

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Oktober 2021** ▪  
**Vorspeise mit Nelson Müller**



**Shanti Wild**

**Kartoffelrösti mit Rote-Bete-Tatar, warmem  
Ziegenkäsetaler und Apfel-Rote-Bete-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Rösti:**

2 große festkochende Kartoffeln  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Ei  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in feine Streifen raspeln. Zwiebel schälen, dazu raspeln und Kartoffel-Zwiebel-Mischung mit Salz würzen. Das Wasser von der Mischung mit den Händen so gut es geht ausdrücken. Mit dem Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und kleine Häufchen in die heiße Pfanne setzen und platt drücken. Knusprig anbraten lassen und noch warm halten in der Pfanne. Garzeit ca. 5 Minuten.

**Für das Rote-Bete-Tatar:**

2 vorgekochte, vakuumierte Rote Bete  
 1 Frühlingszwiebel  
 2 EL Apfelessig  
 1 EL Honig  
 4 EL Olivenöl

Rote Bete in ganz kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Streifen schneiden. Ein Dressing aus Honig, Essig und Öl anrühren und alles miteinander vermengen.

**Für den Dip:**

100 g Ziegenfrischkäse  
 1 vorgekochte, vakuumierte Rote Bete  
 ½ Apfel  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Apfel schälen und entkernen. Die Hälfte mit Ziegenfrischkäse und Rote Bete in der Moulinette glatt mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Ziegenkäsetaler:**

2 runde Ziegenfrischkäse-Taler ohne  
 Rand  
 2 TL Honig  
 4 Walnüsse

Ziegenkäse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit je einem 1 TL Honig beträufeln und etwa 3 Minuten bei 200 Grad im Ofen gratinieren. Herausnehmen und mit gehackten Walnüssen bestreuen.

**Für die Garnitur:**

1 Frühlingszwiebel

Frühlingszwiebel putzen und klein schneiden.

Mit einem Servierring das Tatar auf Tellern anrichten. Ziegenkäsetaler und Rösti dazugeben. Mit dem Dip und Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.



**Markus Hofmann**

## **Hirsch-Spinat-Rolle mit Aioli im Weißbrotmantel und Pfifferling-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Hirsch-Spinat-Rolle mit Aioli:**

- 150 g Rot- oder Damhirschfilet
- 50 g Junger Spinat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 4 Scheiben weißes Toastbrot
- 6 Wachteleier
- 2 Eier
- 1 EL Senf
- 100 g Sesamsamen
- 3 EL Himbeeressig
- 100 g Butterschmalz
- 250 ml Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hirschfleisch putzen und in Butterschmalz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Beim Toastbrot die Rinde abschneiden und mit einem Nudelholz flach rollen. Knoblauch schälen. Zitronensaft auspressen.

Rapsöl, Himbeeressig, Wachteleier, Senf, etwas Zitronensaft, Knoblauch, Pfeffer und Salz in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab zerkleinern, so dass eine Mayonnaise artige Konsistenz entsteht.

Spinat waschen, trockenschütteln und ausdrücken. Das Toastbrot mit der Creme bestreichen und den Spinatblättern belegen. An das untere Ende des Toastbrottes das Fleisch dünn geschnitten drauflegen und das Toastbrot aufrollen.

Eier trennen, die Eigelbe verquirlen und die Rolle am oberen Rand mit Eigelb bestreichen. Danach die ganze Rolle in Eigelb rollen und in Sesam wenden. Die Rolle in einer Pfanne kurz anwärmen.

### **Für den Pfifferling-Salat:**

- 400 g frische Pfifferlinge
- 250 g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 125 g Rucola
- 1 Zweig Basilikum
- 1 Zweig Rosmarin
- 30 g Bergkäse
- 3 EL Balsamicoessig
- 6 EL Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen und größere Exemplare halbieren.

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin unter Rühren ca. 4 Minuten braten, nach 2 Minuten Knoblauch und Rosmarin zugeben. Salzen, pfeffern und mit etwas Balsamicoessig ablöschen.

Tomaten waschen, gut abtrocknen, Stielansätze entfernen und in Scheiben schneiden. Tomatenscheiben Tellern anrichten, salzen und pfeffern. Basilikum in feine Streifen schneiden und darauf verteilen.

Rucola von den groben Stielen befreien, waschen und gut abtropfen lassen und auf die Tomaten geben. Mit restlichem Balsamicoessig beträufeln.

Pfifferlinge auf und neben den Tomaten verteilen. Bergkäse reiben und über den Salat streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Roxanne Zarotiadis

## Sellerie-Cappuccino und Spinat-Pfannkuchen mit Rote-Bete-Kichererbsen-Creme

Zutaten für zwei Personen

### Für den Sellerie-Cappuccino:

½ Sellerieknolle  
1 kleiner Apfel  
1 Zwiebel  
400 ml Gemüsefond  
200 ml Soja-Sahne  
100 ml Sojamilch  
1 EL Alba-Öl  
1 EL Walnuss-Öl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel schälen, würfeln und in Alba-Öl glasig anschwitzen. Sellerie und Apfel schälen und würfeln. Zu den Zwiebeln dazugeben und kurz mitbraten. Mit Gemüsefond 15 Minuten köcheln lassen. Sahne dazugeben und fein pürieren. Mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat abschmecken.

Sojamilch mit Salz, Pfeffer und Walnuss-Öl aufschäumen und zum Servieren auf die Suppe draufgeben.

### Für die Spinat-Pfannkuchen:

100 g aufgetauter TK-Spinat  
70 g Mehl  
70 ml Sojamilch  
1 EL Ei-Ersatz-Pulver  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Esslöffel Ei-Ersatz mit 3 EL Wasser verrühren. Spinat ausdrücken. Für den Teig danach alle Zutaten in einen Becher geben und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Mixstab pürieren und den Teig in der Pfanne zu Pfannkuchen ausbacken.

### Für die Rote-Bete-Kichererbsen-Creme:

1 vorgegarte Rote Bete  
120 g Kichererbsen, aus der Dose  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Mandel-Mus  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kleingeschnittene Rote Bete, abgetropfte Kichererbsen und geschälte Knoblauchzehe mit Mandel-Mus und Olivenöl in einen Multizerkleinerer geben und mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pfannkuchen damit bestreichen, einrollen und kühlstellen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Die Suppe in einer Tasse füllen und den Schaum auf die Suppe geben. Spinat-Röllchen daneben geben und servieren.



**Jannis Becker**

## **Süßkartoffel-Ingwer-Suppe mit Riesengarnelen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

500 g Süßkartoffel

4 cm Ingwer

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Limette

1 L Rinderfond

100 g Minze

250 g Butter

Neutrales Öl, zum Anbraten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. Ingwer schälen klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Öl und etwas Butter anschwitzen. Danach Süßkartoffel und Ingwer dazugeben. Den ganzen Fond zugeben und köcheln lassen. Sobald die Süßkartoffelstücke matschig sind, alles pürieren.

Limette auspressen. Minze abbrausen, trockenschütteln und hacken.

Limettensaft und Minze zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit restlicher Butter abrunden.

**Für den Dip:**

1 Zweig Minze

1 Limette

200 g Crème fraîche

Salz, aus der Mühle

Limette halbieren und ausdrücken. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Crème fraîche mit Limettensaft und Minze vermischen, gegebenenfalls pürieren, und mit Salz abschmecken. Einen Klecks davon in die Mitte der Suppe geben.

**Für die Riesengarnelen:**

4 küchenfertige Riesengarnelen

Knoblauch

1 Chilischote

1 Limette

100 g Minze

1 EL Butter

100 ml Olivenöl

Neutrales Öl, zum Anbraten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen mit Olivenöl, Limettensaft, gehackter Minze, gehackter Chili und etwas Knoblauch marinieren. Dazu ebenfalls etwas Salz und Pfeffer geben. Anschließend in der Pfanne in Öl anbraten.

Am Ende die gebratenen Garnelen auf einen kleinen Spieß stecken oder an den Rand legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Samuel Trotter**

## **Gebratenes Zanderfilet mit Spinatcreme, Orangen-Fenchel-Salat und gerösteten Walnüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Fenchel-Orangen-Salat:**

2 mittelgroße Fenchelknollen  
2 Orangen  
2 kleine weiße Zwiebeln  
4 Walnusskerne  
2 EL weißer Balsamicoessig  
2 TL flüssiger Honig  
1 TL milder Senf  
2 EL Walnussöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse in einer Pfanne rösten, zum Abkühlen in einen Teller geben und beiseite stellen. Danach hacken.

Fenchel waschen, putzen, Fenchelgrün beiseitelegen. Fenchel mit einem Hobel in schmale Streifen schneiden. Orangen schälen, die weiße Haut dabei entfernen. Mit einem scharfen Messer vorsichtig die Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen, den heraustretenden Orangensaft dabei in einer Schale auffangen.

Zwiebeln abziehen, halbieren, mit einem Hobel in feine Spalten schneiden. Fenchelstreifen und Zwiebelspalten in eine Schüssel geben.

Für das Dressing den aufgefangenen Orangensaft (ca. 3 EL) mit dem Balsamico-Essig, Honig und Senf verrühren. Öl unterschlagen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Dressing zum Salat in die Schüssel geben, alles gut durchmischen. Orangerfilets unterheben.

Ein wenig Fenchelgrün abrausen, trockenschütteln und fein hacken. Salat mit Fenchelgrün und 4 EL mit gehackten, gerösteten Walnüssen bestreuen.

### **Für das Zanderfilet:**

2 Zanderfilets mit Haut à 160 g  
50 g Mehl  
150 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zanderfilets abspülen und trocken tupfen. Die Fischhaut mit einem sehr scharfen Messer mehrmals leicht einschneiden.

Zanderfilets salzen, pfeffern und im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl leicht abschütteln. Öl in einer Pfanne stark erhitzen.

Zanderfilets mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze 7–8 Minuten sehr knusprig anbraten.

Die Zanderfilets wenden und auf der Fleischseite 1-2 Minuten braten, Butter hinzufügen und die Filets darin schwenken.

### **Für die Spinat-Creme:**

25 g junger Blattspinat  
½ Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
60 g Crème fraîche  
Muskatnuss, zum Reiben  
2 Walnusskerne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blattspinat putzen, waschen und in Salzwasser 30 Sekunden blanchieren. Auf ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und in Küchenpapier ausdrücken. Spinat hacken.

Schalotte und Knoblauch schälen und jeweils nur die Hälfte fein würfeln. Crème fraîche mit Spinat, Schalotte und Knoblauch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Walnusskerne hacken und dazugeben. Alle Zutaten mit einem Mixstab zu einer Creme pürieren.

Die Creme in einen Spritzbeutel geben und 3-4 Tupfen auf dem Teller verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.