

**| Die Küchenschlacht - Jahresfinale - Menü am 22. November 2016 |**  
**Tagesmotto: "Auf die Füllung kommt es an!" mit Johann Lafer**



**Gericht zum Tagesmotto: „Steinpilz-Ravioli mit Wolfsbarschfilet, Erbsen-Mousse und Weißwein-Schaum“ von Marko Dietrich**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Steinpilz-Ravioli:*

1 Schalotte  
200 g Steinpilze  
50 g getrocknete Steinpilze  
100 g Ricotta  
3 Eier  
200 g Mehl  
1 Zweig Rosmarin  
Mehl, zum Bemehlen  
Sonnenblumenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für das Wolfsbarschfilet:*

2 Wolfsbarschfilets à 150 g, küchenfertig, mit Haut  
50 g Butter  
1 Zweig Rosmarin  
Sonnenblumenöl, zum Braten  
Grobes Meersalz, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Erbsen-Mousse:*

300 g TK-Erbesen  
1 rote Chili  
1 Zitrone  
100 g Crème fraîche  
1 Zweig Minze  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Weißwein-Schaum:*

1 Schalotte  
200 ml halbtrockener Weißwein  
200 ml Schlagsahne  
1 EL Agavendicksaft  
Sonnenblumenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



*Für die Garnitur:*

2 Scheiben Parmaschinken  
50 g Parmesan

50 g Walnusskerne  
1 Kästchen Rote-Bete-Kresse

**Zubereitung**

Für die Erbsen in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Ravioli in einem Topf gesalzenes Wasser erhitzen.

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen.

Für den Ravioli-Teig Mehl mit zwei Eiern und einer Prise Salz zu einem homogenen Teig verkneten und kurz ruhen lassen. Teig bemehlen und mit einer Nudemaschine zu einer dünnen Teigplatte ausrollen. Aus dem Teig runde Kreise ausstechen.

Für die Ravioli-Füllung Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Steinpilze putzen und klein würfeln. Eingeweichte Steinpilze ausdrücken und klein schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen. Schalotte, frische und getrocknete Steinpilze darin anschwitzen. Anschließend kurz auskühlen lassen und mit Ricotta und Rosmarin vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ravioli-Füllung auf den Teigkreisen verteilen. Ein Ei trennen und Teigränder mit Eigelb bepinseln. Teig mittig falten und Teigenden zusammendrücken, sodass halbmondförmige Ravioli entstehen. Steinpilz-Ravioli für zwei Minuten in leicht köchelndem Salzwasser garen, dann abschöpfen.

Für die Erbsen-Mousse Erbsen in kochendem Salzwasser circa 15 Minuten garen, dann abschütten. Chili waschen, halbieren, entkernen und klein hacken. Zitrone auspressen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Erbsen mit Minze, Chili, Zitronensaft, Crème fraîche, Salz und Pfeffer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für den Weißwein-Schaum Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf Öl erhitzen und Schalotte glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Sahne angießen und einkochen lassen. Mit Agavendicksaft abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für den Wolfsbarsch Fisch kalt abbrausen und trockentupfen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Öl erhitzen. Wolfsbarsch auf der Hautseite anbraten, nach zwei Minuten Butter und Rosmarin hinzufügen. Fisch von der Herdplatte nehmen und gar ziehen lassen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Parmaschinken in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten. Parmesan fein reiben.

Steinpilz-Ravioli mit Wolfsbarschfilet, Erbsen-Mousse und Weißwein-Schaum auf Tellern anrichten. Mit Kresse, krossem Parmaschinken, geriebenem Parmesan und Walnusskernen garnieren und servieren.



**Gericht zum Tagesmotto: „Puten-Involtini mit Feta und Oliven, Süßkartoffel-Püree und Marsala-Möhren“ von Graziella Macri**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Puten-Involtini:*

2	Putenschnitzel à 200 g
100 g	Feta
1	Zitrone
250 ml	Gemüsefond
50 ml	Orangensaft
50 g	schwarze Oliven, ohne Stein
2 Zweige	Rosmarin
1 Bund	glatte Petersilie
	Olivenöl, zum Braten
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für das Süßkartoffel-Püree:*

1	Süßkartoffel
1	Zitrone
100 ml	Schlagsahne
75 g	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Marsala-Möhren:*

500 g	junge Möhren
1	Zwiebel
1	Zitrone
350 ml	Gemüsefond
100 ml	Marsala
50 g	Butter
2 EL	Mehl
1 EL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Weißer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Süßkartoffel-Püree Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Süßkartoffel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in reichlich Wasser mit einem Spritzer Zitronensaft weich kochen. Sahne und Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Süßkartoffeln abschütten und wieder in einen Topf geben. Sahne-Butter-Mischung über den Süßkartoffeln verteilen und stampfen. Püree durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

Für die Involtini Oliven fein hacken und Feta zerbröseln. Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Nadeln und Blätter abzupfen und fein hacken.



Zitrone waschen und Schale abreiben. Oliven, Feta, Rosmarin, Petersilie und Zitronenabrieb vermengen und mit Pfeffer abschmecken. Putenschnitzel kalt abbrausen und trockentupfen. Frischhaltefolie auslegen, Putenschnitzel darauf geben, Folie umschlagen und Putenschnitzel plattieren. Anschließend aus der Folie befreien, Feta-Oliven-Masse auf dem Fleisch verteilen und einrollen. Involtini mit Rouladen-Nadeln fixieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Involtini von allen Seiten rundherum scharf anbraten. Mit Orangensaft ablöschen und Gemüsefond angießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze circa zehn Minuten schmoren lassen.

Für die Marsala-Möhren die Möhren schälen, putzen und längs halbieren. Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Zitrone auspressen. Butter in einem Topf schmelzen, Zucker hinzufügen und Möhren und Zwiebeln karamellisieren. Mit Gemüsefond und Marsala ablöschen. Bei geringer Hitze circa 10 Minuten schmoren. Mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mehl mit etwas Wasser verquirlen und zum Binden unter die Sauce rühren.

Puten-Involtini mit Feta und Oliven, Süßkartoffel-Püree und Marsala-Möhren auf Tellern anrichten und servieren.



**Gericht zum Tagesmotto: „Taco-Duett: Feuriges Hackfleisch, Manchego und rote Salsa & Schwarze Bohnen, Champignons und grüne Salsa“ von Tobias Zwick**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Taco-Teig:*

30 g Weizenmehl  
30 g feines Maismehl  
1 Msp. Salz  
Mehl, zum Bemehlen

*Für die Füllung mit dem Hackfleisch:*

200 g Rinderhackfleisch  
½ Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
50 g Manchego  
10 ml Sherry  
1 EL Worcestershiresauce  
1 TL Tomatenmark  
1 TL Kakaopulver  
1 EL gerebelter Oregano  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 TL Ancho-Chilipulver  
1 TL Chipotle-Chilipulver  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

*Für die rote Salsa:*

1 Ochsenherz-Tomate  
1 grüne Spitzpaprika  
1 Zwiebel  
½ Bund Koriander  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Füllung mit den schwarzen Bohnen:*

50 g schwarze Bohnen, aus der Dose  
100 g braune Champignons  
1 Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
10 ml Sherry  
1 EL Tomaten-Ketchup  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



*Für die grüne Salsa:*

1           Zwiebel  
1           grüne Spitzpaprika  
4           Tomatillos, in Salzlake, aus der Dose  
½ Bund    Koriander  
            Salz, aus der Mühle  
            Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Garnitur:*

½           Zwiebel  
½ Bund    Koriander

**Zubereitung**

Für den Taco-Teig Weizenmehl, Maismehl, vier Esslöffel Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf Teig immer wieder bemehlen. Mit einem Nudelholz ausrollen und circa zehn Zentimeter große Kreise ausstechen. Pfanne erhitzen und Tacos ohne Öl von beiden Seiten kurz anbraten, bis sich leichte Blasen bilden. Tacos in einen Gefrierbeutel geben und beiseite stellen.

Für die Taco-Variante mit dem feurigen Hackfleisch Zwiebel und Knoblauch abziehen und Zwiebel fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebeln goldbraun anschwitzen. Hackfleisch hinzufügen und knusprig anbraten. Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Mit Sherry ablöschen. Hackfleisch mit Worcestershiresauce, Kakaopulver, Oregano, Kreuzkümmel, Ancho-Chilipulver und Chipotle-Chilipulver abschmecken und mit Salz würzen. Abschließend Knoblauch fein reiben und dazugeben. Manchego reiben und beiseite stellen.

Für die rote Salsa Tomate und Paprika waschen. Strunk der Tomate und Kerngehäuse der Paprika entfernen. Tomate und Paprika grob zerkleinern. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Zwiebel abziehen. Paprika, Tomate, Zwiebel und Koriander in einem Mixer grob zerkleinern, mit Kreuzkümmel abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Taco-Variante mit den schwarzen Bohnen Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schwarze Bohnen abgießen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und Zwiebel fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebeln goldbraun anschwitzen. Bohnen und Champignons hinzufügen und anbraten. Mit Sherry ablöschen, Kreuzkümmel und Ketchup hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmal kurz aufkochen lassen. Abschließend Knoblauch dazu reiben.

Für die grüne Salsa Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch grob zerkleinern. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Zwiebel abziehen. Paprika, Tomatillos, Zwiebel und Koriander in einem Mixer grob zerkleinern und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Zwiebel abziehen und fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Hälfte der Tacos mit feurigem Hackfleisch füllen, Manchego darüber geben, rote Salsa darauf verteilen und mit Zwiebelwürfeln und Koriander garnieren. Andere Hälfte der Tacos mit Bohnen und Champignons füllen, grüne Salsa darauf verteilen und mit Zwiebelwürfeln und Koriander garnieren.

Holzspieße für die Garnitur mit einem Bunsenbrenner leicht anbrennen. Zum Servieren die jeweils gegenüberliegenden Taco-Seiten nach oben klappen und mit dem Holzspieß fixieren. Taco-Duett auf Teller geben und servieren.



**Gericht zum Tagesmotto: „Lamm-Döner mit Bulgur-Salat, Gurke-Minz-Dip und roter Knoblauch-Sauce“ von Christian Stübinger**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Fleisch:*

2	Lammlachse à 200 g
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
10 EL	Neutrales Pflanzenöl
½ TL	Shawarma-Gewürzmischung
½ TL	gemahlener Kreuzkümmel
½ TL	gemahlene Koriandersamen
½ TL	edelsüßes Paprikapulver
½ TL	Zimtpulver
	Chili, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

*Für das Döner-Brot:*

3	Eier
250 g	Speisequark, 20 % Fett
20 ml	Milch
300 g	Mehl
50 g	Zucker
1 Pkg.	Backpulver
2 EL	helle Sesamsaat
2 EL	dunkle Sesamsaat
2 TL	gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise	Salz

*Für den Bulgur-Salat:*

150 g	feiner Bulgur
½ Kopf	Chinakohl
2	Fleischtomaten
3	Frühlingszwiebeln
1	Schalotte
5	Radieschen
½	Zitrone
50 g	Granatapfelkerne
20 g	Erdnusskerne
1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Minze
¼ Bund	Koriander
3 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Gurke-Minz-Dip:*

½	Salatgurke
½	Zitrone
400 g	Naturjoghurt



1 Bund Minze  
1 TL getrocknete Minze  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

*Für die rote Knoblauch-Sauce:*

1 Zehe Knoblauch  
1 Zitrone  
100 g Joghurt (3,5 % Fett)  
150 g Saure Sahne  
3 EL Tahina  
1 TL Paprikamark  
2 TL Tomatenmark  
½ Bund glatte Petersilie  
½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die restliche Füllung und die Garnitur:*

100 g Rotkohl  
1 Gurke  
1 Rispentomate  
1 gelbe Peperoni  
1 grüne Peperoni  
1 Zitrone  
3 EL Olivenöl  
1 EL weißer Balsamico-Essig  
Zucker, zum Abschmecken  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Für den Bulgur-Salat Bulgur waschen und 20 Minuten in 300 Milliliter Wasser gar kochen. Petersilie, Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Chinakohl waschen und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen, Strunk entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Zitrone auspressen. Bulgur in ein sauberes Küchentuch geben und auspressen. Bulgur, Chinakohl, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Schalotte, Radieschen, Granatapfelkerne, Erdnuskerne, Petersilie, Minze und Koriander miteinander vermengen. Mit Olivenöl und Zitronensaft abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Döner-Brot Mehl, Quark, zwei Eier, Backpulver, Zucker, eine Prise Salz und Kreuzkümmel zu einem Teig kneten, in Stücke unterteilen, runde Brötchen formen und diese im Ofen bei 160



Grad circa 15 bis 20 Minuten backen. Ein Ei trennen. Eigelb mit Milch und einem Esslöffel Wasser verquirlen.

Brötchen nach zehn Minuten Backzeit mit dem Mix bepinseln, mit Sesam bestreuen und zu Ende backen. Anschließend kurz auskühlen lassen, dann eine Tasche in das Brot schneiden.

Für das Fleisch Lammlachse kalt abbrausen und trockentupfen. Knoblauch und Zwiebel abziehen. Zwiebel fein reiben, Knoblauch pressen. Paprikapulver, Chili, Shawarma-Gewürzmischung, Zimt, Kreuzkümmel, Koriandersamen, acht Esslöffel Öl, Knoblauch und Zwiebeln miteinander vermengen, Fleisch damit marinieren und durchziehen lassen. In einer beschichteten Pfanne zwei Esslöffel Öl erhitzen und das Lamm circa vier Minuten braten. Im Ofen bei 140 Grad 15 Minuten fertig garen. Dann mit Salz würzen und in feine Streifen schneiden.

Für den Gurke-Minz-Dip Gurke schälen und raspeln. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone auspressen. Joghurt, frische und getrocknete Minze, Olivenöl und ein Esslöffel Zitronensaft miteinander verrühren und mit Salz abschmecken. Gurkenraspel unter den Joghurt heben.

Für die rote Knoblauch-Sauce Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone auspressen. Knoblauch abziehen und pressen. Joghurt, Saure Sahne, Tahina und 50 Milliliter kaltes Wasser mit dem Schneebesen glattrühren. Knoblauch, Petersilie, Kreuzkümmel, Paprikamark und Tomatenmark hinzufügen, alles miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die restliche Füllung Rotkohl waschen und in feine Streifen schneiden. Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Tomate waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Peperoni waschen, halbieren, Kerne entfernen und fein hacken. Olivenöl, Essig, Zucker, Chili, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Rotkohl, Gurke, Tomate und Peperoni mit Dressing vermengen.

Zitrone waschen und in Spalten schneiden.

Döner-Brot mit Lammstreifen, Bulgur-Salat, Gurke-Minz-Dip, roter Knoblauch-Sauce und dem Rohkost-Salat befüllen und auf Tellern anrichten. Mit Zitronenspalten garnieren, beide Saucen extra dazu reichen und servieren.



**Gericht zum Tagesmotto: „Herbstrolle von Räucheraal und Schweinebauch mit Birnen-Creme, Aal-Schaum und Rote Bete in Salzkaramell-Butter“ von Tobias Beck**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Herbstrolle:*

100 g Schweinebauch, ohne Schwarte  
2 Schalotten  
2 Knollen Topinambur  
40 g TK-Erbsen  
1 Birne  
5 große Frühlingsrollenblätter  
1 Stängel Estragon  
1 EL Speisestärke  
Neutrales Speiseöl, zum Frittieren  
grobes Meersalz, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Birnen-Creme:*

1 Limette  
300 g Birnenmark  
3 EL Bindemittel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für den Aal-Schaum:*

400 g Räucheraal, mit Haut und Gräten  
2 Schalotten  
1 Stange Staudensellerie  
200 ml Kalbsfond  
20 g Butter  
1 EL Lecithin  
2 Lorbeerblätter  
3 Wacholderbeeren  
2 Nelken  
20 g Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Rote Bete:*

6 Knollen Baby-Rote-Bete  
20 ml Gemüsefond  
200 g Butter  
100 g Zucker  
Salz, aus der Mühle

*Für die Garnitur:*

2 Knollen Topinambur  
20 g Baby-Mangold  
20 g Rote-Bete-Sprossen



Neutrales Speiseöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitung

Fett in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Rote Bete und Topinambur für Herbströle und Garnitur putzen, waschen und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Für die Birnen-Creme Limette auspressen. Birnenmark, Bindemittel und Limettensaft vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Espumaflasche füllen.

Für den Aal-Schaum Räucheraal von Haut und Gräten befreien. Aal in feine Streifen schneiden und für die Füllung der Herbströle beiseitelegen. Schalotten abziehen und würfeln. Staudensellerie putzen und in Stücke schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und Schalotten, Sellerie, Aalhaut und Gräten anschwitzen. Mit Kalbsfond ablöschen und mit Lorbeer, Wacholderbeeren und Nelken aufkochen und 15 Minuten reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, in einem Topf auffangen, mit Lecithin vermengen, Butter hinzufügen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Füllung der Herbströle gegarten Topinambur schälen und in feine Würfel schneiden. Estragon abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Schweinebauch in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Schalotten abziehen, fein hacken und hinzufügen. Birne waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Birne, Erbsen und Topinambur zu Schweinebauch und Schalotten geben. Estragon hinzufügen und Füllung mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Frühlingsrollenblätter ausbreiten und Räucheraal-Streifen in das untere Drittel der Rolle legen. Füllung dazu geben und Frühlingsrollenblätter zusammenrollen. Speisestärke mit Wasser anrühren und als Kleber verwenden. Rolle in heißem Fett ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Rote Bete die gekochten Knollen schälen und klein schneiden. In einer Pfanne Zucker schmelzen, Salz und Butter hinzufügen und Rote Bete darin glasieren. Mit Gemüsefond ablöschen und einkochen lassen.

Für die Garnitur Baby-Mangold putzen, waschen und Blätter abzupfen. Restlichen Topinambur schälen, in zwei Zentimeter große Stücke schneiden und in heißem Fett ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Herbströle von Räucheraal und Schweinebauch mit Birnen-Creme, Aal-Schaum und Rote Bete in Salzkaramell-Butter auf Tellern anrichten, mit Baby-Mangold und Rote-Bete-Sprossen garnieren und servieren.