

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 5. November 2019** ▪
Tagesmotto: „Füllung“ mit Björn Freitag



Yannik Effe

Cordon bleu vom Hirschrücken mit Wildsauce, gefüllten Wirsingköpfen und Kartoffel-Pastinaken-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

1 Hirschrücken à 300 g
 50 g Wildschweinschinken
 100 g Brie
 2 EL Preiselbeermarmelade
 2 Eier
 2 EL Mehl
 4 EL Paniermehl
 Butterschmalz, zum Braten
 ½ Bund krause Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen.

Hirschrücken der Länge nach mittig einschneiden und mit Brie, Schinken und der Marmelade füllen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mehl mit Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen und das Fleisch dadurch ziehen. Anschließend in Ei und Paniermehl wenden. In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten Goldgelb backen. Anschließend in den Ofen geben.

Für die Sauce:

1 Zartbitter Schokolade, 90% Kakao
 2 Schalotten
 1 Limette
 2 Zweige Thymian
 2 EL Preiselbeermarmelade
 200 ml Wildfond
 1 würziges Starkbier
 2 EL Sojasauce
 1 TL Speisestärke
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Gemahlener Szechuan Pfeffer

Schalotten abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Limette halbieren und auspressen. Schalotten mit Wildfond und Baltic Ale ablöschen. Sojasauce, Marmelade, Thymian, Limettensaft, Salz, gemahlener Szechuan Pfeffer und Schokolade hinzugeben und verrühren. Speisestärke in Wasser anrühren und Sauce damit binden.

Für die gefüllten Wirsingköpfe:

1 Wirsingkopf
 4 Scheiben Speck
 2 Schalotten
 50 g Parmesan
 200 ml Sahne
 2 Zweige Thymian
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und kleinhacken. Speck würfeln. Zwei große Blätter vom Wirsing abtrennen, den Strunk herauschneiden, mit einem Nudelholz plattieren und in kochendes Wasser geben.

Den restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden, mit gehackter Schalotte und gewürfeltem Speck in etwas Öl anschwitzen. Parmesan reiben und dazugeben. Mit Sahne ablöschen und mit Thymian etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wirsingblätter aus dem Wasser nehmen und auf einer Kelle in die Sauce legen. Mit Wirsingmasse befüllen und Ränder der Blätter überschlagen. Mit der Öffnung nach unten in eine Auflaufform geben und in den Ofen zum Cordon Bleu stellen.

Für den Stampf: Kartoffeln, Karotten und die Pastinake schälen, würfeln und in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Wasser abgießen und Butter, Kardamom, Muskat, Kerbel und Minze dazugeben und stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 mehligkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Pastinake
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- 1 Kardamomkapsel
- 1 Zweig Kerbel
- 1 Zweig Minze
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Honig in eine Pfanne geben und erhitzen. Walnüsse darin wenden. Karamellisierte Walnüsse später auf den Wirsingköpfen anrichten.

- 2 Walnüsse
- 1 EL Honig

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Fatma Dogan

Schollen-Röllchen mit Saiblingsfarce, Kräuterseitlingen, Zitronenconfit und Avocado-Crème-brûlée

Zutaten für zwei Personen

Für die Farce:

2 Saibling Filets à 200 g, mit Haut
2 Knoblauchzehen
2 Limetten
100 g Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haut der Saiblinge entfernen und mit der Sahne mixen. Knoblauch abziehen und feinschneiden. Limette waschen und trockentupfen. Die cremige Masse (Farce) mit Knoblauch, Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Scholle:

2 Schollenfilets
20 g Meerrettich aus dem Glas
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
2 Zweige Dill
2 Zweige Thymian
2 EL Mehl
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und andrücken. Schollenfilets waschen, trocken tupfen, längs halbieren und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Filets mit Mehl bestreuen und in Öl, Knoblauch und Thymian scharf anbraten. Butter hinzuzufügen und braten bis das Filets bräunlich wird. Fisch rausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Filets mit Meerrettich bestreichen und die Saibling-Farce wurstförmig auf das Filet legen. Filets einrollen und mit kleinen Spießchen zu fixieren.

Für die Pilze:

5 große Kräuterseitlinge
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen und mit der Reibe in schmale Scheiben schneiden und kurz im heißen Wasser mit Salz garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Avocado-Creme:

1 Avocado
½ rote Chilischote
1 Limette
1 Blatt Gelatine
1 EL Honig
1 EL Koriandersaat
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Avocado schälen und Fruchtfleisch herauslösen. Chili kleinschneiden und Kerne entfernen. Limette waschen, trockentupfen, abreiben, halbieren und Saft auspressen. Avocado mit Koriandersaat, Limettensaft, -abrieb Chili, Salz, Pfeffer und Honig verfeinern. Die Masse mixen. Gelatine aufkochen und die Masse der Avocado untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Für das Zitronenconfit:

2 Zitronen
2 Orangen (100 ml Saft)
1 Knoblauchzehe
150 ml Portwein
1 Zweig Thymian
1 EL Mehl
50 g Stärke
1 EL Butter
1 Sternanis

Zitronen waschen, in Scheiben schneiden und 2-3 Minuten im heißen Wasser kochen und wiederholen. Die Scheiben in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Orangen auspressen. Haselnussöl, Rohrzucker, Sternanis und Vanilleschote in einen Topf geben und mit Orangensaft ablöschen. Portwein und Zimtstange dazu geben. Dann mit angerührter Stärke köcheln lassen. Stärke auskochen lassen. Zitronenscheiben klein würfeln und die Gewürze wieder aus dem Confit rausnehmen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

1 Zimtstange Röllchen salzen, pfeffern, in Mehl rollen und in Olivenöl und Knoblauch
1 Vanilleschote anbraten. Am Schluss in etwas Butter und Thymian schwenken.
50 g Rohrzucker
Etwas Haselnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kaviar als Garnitur verwenden.
1 EL Saiblings-Kaviar

Die Avocado-crème-brûlée ausstechen, etwas Rohrzucker drüberstreuen und mit einem Flambierer abflämmen. Anrichten, mit Kaviar bestreuen und servieren.



Franz Xaver List

Gefüllte Maispoularde mit Paprika und Tomaten-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Maispoulardenbrüste à 200 g
1 Knoblauchzehe
125 g getrocknete Tomaten in Öl
3 EL Parmesan
1 EL Pinienkerne
1 Bund Basilikum
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Poulardenbrust waschen und mit einem Taschenschnitt öffnen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Parmesan reiben. Fleisch mit Basilikum, Parmesan, Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Knoblauch füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl zuerst auf der Hautseite kurz scharf anbraten, dann wenden. Im Ofen 10 Minuten ziehen lassen.

Für das Risotto:

150 g Risottoreis
2 große Fleischtomaten
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
5 schwarze Oliven
5 grüne Oliven mit Paprika gefüllt
50 g Parmesan
250 ml Gemüsefond
125 ml Weißwein
3 EL Olivenöl
2 EL Paprikapulver
1 EL Chiliflocken
etwas Chilisalz

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in Öl anschwitzen. Risottoreis dazugeben, kurz anbraten und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach mit Gemüsefond aufgießen. Parmesan reiben. Tomaten waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Nach ca. 10 Minuten Tomaten, Oliven, Paprikapulver, Chiliflocken und Salz zufügen. Parmesan am Ende untermischen.

Für die Paprika:

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein
1 EL neutrales Öl
2 EL Paprikapulver
1 EL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprikasorten waschen, schälen, entkernen und kleinschneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und Paprika dazugeben. Mit Paprikapulver, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marina Grosch

Piroschki mit zweierlei Füllung und Sauerrahm-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei
170 ml Kefir
250 g Mehl
1 ½ EL Pflanzenöl
1 TL Essigessenz
½ TL Natron
½ TL Salz

Das Ei und den Kefir mit dem Schneebesen verquirlen, 3 EL Mehl zufügen und verrühren. Pflanzenöl und Salz zugeben. Natron mit dem Essig löschen und dazu geben. Mit dem restlichen Mehl zu einem glatten Teig kneten. Kleine Stücke vom Teig schneiden, zu Kugeln formen, mit der Hand flach drücken, sodass Kreise entstehen (ca. 7-8 cm Durchmesser).

Für die 1. Füllung:

100 g Kräuterseitlinge
100 g Chinakohl
1 Zwiebel
20 g Pinienkerne
Neutrales Öl, zum Braten
½ TL Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl dünsten. Pilze putzen, fein würfeln, dazu geben und mitbraten. Chinakohl in feine Streifen schneiden und dazugeben. Pinienkerne kurz mitschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Für die 2. Füllung:

150 g Lamm-Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und ins Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, 1 EL Wasser zugeben und glatt rühren.

Für die Piroschki:

Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Teigkreise jeweils mit einer Füllung befüllen und gut verschließen. Im heißen Öl ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dip:

200 g Sauerrahm
½ Bund glatter Petersilie
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln, fein schneiden und mit Sauerrahm verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Martin Hofmann

Thairollen mit zweierlei Füllung und Erdnuss- und Chili-Ananas-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Rollen:

- 6 Blätter rundes Reispapier
- 6 mittelgroße Garnelen, küchenfertig
- 100 g Hähnchenbrustfilet
- 100 g Basmatireis
- 1 Möhre
- 1 Gurke
- 5 weiße Champignons
- 20 g Erdnüsse
- 150 g Erbsensprossen /oder
Sojasprossen
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Zitronenmelisse
- 1 Bund Koriander
- 100 ml Sojasauce
- 100 g ungeschälten hellen Sesam
- 1 Ei
- 100 g Mehl
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Schwarzer Pfeffer

Für den Erdnuss-Dip:

- 150 g crunchy Erdnussbutter
- 50 ml Kokosmilch
- 50 ml dunkle Sojasauce
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Schwarzer Pfeffer

Für den Ananas-Dip:

- ¼ frische Ananas
- 100 ml Ananassaft
- 1 EL Apfelessig
- 5 EL Tomatenmark
- 1 TL Honig
- 1 rote Chilischote
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Schwarzer Pfeffer

Einen Topf mit 200 ml gesalzenem Wasser aufsetzen. Basmatireis für 20 Minuten köcheln lassen und anschließend mit kaltem Wasser abkühlen. Garnelen mit Ei, Mehl und Sesam panieren. Für ca. 2 Minuten auf jeder Seite in Öl scharf anbraten.

Hähnchenbrust abbrausen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und in einer weiteren Pfanne mit Öl scharf anbraten und anschließend mit Sojasauce ablöschen.

Champignons putzen und kleinschneiden. Möhre schälen und kleinschneiden. Champignons mit Möhren und Sprossen in Olivenöl anbraten. Gurke waschen, schälen und in schmale Streifen schneiden.

Reispapier in warmem Wasser für ca. 30-40 Sekunden einweichen lassen. Anschließend auf einem Teller legen und mit einem Küchentuch vorsichtig abtupfen. Erdnüsse in einer Pfanne rösten. Petersilie, Melisse und Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Eine Rolle mit Salat, Erdnüssen und Hähnchen füllen, die andere mit Salat und Garnelen.

Erdnussbutter mit Sojasauce, Kokosmilch, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Pfanne warm werden lassen und gut verrühren.

Chili feinschneiden. Ananas schälen, eine Scheibe abschneiden und kleinschneiden. In einer Pfanne anbraten, Ananassaft, Apfelessig, Tomatenmark, Honig, Chili, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben und verrühren. Beide Dips warm servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.