

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Mai 2024 ▪
Tagesmotto „Mairübchen“ mit Robin Pietsch



Lia Kufner

**Mairübchen-Apfel-Carpaccio mit Jakobsmuschel,
Erbsenpüree, Apfel-Gel und Mairübchenblätter-Öl**

Zutaten für zwei Personen

Für das Apfel-Gel:
500 ml Apfelsaft
1 EL Agavendicksaft
6 g Agar Agar

450 ml Apfelsaft, Agavendicksaft und Agar Agar in einem Topf mixen und kurz aufkochen. In ein flaches Behältnis füllen und abkühlen lassen. Je nach gewünschter Konsistenz mit Apfelsaft nachjustieren.

Für das Erbsenpüree:
250 g TK-Erbesen
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
100 ml Sahne
100 ml Geflügelfond

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In Butter anschwitzen. Mit Geflügelfond und Sahne ablöschen und dann die Erbsen hinzufügen. Sobald die Erbsen gar sind alles miteinander pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für das Mairübchen-Apfel-Carpaccio:
1 Bund Mairübchen mit Grün
1 Apfel, Sorte Braeburn
1 EL Schmand
1 EL Joghurt
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Branntweinessig
1 TL Apfelsaft
50 g Pinienkerne
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Zucker
1 TL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Mairübchen und Äpfel schälen. Grün von den Mairübchen beiseitelegen. Bei den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen. Dann beides in eine separate Schüssel in feine Scheiben hobeln.

Joghurt, Schmand, Sonnenblumenöl, Senf, Essig, Apfelsaft, etwas Salz, Cayennepfeffer und Zucker zu einem Dressing vermischen. Jeweils die Hälfte vom Dressing in die jeweiligen Schüsseln geben und Apfel und Mairübchen damit 15 Minuten marinieren. Danach ausdrücken und Scheiben abwechselnd zu einem Carpaccio legen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und über das Carpaccio streuen.

Für das Mairübchenblätter-Öl:
Mairübchen mit Grün, s.o.
300 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Salz

Grün vom Mairübchen (s.o.) inklusive Stängel grob hacken und mit Öl zusammen in einem Topf auf 70 Grad erhitzen. Mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz würzen. Dann durch ein Sieb mit Tuch abtropfen lassen und das Öl auffangen.

Für die Jakobsmuscheln: Jakobsmuscheln mit Salz und Cayennepfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Pfanne vom Herd ziehen und Butter, angedrückte Knoblauchzehe, Thymian und Rosmarin dazugeben. Jakobsmuscheln immer wieder wenden und mit der aromatisierten Butter übergießen.

6 Jakobsmuscheln
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 Prisen Cayennepfeffer
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist die **Jakobsmuschel** nur aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (Stand Mai 2024):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich (mit der Hand gesammelt)



Lukas Bednarz

Mit Hähnchen-Spargel-Ragout gefüllte Mairübchen und libanesischer Butter-Reis

Zutaten für zwei Personen

Für die Mairübchen:

4 Mairübchen mit Grün
1 Schalotte
2 Zweige Petersilie
5 Halme Schnittlauch
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Mairübchen putzen, dabei 2 cm vom Stiel stehen lassen. Rübchen schälen und ca. $\frac{1}{4}$ als Deckel abschneiden. Inneres der Rübchen mit einem Kugelausstecher herauskratzen. Hälfte des Inneren grob hacken und für Ragout nutzen. Andere Hälfte mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Ausgehölte Rüben in Salzwasser 2-3 Minuten garen. Deckel etwa 1 Minute mitkochen. Rüben abgießen und gut abtropfen lassen.

Für das Hähnchen-Spargel-Ragout:

200 g Hähnchenbrustfilet
200 g grüner Spargel
175 g Möhren
 $\frac{1}{2}$ Schalotte
100 g Sahne
100 ml Gemüsefond
1 TL Mehl
3 Zweige Kerbel
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenfilet waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin rundherum goldbraun anbraten. Schalotte abziehen, Möhre schälen und klein schneiden. Beides mit zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben, verrühren und mit Fond und Sahne ablöschen. Spargelenden abbrechen und Spargel in Scheiben schneiden. Mit zum Ragout geben und für 5-7 Minuten köcheln lassen. Kerbel waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Kerbel in das Ragout geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den libanesischen Butter-Reis:

115 g Basmatireis
20 g kurze Fadennudeln
1 EL Butter
200 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle

Reis mehrfach waschen bis das Wasser beim Abgießen einigermaßen klar ist. Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Fadennudeln hinzugeben und auf hoher Stufe goldbraun in der Butter anrösten. Reis hinzugeben und alles einmal kurz durchrühren. Mit Fond ablöschen, Salz hinzugeben und für ca. 1 Minute kochen lassen. Herd auf niedrigste Stufe schalten und den Topf mit einem Deckel bedecken. Reis ca. 15 Minuten quellen lassen. Zwischendurch den Reis vorsichtig mit einem Löffel auflockern.

Die mit Olivenöl und Kräutern angemachten Mairübchen in die ausgehöhlten Rübchen füllen und alles auf dem Ragout betten.



Alexander Schima

Schweinefilet im Speckmantel mit Mairübchen-Püree, Schnittlauch-Sauce und Mairübchen-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet im Speckmantel:

1 Schweinefilet à 400g
100 g geräucherter Bauchspeck in Scheiben
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Filet putzen, mit Salz und Pfeffer würzen, in Speck einrollen und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten. Im Backofen weiter garen bis eine Kerntemperatur von 62 Grad erreicht ist.

Für das Mairübchen-Püree:

1 Bund Mairübchen mit Grün
3 mehligkochende Kartoffeln
500 ml Milch
30 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mairübchen putzen, schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Grün und ein paar Scheiben Rübchen für Sauce und Chips zur Seite legen. Kartoffeln schälen, fein würfeln. Beides in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salzen und kochend weich garen. Durch ein Sieb abgießen, Flüssigkeit auffangen und später für Sauce verwenden. Kurz ausdampfen lassen und dann Rübchen und Kartoffeln pürieren. Mit geriebener Muskatnuss und Salz würzen. Butter und Milch hinzugeben bis ein sämiges Püree entsteht.

Für die Schnittlauch-Mairübchengrün-Sauce:

Mairübchen-Grün, s.o.
20 g Butter
10 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch
20 g Mehl

Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren. Portionsweise Kochflüssigkeit der Mairübchen dazugeben und immer wieder aufkochen lassen. Flüssigkeit zufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Sahne einrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Mairübchengrün (s.o.) hacken. Beides in die Sauce geben, mit einem Pürierstab aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mairübchen-Chips:

Mairübchen-Scheiben, s.o.
Salz, aus der Mühle

Restliche Mairübchen-Scheiben (s.o.) im vorgeheizten Backofen zwischen zwei Backpapierblätter und beschwert mit einem Topf kross backen. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Mai 2024 ▪
Zusatzgericht von Robin Pietsch



Zweierlei vom Mairübchen

Zutaten für zwei Personen

Für die geschmorten Mairübchen:

2 Mairübchen mit Grün
2 EL Butter
100 ml Geflügelfond
1 TL Honig
½ Vanilleschote
¼ Bund Estragon
¼ Bund Kerbel
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Mairübchen waschen, Grün bis auf 2 cm einkürzen und vierteln. In einem kleinen Topf mit 1 EL Butter leicht schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Honig einrühren. Vanilleschote längs halbieren und mit in den Topf geben. Alles kurz aufschäumen lassen. Dann mit Geflügelfond ablöschen und reduzieren lassen. Olivenöl einrühren. Kerbel und Estragon fein hacken und mit in das entstandene Dressing geben. Kurz vor dem Servieren mit restlicher Butter abbinden.

Für das Mairübchen-Carpaccio:

2 Mairübchen
½ Limette, Abrieb
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mairübchen waschen und sehr fein hobeln. Auf einem flachen Teller auslegen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Limette heiß abwaschen und Abrieb über Carpaccio geben.

Für die Garnitur:

30 g Wildkräuter

Wildkräuter als Garnitur verwenden.

Geschmorte Mairübchen mit Dressing auf das Carpaccio geben und mit Wildkräutern garnieren.