

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Januar 2020** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto**



**Jenny Grossmann**

**Pulled Mushroom Burger mit lila Coleslaw,  
 Kartoffelspiralen und Knoblauch-Mayonnaise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pulled Mushrooms:**

200 g große Kräuterseitlinge  
 1 Zwiebel  
 20 g mittelscharfer Senf  
 30 ml Sojasauce  
 15 ml BBQ-Sauce  
 2 EL neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze putzen, der Länge nach halbieren und klein schneiden. Stiele mit einer Gabel zerzupfen. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Kleingeschnittene Pilze sowie zerzupfte Stiele in einer großen Pfanne mit Öl ca. 4-5 Minuten anbraten. Zwiebeln dazugeben und weitere 4-5 Minuten anbraten. Hitze reduzieren und alles mit Sojasauce ablöschen. Mit Senf, 15 ml BBQ-Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Pulled Mushrooms warmhalten.

**Für die Buns:**

2 Eier  
 50 g Butter  
 2 EL weiße Sesamsaat  
 230 g Mehl  
 1 Päckchen Trockenhefe  
 1 Päckchen Backpulver  
 15 g Zucker  
 10 ml neutrales Öl  
 ½ TL Salz

115 ml Wasser, Mehl, Trockenhefe, Backpulver, Zucker, Öl, 1 Ei und Salz mit einer Küchenmaschine oder Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Vier Buns aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ei trennen und Eigelb verquirlen. Buns mit Eigelb bestreichen und mit Sesamsaat bestreuen. Buns mit einem sauberen Küchentuch abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten goldbraun backen. Während dessen Butter in einem Topf auslassen. Die fertigen Buns aus dem Ofen nehmen und direkt mit flüssiger Butter bestreichen. Erneut mit einem Geschirrhandtuch abdecken und schließlich aufschneiden.

**Für den Coleslaw:**

200 g Rotkohl  
 100 g Joghurt, 3,5% Fett  
 30 ml Sahne  
 10 g mittelscharfer Senf  
 2 EL Weißweinessig  
 2 EL Aprikosengelee  
 1 EL neutrales Öl  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und weich kneten. Joghurt, Sahne, Essig, Senf, Öl, Aprikosengelee vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über den Rotkohl geben und gut vermengen.

**Für Kartoffelspiralen:** Kartoffeln waschen und mit der Schale mithilfe eines Spiralschneiders in Spiralen schneiden. In eine Schüssel geben, Speisestärke hinzugeben und alles gut vermengen. Spiralkartoffeln in der heißen Fritteuse für ca. 100 g vorwiegend festkochende Kartoffeln 40 Sekunden vorfrittieren. Aus dem Fett nehmen. Kurz vor dem Servieren Speisestärke, zum Mehlieren Salz, aus der Mühle für weitere 30 Sekunden frittieren. Aus dem Fett nehmen, auf Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Knoblauch-Mayonnaise:** Milch in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer anschlagen. Knoblauch abziehen und zur Milch geben. Fein pürieren. Nun langsam Öl hineinlaufen lassen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, 1 Knoblauchzehe 50 ml Milch, 3,5% Fett 1 Msp. mittelscharfer Senf Pfeffer, Zucker, Essig und Senf abschmecken.  
1 TL Weißweinessig  
1 Prise Zucker  
250 ml neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Bacon auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ahornsirup beträufeln. Im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten knusprig ausbacken.  
4 Scheiben Bacon  
1 Fleischtomate  
4 Blätter Blattsalat  
40 g Cheddar, in Scheiben  
2 EL Joghurt, 3,5 Fett  
15 ml BBQ-Sauce  
30 ml Ahornsirup  
Salat waschen, trockenschleudern und Strunk entfernen. Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.  
BBQ-Sauce mit dem Joghurt verrühren und auf den aufgeschnittenen Burgerhälften verteilen. Salat, Pulled Mushrooms, Cheddarkäse, Bacon und Coleslaw auf der Unterseite des Brötchens platzieren, die andere Hälfte des Brötchens drauflegen und ggf. mit einem Holzstäbchen fixieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Jenny Grossmann**

## **Topfenschaum mit süßem Pesto und Pinienkern-Crunch**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Topfenschaum:** Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz und Puderzucker steif schlagen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Limettenabrieb mit dem Quark vermengen. Dann Sahne und Eischnee unterheben. Kalt stellen. Mit einem Löffeln Nocken aus der Masse ausstechen und auf einem Teller anrichten.

- 200 g Quark, 20% Fett
- 2 Eier
- 100 g geschlagene Sahne
- 15 g Zucker
- 20 g Puderzucker
- 1 Limette
- 1 Prise Salz

**Für das Pesto:** Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Blätter in ein hohes Gefäß geben, Öl und Honig hinzufügen. Alles fein pürieren. Ggf. mit Honig abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, grob zerkleinern und kurz pürieren. Die Kerne unter das Pesto heben.

- 2 Bund Basilikum
- 2 EL Pinienkerne
- 5 EL cremiger Honig
- 6 EL neutrales Öl

**Für die Garnitur:** Physalis waschen, trockentupfen und vierteln. Topfenschaum damit garnieren.

- 10 Physalis
- 50 g Pinienkerne
- 3 EL Zucker

Pinienkerne und Zucker in einer Pfanne erhitzen. Den Zucker dabei schmelzen lassen. Die Masse auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Grob zerkleinern und über den Topfenschaum geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Andreia da Costa Jalali**

## **Lammlachs mit Rosmarin-Knoblauch-Sauce und Feldsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Fleisch:**

- 2 Lammlachse à 300 g
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und salzen. Etwas Butter in einer Pfanne auslassen und die Lammlachse von beiden Seiten ca. 4 Minuten anbraten. In den vorgeheizten Backofen geben und fertig garen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls fein hacken. Restliche Butter mit Rosmarin und Knoblauch vermengen. Kräuterbutter über das Fleisch im Backofen geben. Schmelzen lassen und das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden.

### **Für die Rosmarin-Knoblauch-Sauce:**

- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 200 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 1 TL Speisestärke
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle

Butter in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch angebraten wurde. Knoblauch und Schalotten abziehen, in Scheiben schneiden und beides in die Pfanne zur Butter geben. Alles anschwitzen. Speisestärke mit ca. 1 Esslöffel Rotwein verrühren. Sud mit restlichem Rotwein und Portwein ablöschen und einköcheln lassen. Mit angerührter Stärke binden, Sauce einmal aufkochen lassen und mit Salz und Zucker abschmecken. Sauce über das Fleisch geben.

### **Für den Feldsalat:**

- 150 g Feldsalat
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 EL Pinienkerne
- 80 g Fetakäse
- 2 EL Weißweinessig
- 4 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Fetakäse in der Hand zerbröseln und über den Feldsalat geben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Frühlingszwiebel waschen und klein schneiden. Beides über den Salat geben. Essig und Öl vermengen, mit Salz würzen. Dressing mit Salat mischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Andreia da Costa Jalali**

## **Mousse au chocolat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Mousse au chocolat:**

100 g Zartbitterkuvertüre  
35 g Vollmilchkuvertüre  
70 g Butter  
3 Eier  
60 g Zucker

Die Butter zusammen mit der Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker verrühren. Dann die geschmolzene Schokolademasse unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. In Gläser füllen und kalt stellen.

**Für die Garnitur:**

2 Himbeeren

Mousse au chocolat mit Himbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gerda Frauenlob

## Gebratenes Zanderfilet mit steirischem Kürbisgemüse und Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

### Für den Zander:

300 g Zanderfilet, mit Haut  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Thymian  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Das Zanderfilet waschen, trockentupfen und in vier Stücke schneiden. Salzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Thymian und Knoblauch hinzugeben und die Filets auf der Hautseite bei mittlerer Hitze braten. Sobald der Fisch auf der Fleischseite warm wird, wenden und ebenfalls kurz braten.

### Für das Kürbisgemüse:

250 g Hokkaidokürbis  
½ grüne Paprika  
1 Rispentomate  
80 g Lauch  
1 Knoblauchzehe  
120 ml Sauerrahm  
20 g Butter  
100 ml Gemüsefond  
1 cl Apfelessig  
1 TL Tomatenmark  
3 Zweige Dill  
½ TL Mehl  
¼ TL Kümmelsamen  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
½ TL Piment d'Espelette  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen, schälen und von Kernen befreien. Grob reiben, gut einsalzen und vermengen. Auf ein sauberes Geschirrhandtuch geben und beiseite stellen.

Lauch waschen, putzen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Eine Flocke Butter in einer Pfanne auslassen und Lauch darin anschwitzen. Knoblauch, Tomatenmark und Paprikapulver hinzugeben und verrühren. Mit Essig ablöschen und Gemüsefond zugießen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Schälen und klein schneiden. Tomate kurz blanchieren, enthäuten und Strunk entfernen. Ebenfalls klein schneiden. Kürbisraspel gut ausdrücken und zusammen mit Paprika- und Tomatenwürfel in die Pfanne geben. Alles mit Salz, Pfeffer, Kümmelsamen und Piment d'Espelette würzen. Das Gemüse ca. 15 Minuten weich dünsten.

Mehl mit restlicher Butter vermengen und das Gemüse damit abbinden. Etwas von dem heißen Gemüse mit Sauerrahm vermengen, dann diese Mischung zum restlichen Gemüse in die Pfanne geben. Pfanne vom Herd nehmen und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter das Kürbisgemüse heben.

### Für die Karoffelwürfel:

2 festkochende Kartoffeln  
½ TL getrockneter Majoran  
Butterschmalz, zum Braten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 5-10 Minuten blanchieren. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Schließlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel langsam goldbraun anbraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz, Majoran und Muskat würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Gerda Frauenlob**

## **Dreierlei Topfenknödel mit Himbeerpüree**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Topfenknödel:**

2 EL Semmelbrösel  
250 g Quark  
1 Ei  
1 Zitrone  
1 Orange  
6 cl brauner Rum  
1 TL gemahlener Mohn  
1 Vanilleschote  
2 EL brauner Zucker  
2 Prisen Salz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen und Zesten abreißen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Hälfte des Marks für das Himbeerpüree beiseite stellen.

Quark mit Semmelbrösel, Ei, einer Prise Salz, Mark einer halben Vanilleschote, Zitronen- und Orangenabrieb vermengen und für ca. 15-20 Minuten kaltstellen. Anschließend 1/3 der Masse mit Mohn mischen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und einer Prise Salz, braunen Zucker und Rum hinzugeben.

### **Für die Füllung:**

2 Himbeeren  
10 g Nougat  
2 EL Maronenpüree  
1 cl brauner Rum  
1 TL Puderzucker

Maronenpüree mit Puderzucker und Rum vermengen.

Aus der Mohn-Quark-Masse zwei kleine Knödel formen und mit Himbeeren füllen. Aus der restlichen Quarkmasse vier kleine Knödel formen und zwei mit Nougat füllen, zwei Knödel mit dem Maronenpüree. Knödel ins siedende Wasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

### **Für die Brösel:**

100 g Semmelbrösel  
50 g Butter  
1 EL geröstete, gehackte Haselnüsse  
2 EL feiner brauner Zucker  
Puderzucker, zum Bestäuben  
1 TL Zimt  
1 TL gemahlener Mohn

Butter in einem Topf auslassen und bräunen. Brösel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten. Aus dem Ofen nehmen und mit Zimt und Zucker mischen. 1/3 der Brösel mit Mohn vermengen, den Rest mit gehackten Haselnüssen mischen.

Gegarte Mohnknödel in Mohnbrösel wenden, die anderen in den Haselnussbrösel.

Knödel mit Nussbutter beträufeln und mit Puderzucker bestäuben.

### **Für das Himbeerpüree:**

250 g Himbeeren  
1 Zitrone  
1 EL Puderzucker

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Himbeeren mit Puderzucker, Zitronensaft und übrigem Vanillemark mit einem Stabmixer fein pürieren. Masse durch ein Sieb streichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.