

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juli 2022 ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Chris Schabrau

**Knuspriger grüner Spargel mit scharfer Mango-
Tomatensalsa und Burrata**

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

400 g grüner Spargel
2 Eier
200 g Butter
Rapsöl, zum Anbraten
Mehl, zum Panieren
Pankomehl, zum Panieren

Den Spargel waschen und die Enden entfernen. Eier trennen und das Eigelb schaumig schlagen. Spargel zuerst im Pankomehl wälzen. Anschließend ins Eigelb geben und danach erneut in das Pankomehl geben und panieren. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und den panierten Spargel darin knusprig backen.

Für die Salsa:

5 Tomaten
2 Mangos
2 Orangen
2 Limetten
2 rote Zwiebeln
1 Chilischote
1 Bund Kräuter der Provence
1 EL Sojasauce
1 EL Sesamöl
Orangenöl, zum Anrichten
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln. Mango schälen und ebenfalls in gleichmäßige Würfel schneiden. Chilischote längs halbieren und hacken. Den Saft der Orangen und Limetten auspressen und mit Chili, Sojasauce, Sesamöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den gewürfelten Tomaten, Zwiebeln und Mangos ziehen lassen. Kräuter der Provence abbrausen, trockenwedeln, hacken und ebenfalls hinzugeben. Mit Orangenöl beträufeln.

Für die Burrata:

250 g Burrata
1 Limette
1 essbare Blüte
1 Schuss Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette abreiben und auf die Burrata geben. Außerdem einen Schuss Olivenöl drübergeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Blüte garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren



Astrid Tiedtke

Rote-Bete-Suppe mit marinierter Rote-Bete-Apfel-Einlage und Blätterteig-Meerrettich-Stange

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

600 g rohe Rote-Bete
1 Zwiebel
1 mittelgroße, mehligkochende Kartoffel
600 ml Gemüfefond
50 ml Weißwein
2 EL Pflanzenöl
1 Prise gemahlener Kümmel
1 Prise Cayennepfeffer
2 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete schälen. Zwiebel abziehen, Kartoffel schälen und zusammen mit 400 g Rote Bete in Würfel schneiden.

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin ca. 8 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Gemüfefond aufgießen. Mit Kümmel und Cayennepfeffer würzen und die Lorbeerblätter in einem Teefilterbeutel dazugeben. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Lorbeerblätter nach einiger Zeit entfernen und die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Für die Einlage:

Rest von der Rote Bete, s.o.
1 säuerlicher Apfel
1 EL Apfelessig
1 EL Sonnenblumenö
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

200 g von der geschälten Rote Bete und den Apfel auf der groben Seite der Vierkantreibe in eine Schüssel raspeln. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl sowie dem Apfelessig marinieren und zur Seite stellen.

Für die Blätterteigstange:

150 g Blätterteig
1 Ei
60 g Frischkäse
5 g frischer Meerrettich
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätterteig mit Frischkäse bestreichen. Meerrettich reiben und auf dem Frischkäse verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Blätterteig zu einer dünnen Stange einrollen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Stange mit Eigelb bestreichen und bei 200 Grad im Ofen knusprig ausbacken.

Für die Garnitur:

4 EL Sauerrahm
4 Walnüsse
2 Halme Schnittlauch
2 Zweige Dill

Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Schnittlauch und Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Gehackte Kräuter zusammen mit dem Sauerrahm und Walnüssen auf der Suppe verteilen.

Die Suppe in einen Suppenteller geben, die marinierte Rote Bete mittig einsetzen. Einen Klecks Sauerrahm obendrauf geben und mit Schnittlauch und Dill sowie den gerösteten Walnüssen garnieren und servieren.



Paul Schroth

„Bánh mì“: Crostini mit gegrilltem Hähnchen, Sriracha-Aioli und vietnamesischem Mango-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse:

1 Karotte
1 weißer oder roter Rettich
Essig, zum Einlegen
Zucker, zum Einlegen
Salz, aus der Mühle

Die Karotte und Rettich waschen und mit einer Mandoline in Julienne schneiden. Mit Salz und Zucker bestreuen und 1 Minute massieren. Gemüse unter fließendem Wasser waschen und anschließend in eine Lake aus warmem Wasser, Essig und Zucker geben.

Für das Fleisch:

200 g Hühner Oberschenkel ohne Haut
und Knochen
1 Limette
3 EL Fischsauce
Rapsöl, zum Marinieren
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Huhn waschen und trockentupfen. Limette halbieren und den Saft auspressen. In einer Schüssel eine Marinade aus Fischsauce, Limettensaft, Rapsöl, Zucker, Salz und reichlich Pfeffer herstellen und das Huhn darin einlegen.

Für die Aioli:

1 Ei
1 Knoblauchzehe
4 EL Sriracha-Sauce
2 TL Weißweinessig
200-300 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle

2 Eier schlagen. Knoblauchzehe abziehen und mit den Eiern, der Sriracha-Sauce und Weißweinessig in einer Mulinette mixen. Öl langsam hineintröpfeln lassen.

Für die Crostini:

1 rustikales Baguette
1 TL Hoisin-Sauce
20 g Butter, Zimmertemperatur

Zwei längliche Stücke vom Baguette schneiden. Butter und Hoisin-Sauce vermengen, Brot damit bestreichen und in einer Pfanne auf mittlerer Hitze von beiden Seiten kross braten.

Für den Salat:

1 Mango
1 Gurke
1 Karotte
2 Schalotten
1 rote Zwiebel
¾ Bund Koriander
50 g geröstete Erdnüsse

Schalotten abziehen, in kleine Ringe schneiden und bei mittlerer Hitze fritieren. Mango schälen. Gurke und Karotte waschen und mit der Mandoline in Julienne schneiden. Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Erdnüsse hacken. Das Gemüse und Obst mit dem fertigen Dressing vermischen und mit Erdnüssen und Koriander garnieren.

Für das Dressing: Limette halbieren und den Saft auspressen. Zusammen mit Reisessig, Sojasauce, Fischsauce, Rapsöl, Cayennepfeffer, Zucker und Salz vermengen. Kurz ziehen lassen.

- 1 Limette
- 2 EL Reisessig
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Rapsöl
- 1 Prise Cayennepfeffer

Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Zur Fertigstellung: Eingelegtes Huhn auf höchster Hitze in einer Grillpfanne grillen.

- 1 Gurke
- ½ Bund Koriander
- Chilifäden, zum Garnieren
- Lila essbare Blüte, zum Garnieren

Gurke waschen und in feine Scheiben schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Fleisch in Scheiben schneiden, das eingelegte Gemüse abtropfen lassen, Brot mit der Aioli bestreichen, Gurkenscheiben darauf legen, darauf das Fleisch platzieren, das eingelegte Gemüse drübergeben und mit Koriander, Chilifäden und einer Blüte garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Franziska Braun

Rindertataki mit Pak Choi und Shiitake

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

200 g Rinderfilet

100 g Sesam

10 g Butter

3 EL Erdnussöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet waschen und in längliche Quadrate schneiden. In einer Pfanne mit Erdnussöl scharf anbraten. Fleisch soll dabei außen kross und innen roh sein. Anschließend mit Butter bestreichen.

Sesam in einer erhitzten Pfanne kurz anrösten und auf dem Rinderfilet verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Beilage:

1 Pak Choi

200 g Shiitake

1 Limette

2 Knoblauchzehen

1 Chilischote

50 ml Austernsauce

20 g Speisestärke

10 g Zucker

Neutrales Öl, zum Anbraten

Pak Choi waschen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Chilischoten längs halbieren und klein schneiden. Limette halbieren und den Saft auspressen. Pak Choi in einer Pfanne mit Öl, Knoblauch, Austernsauce, Chili, Limettensaft, Zucker und etwas Wasser anbraten. Speisestärke hinzugeben.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Shiitake darin anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Kienberger

Ziegenkäse-Tarte mit Portwein-Feigen und Rote-Bete-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Tarte:

2 Ziegenfrischkäse à 40 g
2 Blätter Strudelteig oder Yufkateig
2 EL Butter
6 EL Zucker
Olivenöl, zum Anbraten

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Butter in einem Topf schmelzen. Strudelteigblätter ausstechen. Teigblätter nebeneinander legen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Ziegenkäse jeweils in die Mitte eines Teigblatts setzen. Teigränder im Uhrzeigersinne zur Mitte einschlagen und mit der restlichen Butter bestreichen.

Eine flache, ofenfeste Pfanne mit Öl erhitzen. Ziegenkäse-Tartes mit der Teigseite nach unten in die Pfanne setzen und 1 Minute anbraten. Anschließend bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen geben und auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

Für die Feigen:

2 Feigen
1 Zitrone
1 EL Butter
8 EL Portwein
2 EL Aceto Balsamico
3 EL flüssiger Honig
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feigen putzen und längs achteln. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Feigen und Rosmarin hinzugeben und 1 Minute andünsten. Honig und Portwein dazugeben und leicht einkochen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mit Balsamico, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chips:

2 Knollen Rote Bete
Gerebelter Thymian, zum Würzen
Grobes Meersalz, zum Würzen

Rote Bete waschen, Enden entfernen und schälen. Mit einem Gemüsehobel oder Messer die Rote Bete in gleichmäßige und dünne Scheiben schneiden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Scheiben mit Abstand darauf verteilen. Mit Thymian bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 160 Grad Ober-/Unterhitze backen. Beim Herausnehmen direkt mit Meersalz bestreuen und auskühlen lassen.

Für die Garnitur:

3 Zweige Basilikum

Basilikumblätter abbrausen, trockenwedeln und abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.