

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Februar 2025** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Kulinarische Namensgeber" mit Björn Freitag**



Franziska Kolb

**Rumpsteak Esterházy mit dunkler Kapern-Jus und
Kartoffelgratin**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteak à ca.180-200 g
1 Knoblauchzehe
20 g weiche Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen, dazu pressen und gut vermischen. Fleisch mit Butter bestreichen und kurz ruhen lassen. Fleisch in einer Edelstahlpfanne kräftig 3-4 Minuten pro Seite anbraten. Im Ofen auf dem Rost bis zum gewünschten Gargrad (52-54°C) fertig garen. Ggf. Grillthermometer benutzen.

Für das Esterhazy-Topping:

1/3 Sellerieknolle
2 Karotten
1 Stange Lauch
500 ml neurales Rapsöl
Salz, aus der Mühle

Gemüse waschen, schälen und Sellerie und Karotten mit dem Julienne-Schäler in schmale Streifen schneiden. Lauch in feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin 4-5 Minuten leicht goldbraun frittieren. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Jus:

3 Markknochen
125 g Speck
1-2 EL Kapern, in Salzlake
1/3 Sellerieknolle
2-3 Karotten
1 Stange Lauch
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
200 ml trockener Rotwein
150-200 ml Gemüsefond
300 ml Rinderfond
2 EL Tomatenmark
2 EL Rapsöl
½ Bund Petersilie
10 g schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 EL Speisestärke
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rapsöl in einem Topf, am besten ein Gusseiserner, erhitzen und die Markknochen darin scharf anbraten. Speck würfeln. Sellerie, Karotten und Lauch schälen bzw. putzen und grob würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und ebenfalls grob würfeln. Sellerie, Karotten, Lauch, Schalotten und Knoblauch zu den Markknochen in den Topf geben und anbraten. Dann Speck und Pfefferkörner zugeben und ebenfalls mit braten. Tomatenmark zugeben und mit Rotwein ablöschen. Petersilie und Lorbeerblatt hinzufügen, dann Gemüsefond und Rinderfond angießen. Ca. 25-30 Minuten einkochen lassen. Markknochen zwischendurch auslösen.

Schließlich Markknochen herausnehmen. Ein feines Sieb auf einen hohen Topf setzen und die Sauce abseihen. Dann das Gemüse mit einem Löffel durch das Sieb pressen. Es dient als natürlicher Saucenbinder.

Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, erneut erhitzen und ggf. mit Gemüsefond und Speisestärke abbinden. Am Ende Kapern hinzufügen.

Für das Gratin: Kleine Gratin-Formen mit Butter einfetten. Knoblauch abziehen und in einen Messbecher pressen. Mit Sahne, Milch und Gemüsefond vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

400g festkochende Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter + Butter, zum Einfetten
150 ml Sahne
150 ml Vollmilch, 3,8% Fett
100 ml Gemüsefond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln. Die Kartoffeln in die kleine Form schichten. Die Sahne-Milch-Fond-Mischung über die Kartoffeln geben und anschließend Butter in Flöckchen auf dem Gratin verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Für die Garnitur: Petersilie hacken und als Garnitur verwenden.
1-2 Zweige Petersilie

Die Sauce auf den Teller geben, Fleisch daraufsetzen und das Gemüse-Topping darauf geben. Schälchen mit Kartoffelgratin ebenso zugeben, mit Petersilie bestreuen und servieren.



Robert Osterwalder

Tournedos Rossini mit selbstgemachter Geflügel-Paté und frittierten Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Geflügel-Paté:

100 g küchenfertige Hühnerleber
1 Schalotte
25 g Entenfett
80 g kalte Butter
1 EL Wermut
1 Zweig Thymian
1 Prise Knoblauchpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hühnerleber reinigen und trockentupfen. Schalotte abziehen und hacken. 2 EL fein gewürfelte Schalotten in etwas Butter andünsten. Leber zugeben und ca. 5 Minuten anbraten. Die Leber sollte im Inneren noch rosa sein. Thymianblättchen abzupfen und zugeben. Mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Wermut ablöschen, 3 EL Wasser begeben und 5 Minuten auf kleiner Flamme weiterkochen. Alles im Mixer pürieren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entenfett und Butter in Stücken nach und nach begeben und zu einer feinen, gleichmäßigen Masse pürieren. Paté in ein Gefäß geben, mit zerlassener Butter abdecken und im Kühlschrank solange wie möglich kaltstellen. Wenn Zeit ist, dann mindestens eine Stunde.

Für das Fleisch:

500 g Rinderfilet am Stück
180 g Geflügel-Paté, von oben
1 schwarzer Périgord Trüffel
6 kleine Cherrytomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
150 g kalte Butter
300 ml Kalbsfond
150 ml Madeira
3 EL Balsamicoessig
3 EL Rapsöl
1 Bund Thymian
1 TL Maisstärke
Fleur de Sel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und mit etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit Madeira ablöschen und für einige Minuten leicht reduzieren lassen. Kalbsfond angießen und auf mittlerer Flamme reduzieren.

Trüffel anschneiden und die Rinde in feine Partikel schneiden (ca. 4 EL). Trüffelpartikel in etwas Butter anschwitzen und mit 3 EL Madeirasauce ablöschen. Trüffelpartikel in eine Schüssel geben und beiseitestellen. Rest der Trüffel in Scheiben schneiden, in der Pfanne in etwas Butter kurz anschwitzen und ebenfalls mit 2 EL Madeirasauce ablöschen. Trüffelscheiben auf einen Teller geben und beiseitestellen.

100 ml Madeirasauce in die Bratpfanne geben und kurz rühren, um Bratensatz zu lösen. Dann die Sauce zurück in die Saucenpfanne geben und verrühren. Sauce durch Sieb passieren und schließlich auf leichter Hitze weiter reduzieren.

Das Filet in zwei gleichmäßige Stücke schneiden, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. In Rapsöl auf beiden Seiten je 4 Minuten anbraten. Die Seiten des Filets ebenfalls kurz anbraten. Hitze reduzieren und 4 EL Butter zusammen mit einem Bund Thymian und einer Knoblauchzehe in die Pfanne geben und die Filets laufend 1-2 Minuten mit Butter übergießen. Das Filet warm stellen und ruhen lassen.

Cherrytomaten halbieren, salzen, in der Pfanne kurz anbraten, mit Balsamicoessig ablöschen und beiseitestellen. Einen Teelöffel Maisstärke in kaltem Wasser auflösen und zusammen mit einem Stück kalter Butter der Madeirasauce begeben. Die Sauce sollte eine sämige Konsistenz bekommen.

Vor dem Anrichten alle Zutaten kurz in heißer Madeirasauce wenden und auf dem Teller in Turmform folgendermaßen schichten: Trüffelpartikel, frittierte Kartoffelwürfel, Filet, Trüffelpartikel, Geflügel-Paté sowie Trüffelscheiben. Den Turm mit Madeirasauce übergießen und mit Tomaten garnieren.

Für die Kartoffeln: Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in kaltem Wasser 20 Minuten einlegen, um die Stärke zu entziehen. Kartoffeln abtropfen lassen, mit Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
einem Küchenpapier trockentupfen und bei 160 Grad ca. 5 Minuten frittieren. Kartoffeln abtropfen und abkühlen lassen. Nach 5 Minuten noch einmal 3-4 Minuten bei 180 Grad knusprig frittieren. Kartoffelwürfel abtropfen lassen und in eine mit Küchenpapier ausgelegte Schüssel geben, um überschüssiges Fett abzulassen. Kartoffeln mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Joshua Vogel

Pasta Alfredo 2.0: Ravioli mit Ricotta-Trüffel-Füllung, Parmesan-Butter-Sauce, frittiertem Salbei und gerösteten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier
200 g Mehl, Type 00 oder Type 550 +
Mehl für die Arbeitsfläche
1 TL Olivenöl
1 Prise Salz

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben. Teig zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie einwickeln und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung:

1 schwarzer Wintertrüffel
20 g Trüffel-Hartkäse
50 g Ricotta
50 g Frischkäse
1 Ei
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Trüffel reiben. Trüffel-Hartkäse reiben. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Das Eiweiß für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Trüffel-Hartkäse und Eigelb mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Mit reichlich Trüffel, frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Nudelteig auf einer mehlierten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen und anschließend mit der Nudelmaschine nach und nach zu sehr dünnen Teigbahnen ausrollen.

Mit einem Ausstechring Kreise von etwa 6 cm Durchmesser ausstechen und mit Eiweiß (von oben) einpinseln.

1 TL der Füllung mittig auftragen, mit einem weiteren Nudelkreis bedecken, dabei vorsichtig die Luft herausdrücken.

Anschließend die Ränder mit einer Gabel verschließen und Ravioli-typisch verzieren.

Ravioli in reichlich gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten ziehen lassen. Etwas Kochwasser aufbewahren. Vor dem Servieren in der Parmesan-Butter-Sauce schwenken.

Für die Parmesan-Butter-Sauce:

150 g Parmesan
50 g Butter
150 ml Nudel-Kochwasser
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf leicht anschmelzen lassen.

Parmesan fein reiben. Parmesan und etwas Nudelwasser zur Butter geben und zu einer cremigen Sauce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sobald die Pasta fertig gegart ist, diese, ohne sie abzuschrecken zur Sauce geben und darin schwenken.

Für den frittierten Salbei:

10 Salbeiblätter
Rapsöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

In einem kleinen Topf Rapsöl erhitzen, bis es die Temperatur zum Frittieren erreicht hat. Dies kann mit einem Holzlöffel oder -stäbchen überprüft werden. Sobald sich kleine Blasen bilden, ist die Temperatur optimal.

Nach und nach Salbeiblätter in das heiße Öl geben und für max. 10 Sekunden frittieren.

Anschließend mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen. Vor dem Servieren salzen.

Für die gerösteten Haselnüsse:

50 g Haselnüsse, geschält, ganz

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze und regelmäßigem Wenden goldbraun rösten. Abkühlen lassen und grob zerstoßen.

Für die Garnitur:

Restlicher Wintertrüffel, s.o.
1 Zitrone, Abrieb
25 g Parmesan
1 TL Rosa Pfefferbeeren
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ravioli mitsamt Sauce in die Mitte eines Pastatellers geben. Parmesan frisch darüber reiben. Haselnüsse darauf verteilen. Salbeiblätter vereinzelt nach oben gerichtet hereinstecken. Etwas Trüffel darüber hobeln. Pfefferbeeren leicht zerstoßen und darüber geben. Etwas Zitronenabrieb und schwarzen Pfeffer darüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Marquardt

Beef Wellington mit Madeira-Sauce, Thymian-Schaum und gebratenen Champignons

Zutaten für zwei Personen

Für den Crêpe-Teig:

100 g frischer Blattspinat
1 Ei
200 ml Milch
Butter, zum Braten
100 g Mehl
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Spinat gründlich waschen, trockenschleudern und fein im Standmixer pürieren. Ei, Milch und Mehl hinzugeben und zu einem Teig pürieren. Mit Salz würzen. Teig in Butter zu dünnen Crêpes ausbacken.

Für das Beef Wellington:

400 g Rinderfilet am Stück, möglichst nicht zu dick, ca. 8 cm Durchmesser
4 Scheiben Parmaschinken
100 g frischer Blattspinat, möglichst große Blätter
200 g braune Champignons
1 Schalotte
3 Lagen Blätterteig
1 Ei
Butter, zum Braten
Butterschmalz, zum Braten
1 TL Sojasauce
1 EL Dijonsenf
¼ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rinderfilet parieren, mit Küchengarn zusammenbinden und mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderfilet von allen Seiten scharf in Butterschmalz anbraten. Küchengarn entfernen, Fleisch mit Senf bestreichen und vollständig abkühlen lassen. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Pilze putzen und zu sehr feinen Würfeln (Duxelles) mit Hilfe einer Küchenmaschine hacken. Schalotten- und Pilzwürfel in Butter anbraten. Mit Sojasauce würzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Petersilie hinzugeben und alles gut vermengen. Die Masse abkühlen lassen. Spinat waschen, kurz blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Blätterteig für den Boden rund ausstechen. Parmaschinken darauf platzieren und überlappen lassen. Einen Crêpe ebenfalls rund ausstechen und auf den Parmaschinken legen. Filet auf dem Crêpe platzieren, Pilz-Duxelles dazugeben und Spinatblätter obenauf legen. Mit Parmaschinken umschließen, mit Blätterteig abdecken und andrücken. Nach Wunsch mit ausgestochenen Blätterteigelementen belegen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Mit Eigelb einstreichen. Für ca. 15-20 Minuten im Ofen backen.

Für die Champignons:

4 braune Champignons
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen, vierteln, salzen und pfeffern und in Butter braten.

Für die Madeira-Sauce:

1 Schalotte
Butter, zum Braten
250 ml Rinderfond
100 ml Madeira
50 ml Cognac
1 TL Tomatenmark
Speisestärke, zum Abbinden

Schalotte abziehen, würfeln und in Butter in einer Pfanne anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben. Das Ganze mit Madeira und Cognac ablöschen und etwas reduzieren lassen. Rinderfond hinzugeben und nochmals reduzieren lassen. Sauce passieren und mit Stärke abbinden.

Für den Thymian-Schaum: Milch und Sahne mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Thymian aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend Lecithin hinzugeben und mit dem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren. Vor dem Servieren nochmals erhitzen (es darf aber nicht kochen) und mit dem Pürierstab aufschäumen.

½ Bund Thymian
250 ml Milch
150 ml Sahne
1 TL Soja-Lecithin
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Tappe

Bœuf Stroganoff mit Butterreis und Rohkostsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Bœuf Stroganoff:

400 g Rinderfilet
300 g braune Champignons
6 mittelgroße Gewürzgurken
2 mittelgroße Schalotten
1 Zitrone, Saft
200 g Crème fraîche
400 ml Rinderfond
½ Bund Petersilie
Mehl, zum Mehlieren
Speisestärke, zum Abbinden
Zucker, zum Abschmecken
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet in feine Streifen schneiden und leicht mehlieren. Gewürzgurken ebenfalls in feine Streifen schneiden. Pilze putzen und fein würfeln. Schalotten abziehen und ebenfalls fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfiletstreifen darin kurz und kräftig anraten, aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Schalotten und Pilze anbraten, Hitze reduzieren und mit Pfeffer würzen. Mit Rinderfond ablöschen und köcheln lassen. Temperatur nochmals reduzieren und Crème fraîche unterziehen. Gewürzgurken und Petersilie hinzugeben und mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce ggf. mit Speisestärke abbinden. Die Filetstreifen zurück in die Pfanne geben und bei geringer Hitze in der Sauce garziehen lassen. Anschließend sofort servieren.

Für den Butterreis:

200 g Basmati
1-2 EL Butter
½ Bund Petersilie
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Reis in ein Küchensieb geben und gründlich waschen bis das Wasser nicht mehr milchig ist. Reis mit 400 ml Wasser in einen Topf geben und mit Salz und Zucker würzen. Reis bei geschlossenem Deckel auf höchster Stufe zum Kochen bringen und ca. eine Minute kochen lassen. Anschließend Herd ausschalten und Reis ca. 25 Minuten garziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Butter in Würfeln zum Reis geben und im heißen Reis schmelzen. Petersilie hinzugeben, mit Salz würzen und den Reis nun vorsichtig umrühren. Nicht zu viel rühren, damit der Reis nicht matschig wird.

Für den Salat:

1 frische Rote Bete
6-10 Radieschen
½ Salatgurke
1 große Möhre
1 EL Apeflessig
2 EL Sesamöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Rote Bete schälen und in feine Stifte hobeln. Radieschen in feine Stifte schneiden. Möhre schälen. Gurke und Möhre in feine Stifte hobeln. Essig und Öl zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Das Gemüse nach und nach in einen Servierring schichten. Zunächst Gurke, dann Radieschen, dann Möhre und zum Schluss die Rote Bete. Servierring abnehmen und Salat mit Dressing beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.