

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Januar 2025**  
**Finalgericht von Nelson Müller**



**Blätterteig-Strudel „Asia Art“ mit Gurken-Shiitake-Salat  
 und Erdnuss-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Blätterteig-Strudel:**

1 Rolle Blätterteig  
 2 Maishähnchenbrüste à 200 g  
 100 g Möhre  
 100 g Knollensellerie  
 100 g Kohlrabi  
 100 g Lauchstange  
 100 g Champignons  
 1 rote Zwiebel  
 1 Ei  
 4 EL Sojasauce  
 2 EL Ketjab Manis  
 5 EL Sweet-Chili-Sauce  
 2 EL geröstetes Sesamöl  
 2 EL Pflanzenöl  
 4 EL Speisestärke  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maishähnchenbrust ggf. parieren, in Streifen schneiden, in Speisestärke wenden und in einer Pfanne im heißen Öl rundherum kurz anbraten, aber noch nicht durchgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse nach Bedarf schälen, in feine Streifen schneiden und im heißen Sesamöl bei mittlerer Hitze 4 Minuten anbraten. Mit Sojasauce, Ketjab Manis und Sweet-Chili-Sauce ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte beim Garen zu viel Fond entstehen, diesen separat einkochen lassen und abschließend wieder dazugeben – das Gemüse darf nicht zu feucht sein. Das Gemüse abkühlen lassen und dann mit dem Fleisch mischen.

Blätterteig ausrollen, mit einem verquirlten Ei bestreichen und die Füllung auflegen, dabei die Ränder etwa 3 cm breit frei lassen. Das Ganze zu einem Strudel aufrollen und die Ränder fest andrücken. Die Oberseite noch einmal mit Ei bestreichen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Strudel darauf im heißen Ofen 20 Minuten knusprig backen.

**Für den Gurken-Shiitake-Salat:**

1 Gurke  
 100 g frische Shiitake-Pilze  
 150 g Schmand  
 1 EL Weißweinessig  
 4 EL Olivenöl  
 1 kleiner Bund Dill  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit einer Prise Salz vermischen und etwa 20 Minuten Wasser ziehen lassen. Shiitake putzen und vierteln. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gurkensaft abgießen. In einer zweiten Schüssel den Schmand mit Weißweinessig, dem restlichen Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer kräftig verrühren. Die Gurken unter das Dressing heben.

Den Dill waschen, trockenwedeln, fein hacken und mit den Shiitake-Pilzen unter den Gurkensalat mischen.

**Für die Erdnuss-Sauce:**

2 Schalotten  
 2 Knoblauchzehen  
 2 rote Chilischoten  
 1 Limette, Saft  
 300 ml Kokosmilch  
 Butter, zum Braten  
 3 EL cremige Erdnussbutter  
 Fischsauce, zum Abschmecken  
 4 Kaffirlimetten-Blätter

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischoten von Kerngehäuse und Trennhäuten befreien und ebenfalls fein hacken. Schalotte, Knoblauch und Chili in Butter anschwitzen. Mit Kokosmilch aufgießen und Erdnussbutter hinzugeben. Kaffirlimetten-Blätter hinzugeben, aufkochen lassen und ziehen lassen. Limettenblätter herausnehmen und die Sauce mit einem Pürierstab pürieren. Sauce mit Limettensaft und Fischsauce abschmecken.

**Für die Garnitur:** Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und für die Garnitur verwenden.  
4 Zweige Koriander

Den Strudel in Stücke schneiden, auf kleine Teller verteilen und mit Koriander bestreut servieren. Den Gurkensalat dazu reichen.

**Zusatzzutaten von Alexander:** *Alexander nutzte das Eiswasser zum Abkühlen des Gemüses. Mit den Eiswasser, Erdnüsse* *Erdnüssen verfeinerte er die Erdnuss-Sauce. Dafür hat Alexander die Erdnüsse bei 160 Grad Umluft für 20 Minuten im Ofen geröstet und anschließend grob zerkleinert.*

**Zusatzzutaten von Birgit:** *Birgit schmeckte mit etwas Zitronensaft ihren Gurkensalat ab. Mit dem Heller Sesam, Zitrone* *Sesam bestreute sie den Blätterteig vor dem Backen.*

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Januar 2025**  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



**Asiatische Flädlesuppe mit gebratenem Zander**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Flädle:**

2 Eier  
 125 ml Milch  
 ½ Bund Schnittlauch  
 100 g Mehl  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Die Eier, Milch und Mehl mit einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Schnittlauch waschen, trockenwedeln, in kleine Röllchen schneiden und unter den Teig heben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Teig zu dünnen farblosen Crêpes nacheinander backen. Dabei einmal wenden. Fertige Crêpes auf einem umgedrehten Backblech platzieren und auskühlen lassen. Ausgekühlte Crêpes aufrollen und zu feinen, dünnen Flädle schneiden.

**Für die Einlage:**

6 Shiitake  
 1 Karotte  
 ½ Stange Lauch  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Shiitake putzen und den Stiel abschneiden. Kappe kreuzweise tournieren. Karotte schälen und in blumenform in Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in gleichmäßige Ringe schneiden. Gemüse und Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl braten. Dabei gelegentlich wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Brühe:**

Gemüse- und Pilzabschnitte, von oben  
 1 Zwiebel  
 500 ml Hühnerfond  
 2 EL Sojasauce  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel mit der Schale halbieren. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel mit der Schnittseite nach unten in der Pfanne kräftig dunkel rösten. Gemüse- und Pilzabschnitte von oben in einen Topf geben und mit dem Fond aufkochen. Geröstete Zwiebel in den Topf geben und mitkochen lassen. Brühe mit Sojasauce abschmecken. Kurz weiter köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Brühe in einem Topf auffangen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Alternativ kann die Suppe auch auf Basis von Rinderfond oder als vegetarische Variante mit Gemüsfond hergestellt werden. Gemüse- und Pilzabschnitte nicht wegschmeißen, sie geben der Brühe einen kräftigen Geschmack.

**Für den Zander:**

200 g Zanderfilet, mit Haut  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zander portionieren und ziselieren. Fisch auf der Hautseite salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fisch auf der Hautseite darin braten. Fisch mit einem Kochtopf oder einer Pfanne beschweren, damit er sich nicht wölbt. Kurz vor Garende Topf oder Pfanne herunternehmen, den Fisch auf der Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen, wenden und kurz auf der Fleischseite braten.

Flädle zusammen mit dem gebratenen Gemüse in einer tiefen Schale platzieren. Brühe angießen, den gebratenen Fisch anlegen und servieren.



Laut WWF ist der **Zander** auf folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Dezember 2024):

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande, Schweiz:  
Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage
- 1. Wahl: Peipsi-See (Estland und Russland): Wildfang: Stellnetze-  
Kiemennetze, Umschließungsnetze (Ringwaden), Reusen (Fallen)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz: Wildfang: Handleinen-  
Angelleinen