

▪ **Die Kuchenschlacht – Menü am 15. November 2022** ▪
„3 Pflichtzutaten: Spitzkohl, Birne, Pistazie“ mit Björn Freitag



Michael Jandt

**Karamellierte Spitzkohl-Tarte mit scharfer Birne,
Pistazien-Sahne und Ziegenkäse-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

Für die Spitzkohl-Tarte:

- 1 Spitzkohl
- 1 frischer Blätterteig
- 2 EL Butter
- 50 ml Sahne
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Bourbon Vanilleschote
- 1-2 EL Muscovado Zucker
- 1 TL Semmelbrösel
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Spitzkohl waschen und quer eine ca. 11 cm breite und 2,5 cm hohe Scheibe herausschneiden. Vanille längs halbieren und das Mark herauskratzen. Schote für die scharfe Birne weiterverwenden. Spitzkohl von beiden Seiten mit Vanillemark einreiben. Ca. 1 EL Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und den Spitzkohl vorsichtig darin schmoren lassen. Oberfläche mit Muscovadozucker und Salz bestreuen, ein paar Butterflocken drauflegen und mit geschlossenem Deckel den Spitzkohl 5 Minuten schmoren lassen. Anschließend umdrehen, mit Muscovado erneut bestreuen und weitere 3-5 Minuten in der Pfanne schmoren. Backring mit Butter ausfetten, mit Blätterteig auslegen und Rand abschneiden. Mit einer Gabel den Boden einstechen und Spitzkohl hineinsetzen. Pfanne mit Spitzkohlsud erhitzen, mit Apfelsaft und Sahne auf- und einkochen lassen. Eingedickten Sud über den Spitzkohl geben und die Tarte für ca. 15 Minuten backen.

Für die scharfe Birne:

- 1 reife, nicht zu weiche Birne
- 1 Zitrone
- 3 cm Ingwer
- ¼ rote Thai-Chili
- 100 ml Weißwein
- 1-2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL geröstetes Sesamöl

Zucker und Salz in einem kleinen Topf karamellisieren. Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Beides in das Karamell geben und mit Weißwein ablöschen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Andere Hälfte für Ziegenkäse-Sauce verwenden. Sesamöl, 2 TL Zitronensaft, 100 ml Wasser und Vanilleschote in den Sud geben. Birne waschen, schälen, halbieren, entkernen und längs in ca. 4 mm großen Abständen gefächert aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. In den Sud geben und bis zur gewünschten Konsistenz pochieren.

Für die Pistazien-Sahne:

- 150 ml Sahne
- 1 EL Pistazienmus
- 50 g geschälte und ungeröstete Pistazienkerne
- 1 TL Zucker
- ½ TL Sahnesteif
- 1 Prise Salz

Sahne mit Zucker, Salz und Sahnesteif aufschlagen. Sobald eine schöne Sahnekonsistenz erreicht ist, etwas von der geschlagenen Sahne mit Pistazienmus cremig rühren und danach unter die Sahne heben. Pistazienkerne in einer Multizerkleinerer kurz streufähig mahlen und damit anschließend die Sahne bestreuen.

Für die Ziegenkäse-Sauce: Zitrone vom Birnensud auspressen. Knoblauch abziehen, mit einem
50 g Ziegenfrischkäse-Rolle Messer andrücken. Ziegenkäse mit Sahne und Knoblauch in einer Pfanne
1 frische, kleine Knoblauchzehe bei mittlerer Temperatur zerlassen, 2 Spritzer Zitronensaft, weißen
50 g Sahne Pfeffer, geriebene Muskatnuss und Salz hinzugeben und zu einer Sauce
Muskatnuss, zum Reiben binden lassen.
1 Prise Salz
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katharina Ley

Caramelle mit Pistazien-Füllung, lauwarmem Birnen-Spitzkohl-Salat, Birnen-Beurre-blanc und Pistazien-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Caramelle:

300 g Mehl, Type 00
4 Eier, Kl. S
3 gestr. TL Salz
1 TL Kurkuma
1 Zitrone
150 g Ricotta
50 g Parmesan
3 EL Pistazienmus
3 EL geröstete Pistazien
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Mehl, Eigelb, Eier, Salz und Kurkuma in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann kurz mit der Hand fertig kneten und 10 min zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Pistazien in einer Pfanne ohne Öl rösten und grob hacken. Mit Pistazienmus und Ricotta vermengen. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft einer Hälfte auspressen. Parmesan reiben. Zitronenabrieb, Parmesan und einen Spritzer Zitronensaft in die Masse geben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig mit der Nudelmaschine bis zur Stufe 6-8 glatt ausrollen, auf einer Arbeitsplatte in gleich große Rechtecke schneiden und jeweils mit einem Teelöffel Füllung zu Caramelle formen. Enden gut verschließen und Pasta in kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten garen.

Für den Birnen-Spitzkohl-Salat:

1/4 Kopf Spitzkohl
1 Birne
1 Scheibe weißer Speck
1 TL Honig
1 EL Birnenessig
2 EL natives Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl waschen und mit einem Hobel in feine Streifen hobeln. Speck in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl in einer heißen Pfanne ausbacken. Öl abgießen und auffangen. Saft der anderen Zitronenhälfte auspressen. Speck-Öl mit Birnenessig, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen. Knusprigen Speck beiseitestellen. Spitzkohl in der gleichen Pfanne ca. 2 min anrösten und dann zum Dressing geben. Birne waschen, schälen, Kernhaus entfernen und in feine Streifen schneiden. Zum Spitzkohl geben, gut durchmischen und bis zum Servieren ziehen lassen und mit dem Speck bestreuen.

Für die Birnen-Beurre-Blanc:

1/2 Birne
1 Schalotte
1 Zitrone
150 ml Weißwein
150 ml Birnensaft
1 TL Zucker
150 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone waschen, einen Teil der Schale abreiben zur Dekoration. Dann halbieren und Saft auspressen. Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden. Birne waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten, Birne, Weißwein und Birnensaft in einem Topf zum Kochen bringen. Flüssigkeit bis auf die Hälfte reduzieren. Butter in kleine Stücke schneiden. Flüssigkeit absieben und mit Butter in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab langsam aufmixen und mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken. Einen kleinen Teil Zitronensaft für das Pesto zurückhalten.

Für das Pistazien-Pesto:

120 g geröstete Pistazien
50 g Pecorino
4 EL Basilikum
100 ml Olivenöl
Meersalz, zum Abschmecken
Zitronenpfeffer, zum Abschmecken

Pistazien anrösten, abkühlen lassen und mit Basilikum, Olivenöl und Pecorino in einem Mixer zum Pesto verarbeiten. Mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marko Dietrich

Lammkarree mit Pistazienkruste, Spitzkohl, Pastinakencreme, Rotweinreduktion und Birnen-Zwiebel-Confit

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

400 g Lammkarree
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
50 g Butter
50 g geschälte, geröstete Pistazien
50 g Semmelbrösel
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne mit Öl, Lammkarree mit Knoblauch und Kräutern scharf von allen Seiten anbraten. Anschließend im Ofen gar ziehen lassen. Pistazien fein hacken und Parmesan fein reiben. In einer kleinen Schüssel mit Semmelbröseln und Butter zu einem Brei rühren. Masse auf Lammkarree verteilen und im Ofen bei starker Oberhitze zu einer Kruste backen.

Für den Spitzkohl:

½ Spitzkohl
1 Zitrone
200 g Crème fraîche
200 ml Gemüfefond
1 TL Senf
Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Spitzkohl waschen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Etwas Gemüfefond hinzugeben und leicht köcheln lassen. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Auspressen und einen Teil des Saftes für das Pastinakenpüree beiseitestellen. Spitzkohl mit Crème fraîche abbinden und mit Salz, Muskatnuss, Zitronenabrieb, Saft und Senf abschmecken.

Für das Birnen-Zwiebel-Confit:

2 feste Birne
2 Schalotten
200 ml Birnenessig
20 g Zucker
30 g Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit etwas Öl andünsten. Birne waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Mit zu Schalotten geben. Mit Birnenessig ablöschen und Butter hinzugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken und einkochen bis die Zwiebeln und Birnen weich sind.

Für die Pastinakencreme:

300 g Pastinaken
2 Schalotten
300 ml Sahne
50 g Butter
Salz, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl andünsten. Pastinaken, Sahne und etwas Salz hinzugeben und leicht köcheln bis die Pastinaken weich sind. Mit Butter und Zitrone abschmecken und pürieren.

Für die Rotweinreduktion:

300 ml trockener Rotwein
200 ml Wildfond
200 ml dunkler Balsamico
1 EL Tomatenmark
1 EL Speisestärke
2 Sternanis
1 Stange Zimt
50 g kalte Butter

Balsamico in einem Topf reduzieren. Anschließend mit Rotwein und Wildfond aufgießen und einkochen. Sternanis und Zimt hinzugeben und erneut einkochen. Zimt und Sternanis entfernen und mit kalter Butter aufmontieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Juliane Schmitz

Frittierte Spitzkohlbällchen mit Pistazien-Panierung, Kartoffelpüree und Birnen-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für die Spitzkohlbällchen:

½ Spitzkohl
1 Schalotte
1 Ei
20 ml Sahne
50 g Semmelbrösel
2 EL Mehl
50 g geschälte, geröstete Pistazien
Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten und
Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Spitzkohl waschen und mit einem Gemüsehobel in sehr feine Streifen schneiden. Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Öl bei mittlerer Hitze dünsten. Spitzkohl hinzugeben und kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Spitzkohl aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. 1 EL Semmelbrösel unter den Spitzkohl heben. Mit der Hand kleine Bällchen formen und diese auf einem Teller im Tiefkühler abkühlen lassen. Pistazien im Mixer klein hacken und mit den restlichen Semmelbröseln vermischen. Ei aufschlagen und mit Sahne verquirlen. Abgekühlten Bällchen in einer Panierstraße aus Mehl, Ei-Sahne und Semmelbrösel-Pistazien panieren. Panade andrücken und Bällchen nochmal in der Hand rollen. In der Fritteuse goldbraun ausbacken und zum Abtropfen auf Küchenkrepp legen.

Für das Kartoffelpüree:

200 g Kartoffeln
100 ml Vollmilch
50 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen. Butter in einem kleinen Topf zu Nussbutter schmelzen. Milch mit Nussbutter in einem kleinen Topf erhitzen. Kartoffeln abgießen und mit einer Presse klein pressen. Butter-Milch Mischung unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Birnen-Chutney:

1 Birne
1 Schalotte
2 cm Ingwer
20 ml weißer Balsamico
1 TL eingelegte Senfkörner
1,5 EL Zucker
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birne schälen, Schalotte abziehen und beides in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Ingwer mit Schale in die Pfanne reiben und mitbraten. 1 EL Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Anschließend das Ganze mit dem Essig ablöschen, die Birnenwürfel dazu geben und abgedeckt 10-15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, dann Senfkörner unterrühren.

Für die Garnitur:

20 g geschälte, geröstete Pistazien
1 TL Zucker

Pistazien hacken, in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten und mit dem Zucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sonja van der Werff

Konfiertes Saibling mit geröstetem Spitzkohl, Spitzkohl-Birnen-Creme, gerösteten Pistazien und Birnensalat

Zutaten für zwei Personen

Konfiertes Saibling:
2 Saiblingfilets à 200 g
1 Zitrone
500 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Butter in eine Auflaufform geben und bei 80 Grad im Ofen schmelzen lassen. Zitrone heiß waschen, Schale abziehen und mit in die Butter geben zum Aromatisieren. Saibling waschen, abtupfen und ggf. von Haut und Gräten befreien. Salzen. Sobald die Butter 70 Grad erreicht hat, den Saibling hineingeben und ca. 15 Minuten im Ofen konfieren.



Laut WWF sind **Saiblinge, Seesaiblinge und Bachsaiblinge** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Oktober 2022):

- 1. Wahl: BIO- oder ASC-Label (Aquakultur)
- 1. Wahl: Österreich, Schweiz (Aquakultur: Teichanlagen, Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Island (Aquakultur: Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen)
- 1. Wahl: Schweden (Binnenfischerei)

Für den gerösteten Spitzkohl:
1 kleiner Spitzkohl
1 Zitrone
800 ml Gemüsefond
Chardonnay-Essig, zum Abschmecken
Butterschmalz, zum Anrösten
Rapsöl, zum Anbraten
Fleur de Sal, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl zum Strunk hin vierteln. Wenig Rapsöl in einer Kasserolle erhitzen und den Spitzkohl auf den Schnittflächen dunkelbraun anbraten. Danach mit Gemüsefond ablöschen, sodass der Kohl bedeckt ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, sodass der Spitzkohl durch den Fond seinen ersten Geschmack kriegt. Zugedeckt im Ofen bei 180 Grad garen, bis er etwas weicher ist. Aus dem Fond nehmen und etwas abkühlen lassen. Strunk entfernen und die einzelnen Blätter ablösen. Zitronenschale abreiben. Nun die Blätter nochmals in brauner Butter anrösten und mit etwas Chardonnay-Essig, Fleur de Sal und Zitronenabrieb würzen.

Für die Spitzkohl-Birnencreme:
1 kleinen Spitzkohl
2 reife Birnen
1 Kartoffeln
200 ml Sahne
50 g Butter
100 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond
Geräuchertes Paprikapulver, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Fond und Weißwein in einem Topf erhitzen. Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Spitzkohl waschen und klein schneiden. Kartoffel schälen, waschen und klein schneiden. Gemüse und Birne in den Topf mit Fond und Weißwein geben und weich garen. Mit Salz würzen. Anschließend Flüssigkeit abgießen und Gemüse pürieren. Sahne, Butter, Salz, Pfeffer und Paprika dazu geben und nochmals zu einer Creme pürieren.

Für die gerösteten Pistazien: Pistazien in einer Pfanne rösten und grob hacken.
200 geschälte, gesalzene Pistazien

Für den Birnensalat: Für den Salat die Birnen schälen und mit einem Rundausstecher ausstechen. Die flüssigen Zutaten miteinander vermengen und die Kugeln darin marinieren. Den Schnittlauch fein schneiden und hinzufügen. Mit der Kresse garnieren und würzen.

- 2 feste Birnen
- 1 Zitrone
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 EL Apfelessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 1 Karton bunte Kresse
- Sesamöl, zum Abschmecken
- Zimt, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.