden anfeuchten und zusammenführen.

Für den Espuma:
200 g Knollensellerie
265 ml Mandelmilch
50 ml Mandelmilch
15 ml franz. Wermut
50 ml Sahne
15 g Parmesan
20 g weiße Schokolade
15 g Butter
Salz, aus der Mühle

Sellerie schälen und klein schneiden. Sellerie in der Butter anschwitzen, mit Wermut ablöschen und die 265 ml Mandelmilch zugeben. Salzen und weichkochen.

Gemüse mit den restlichen Zutaten fein mixen, nochmals mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb in eine Siphon-Flasche füllen. Mit zwei Patronen beladen und im Wasserbad warmstellen.

Für die Reduktion:
½ frische Knolle Rote Bete
75 ml Rote-Bete-Saft
12,5 ml dunkler Balsamico
12,5 ml Rotwein
1-2 TL Sojasauce
1 EL kalte Butter
2 Kardamomkapseln
½ TL gemahlener Anis
1 TL Sumachgewürz
Evtl. Salz

Alle Zutaten, bis auf die Rote Bete und Butter, in einem Topf auf ein Drittel einreduzieren lassen und durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Rote Bete in kleine Würfel schneiden und in dem Sud kurz aufkochen. Anschließend die kalte Butter in Flöckchen einrühren und ggf. salzen. Am Ende die Rote-Bete-Würfel anrichten.

Für das Krokant: Butter, Ahornsirup und Zucker aufkochen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 6-8 Minuten backen.

- 12,5 g Butter
- 10 g Ahornsirup
- 25 g Mandelblättchen
- 12,5 g Kürbiskerne
- 12,5 g Buchweizen
- 1 TL heller Sesam
- 1 TL gemahlene Anis
- 5 g Rohrzucker
- Salz, aus der Mühle

Für den Senf-Kaviar: Alle Zutaten aufkochen und so lange köcheln lassen, bis die Senfsamen die Flüssigkeit aufgenommen haben und die Konsistenz jene eines ‚echten Kaviars‘ gleicht.

- 75 g gelbe Senfkörner
- 45 ml klarer Apfelsaft
- 45 ml Weißweinessig
- ½ Zitrone, Saft
- 40 ml Wasser
- 10 g Zucker
- 2,5 g Salz

Für die Garnitur: In einem großen Topf den Rote-Bete-Saft aufkochen und salzen. Die gefüllten Pappardelle 1-2 Minuten darin kochen lassen. Die weiße Schokolade hobeln.

- 1 L Rote-Bete-Saft
- ½ Tafel weiße Schokolade
- Salz, aus der Mühle

Auf einem tiefen Teller die Selleriecreme aufdressieren, etwas gehobelte weiße Schokolade drüber geben und etwas Reduktion hineinräufeln. Einige Rote Bete Würfel und Pappardelle anrichten und mit Senfkaviar und dem Krokant ausgarnieren und servieren.



Tobias Henrichs

Reduzierter Möhrensaft mit Miso und Jasminblüten & Banane, Avocadocreme und Kräuterbonbon & Kohlrabi-Mille-feuille mit Mango-Dressing, Wacholder-Crunch und Zitronen-Tagetes

Zutaten für zwei Personen

Für die Möhren-Miso-Reduktion:

600 ml purer Möhrensaft
1 EL helle Misopaste
1 EL Butter
1 EL getrocknete Jasminblüten
Salz, aus der Mühle

500 ml Möhrensaft in einem hohen Topf auf mittlerer Flamme aufkochen. Jasminblüten in eine Tasse geben und mit etwas heißem Möhrensaft begießen. 8 Minuten ziehen lassen, dann absieben und für später aufbewahren. Flüssigkeit im Topf auf 150 ml einkochen lassen. Mit Misopaste, Jasminblütenauszug, Butter und Salz abschmecken. Ggf. mit dem restlichen frischen Möhrensaft verdünnen. In einen vorgewärmten kleinen Becher füllen. Die Reduktion ist sehr intensiv, weshalb eine kleine Portion reicht.

Für die Banane:

1 eher unreife Banane
1 Limette
Salz, aus der Mühle

Limette auspressen und mit 50 ml Wasser und ½ TL Salz mischen. Banane schälen, in ca. 3 cm große Stücke schneiden und in der Limettenlösung ca. 10 Minuten marinieren.

Für die Avocadocreme:

1 Avocado
½ Limette
½ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch entfernen. Zusammen mit Saft und Schale einer halben Limette, Salz und Pfeffer zu einer Creme pürieren und in einen Spritzbeutel füllen. Die Creme sollte etwas zu sauer und zu salzig sein.

Für die Kräuterbonbons:

3 Kräuterbonbons
Fleur de Sel Flocken

Kräuterbonbons in einen Gefrierbeutel geben und mit einem flachen Fleischhammer in kleine Splitter zerschlagen. Aus der Tüte entnehmen und etwa mit der gleichen Menge Fleur de Sel mischen. Hinweis: die Mischung zieht sehr schnell Wasser. Am besten in einem trockenen Schraubglas aufbewahren!

Für die Garnitur 2:

Auswahl an Kräutern und Kressen
(Glatte Petersilie, Minze, Koriander, Dill,
Kerbel, Sauerklee, Zorri Kress)

Bananenstücke mit einem Küchentuch abtrocknen. Etwa einen daumengroßen Punkt Avocadocreme auf einen kleinen Teller spritzen und ein Bananenstück daraufsetzen. Auf die Banane ebenfalls Avocadocreme spritzen, bis die Oberfläche bedeckt ist. Eine bunte Auswahl an Kräutern und Kressen in die Avocadocreme stecken. Etwas von der Bonbon-Salzmischung auf die Kräuter streuen. Sofort servieren, da sich sonst die Bonbons und das Salz mit Wasser vollziehen.

Für das Mango-Dressing:

1 reife Mango
¼ gelbe frische Chilischote
½ Zitrone, Saft
20 ml Yuzu-Saft
100 ml neutrales Pflanzenöl
1 gehäufter TL Salz

Fruchtfleisch von der Mango schneiden. Chili entkernen. Mango und Chili mit den anderen Zutaten in einem Hochleistungsmixer so lange pürieren, bis eine glatte Emulsion entstanden ist. Je nach Süße der Mango mit Salz abschmecken. Das Dressing sollte etwas überwürzt sein. Bis zum Servieren kaltstellen.

Für die Kohlrabi-Nudeln:
2 möglichst große Kohlrabi
Etwas Mango-Dressing, von oben

Kohlrabi schälen und halbieren. Mit einem Hobel jeweils etwa 1 cm sehr dünne Scheiben abhobeln. Den Rest knabbern oder anderweitig verkochen. Die Scheiben übereinanderlegen und die Seiten so beschneiden, dass ein möglichst großes Rechteck entsteht.

Optional: Die Scheiben mit Mango-Dressing einstreichen und anschließend wieder zusammensetzen.

Für den Wacholder-Crunch:
100 g Panko-Brösel
100 g naturbelassene Macadamianüsse
30 g Butter
1 EL Macadamiaöl
½ TL Wacholderbeeren
Salz, aus der Mühle

Pankobrösel mit Butter und Öl in einer Pfanne goldbraun rösten. In der Zwischenzeit Macadamia grob hacken und kurz mitrösten. Wacholder mit einem Messer flachdrücken und grob hacken. Zusammen mit Salz unter die Brösel mischen.

Für die Garnitur 3:
10 Zweige Zitronen-Tagetes
Gelbe Blüten

Das Kohlrabi-Mille-feuille in eine S-Form drücken und so auf einen Teller stellen, dass die Scheiben senkrecht stehen. Mit etwas Dressing nappieren. Kurz vor dem Servieren den Crunch darauf verteilen. Mit Zitronentagetes und gelben Blüten dekorieren.

Alle drei GrüBe aus der Küche auf Teller bzw. im Becher anrichten und servieren.



Neel Nissen

Tartelette mit Ziegenfrischkäse-Creme, Schnittlauch-Öl, Nordseekrabben, Salat, gepickelten Radieschen und Rote-Bete-Perlen

Zutaten für zwei Personen

Für die Tartelettes:

200 g Weizenmehl
100 g Butter
1 Ei
1 Eigelb
½ TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten in der Küchenmaschine 2-3 Minuten kneten. Teig etwa 5 Minuten kühl stellen. Den bröseligen Mürbeteig auf die Arbeitsfläche geben und nachkneten, bis er homogen ist. Teig schließlich dünn ausrollen, rund ausstechen, in Tartelette-Förmchen drücken und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Die fertiggebackenen Tartelettes auskühlen lassen.

Für die Ziegenfrischkäse-Creme:

100 g Ziegenfrischkäse
2-3 EL Naturjoghurt, 3,5 % Fett
1 Zitrone, davon etwas Saft
1 EL Ahornsirup
Salz, aus der Mühle

Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben, Joghurt, Ahornsirup und etwas Zitronensaft dazugeben und zu einer Creme verrühren. Mit Salz abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für das Schnittlauch-Öl:

300 ml Sonnenblumenöl
1 Bund Schnittlauch

Öl auf mindestens 60 Grad erwärmen. Schnittlauch grob zerkleinern und zusammen mit dem erwärmten Öl in den Mixer geben und mixen. Das fertige Schnittlauch-Öl durch ein feines Sieb passieren, in eine Spritzflasche füllen und kühlen.

Für die gepickelten Radieschen:

3 Radieschen
100 ml weißer Balsamico
100 ml Wasser

Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Balsamico und das Wasser in einem Topf aufkochen und die Radieschen-Scheiben dazugeben. Das Ganze kurz köcheln lassen und die Radieschen-Scheiben danach in ein Einmachglas geben. So viel Flüssigkeit dazugeben, dass die Radieschen bedeckt sind und dann das Einmachglas verschließen.

Für die Rote-Bete-Perlen:

200 ml Rote-Bete-Saft
200 ml neutrales Öl
1 Zitrone, den Saft davon
3 g Agar-Agar
Salz, aus der Mühle

Öl in ein Glas füllen und für wenigstens 10 Minuten kaltstellen. Rote-Bete-Saft in einem Topf erwärmen, mit Zitronensaft und Salz abschmecken und Agar-Agar einrühren. Das Ganze unter ständigem Rühren aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. Schließlich den Rote Bete Saft in eine Spritzflasche füllen und mithilfe dieser die Flüssigkeit tröpfchenweise in das kalte Öl geben. Das Öl durch das Sieb geben und dabei die entstandenden Perlen auffangen. Diese nun mit kaltem Wasser abspülen, in eine kleine Schüssel geben und zur Seite stellen.

Für die Nordseekrabben: Nordseekrabben beim Anrichten so verwenden, wie sie sind.
2 EL Nordseekrabben



Achten Sie beim Kauf von **Nordseekrabben** auf das MSC-Siegel und am besten auf regional gepulte Krabben. Das können Sie auf der Verpackung erkennen. Die Krabben werden dann nicht nur vor der Küste nachhaltig nach MSC-Standard gefangen, sondern auch in Norddeutschland per Hand gepult, veredelt und verpackt!

Für die Garnitur:
Etwas Forellenkaviar
1 Salatgurke
Etwas Endiviensalat
Etwas Rucola
Etwas Lollo Rosso
Etwas Lollo Bionda
Auswahl an bunten Kressen

Mit dem Sparschäler die Gurke in dünne Scheiben schneiden.
Gurkenscheiben aufrollen. Salat waschen und trockenschleudern.

Die Ziegenfrischkäsecreme auf die Tartelette geben, das Schnittlauch-Öl punktweise darauf träufeln. Schließlich Nordseekrabben, Kaviar, Radieschen-Scheiben, Gurken-Röllchen, Salatspitzen, Kresse und Rote-Bete-Perlen auf der Ziegenfrischkäse-Creme dekorativ anrichten und dann servieren.



Cordula Pollok

Neuinterpretation von Himmel un Ääd: Ingwer-Blutwurst mit Kartoffelstampf, Zwiebel-Relish, karamellisierter Apfelscheibe, Kalbsfond-Reduktion, gebratener Garnele und Korallen-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

- 1 große mehlig kochende Kartoffel
- 2 EL Butter
- ½ TL ganze Koriandersamen
- ½ TL heller Sesam
- 1 TL Crème fraîche
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden, in einem Topf mit Salz zum Kochen bringen und 15-20 Minuten kochen lassen.

Koriander und Sesam in einer Pfanne anrösten und anschließend im Mörser fein zerstoßen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, grob zerstampfen mit einem Kartoffelstampfer, Butter, Muskat und Crème fraîche dazugeben und mit der gemörserten Gewürzmischung nach Geschmack würzen. Eventuell noch Salz und Pfeffer aus der Mühle dazugeben.

Für die Blutwurst:

- 1 ungeräucherte Blutwurst, ca. 80 g
- 1 cm frischer Ingwer
- 1 Zweig Thymian
- 1 TL Butterschmalz
- etwas Mehl, zum Bestäuben
- 1 Msp. Piment d'Espelette
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer reiben. Blutwurst von der Pelle befreien, in grobe Stücke schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Thymian dazugeben und die Blutwurst langsam erhitzen und anbräunen, mit Ingwer abschmecken, sowie mit Salz, Pfeffer und etwas Piment d'Espelette.

Für die Kalbsfond-Reduktion:

- 200 ml Kalbsfond
- 5 ml dunkler Balsamico
- 10 ml roter Portwein
- 1 TL kalte Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsfond erhitzen und langsam reduzieren, etwa auf die Hälfte. Balsamico und Portwein dazugeben und weiter einkochen lassen, bis die Reduktion eine schöne sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss mit kalter Butter montieren.

Für das Zwiebel-Relish:

- 1 kleine weiße Zwiebel
- 1 EL Butter
- 20 ml heller Portwein
- 1 Spritzer heller Balsamicoessig
- 1 EL brauner Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Eine Pfanne mit der Butter erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, den braunen Zucker darüber geben, gut umrühren und karamellisieren lassen. Mit hellem Portwein ablöschen und ein reduzieren bis Flüssigkeit verdampft ist. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Balsamico.

Für die Apfelscheibe:

- 1 mittelgroßer Apfel mit roter Schale, Sorte Braeburn
- 1 Zitrone, 1 Spritzer Saft
- 1 EL Butter
- 1 TL brauner Zucker

Von dem Apfel eine schöne 1cm dicke Scheibe abschneiden mit Schale. Kerngehäuse ausstechen. Butter in der Pfanne erwärmen und die Apfelscheibe leicht bräunen, Zucker dazugeben, karamellisieren lassen. Spritzer Zitronensaft dazugeben. Scheibe aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller zur Seite stellen

Für die Garnele:
 2 mittelgroße Garnelen, ohne Kopf und
 entdarmt
 1 EL neutrales Pflanzenöl
 1 Prise von der gemörserten
 Gewürzmischung, siehe Kartoffelstampf
 1 Limette
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen trocken tupfen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Garnelen bei kleiner Hitze anbraten bis sie gar ist. Salzen und Pfeffern und zum Schluss etwas von der Gewürzmischung darüber geben.

Die gebratenen Garnelen auf einer Limettenscheibe anrichten und Limettenabrieb darüber geben.



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

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

Für die Korallen-Chips:
 10 g Weizenmehl
 60 ml Sonnenblumenöl
 1 Msp. Kurkuma
 1 Prise Salz

50 ml kaltes Wasser mit allen weiteren Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixstab pürieren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Stufe ohne Fett erhitzen. Etwas vom Teig in die Pfanne gießen und gut ausbacken lassen. Korallenchip mit Hilfe eines Pfannenwenders oder Palette vorsichtig aus der Pfanne nehmen und auf Küchentrepp abtropfen und auskühlen lassen. Mit etwas Salz bestreuen.

Die Pfanne gut mit Küchenpapier auswischen und erst dann erneut Teig hineingeben.

Für die Garnitur:
 Etwas Schnittlauch
 2 mittelgroße weiße Zwiebeln
 20 ml Gemüsefond
 1 EL neutrales Pflanzenöl
 1 Prise Zucker

Schnittlauch in feine Ringe schneiden und als Garnitur auf dem Teller verwenden. Zwiebeln abziehen, senkrecht halbieren und die Zwiebelschichten voneinander lösen. Die kleineren Schichten zur Mitte hin werden für die Schiffchen gebraucht. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebeln auf der Schnittseite anbraten. Zucker dazugeben, kurz karamellisieren und mit etwas Gemüsefond ablöschen und ganz kurz einreduzieren. Die Zwiebel soll noch Biss haben und ihre Form behalten.

Das Gericht geschichtet als Türmchen auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch und Zwiebel-Schiffchen garnieren und servieren.