

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juli 2018 ▪
ChampionsWeek ▪ "Mediterrane Klassiker 2.0" mit Nelson Müller



Jörg Wiegand

Caprese mal anders:

Tomaten-Ragout mit Mozzarella-Eis, Balsamico-Perlen und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Mozzarella-Eis:

4 Büffelmozzarella
400 g Sahne
400 g Frischkäse
1 Fleischtomate
4 Zweige Basilikum
1 Prise Zucker
1 Prise feines Salz

Sahne mit drei Kugeln Mozzarella mit einem Zauberstab pürieren. Frischkäse und eine Prise Salz zufügen und mit dem Mixer steif schlagen. In die Eismaschine füllen und zu einem halbfesten Eis verarbeiten. Die übrige Mozzarella-Kugel in feine Würfel schneiden. Die Fleischtomate kurz überbrühen, häuten und entkernen. Fruchtfleisch sehr klein würfeln und mit der Prise Zucker vermischen. Den Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Kurz vor Ende die Zutaten zufügen und Eismaschine zu Ende arbeiten lassen.

Für das Tomatenragout:

400 ml passierte Tomaten
200 g Cocktailtomaten
1 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
80 ml trockener Rotwein
40 ml Sherry
50 ml Balsamico
50 g Zucker
8 Zweige Basilikum
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Tomatenragout die Zwiebel abziehen und ganz fein würfeln. Knoblauch fein hacken und die Cocktailtomaten entstielen. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch hinzufügen und etwas andünsten. Mit Sherry und Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit nun komplett einkochen lassen. Dann die passierten Tomaten hinzufügen und noch etwas köcheln lassen. Mit Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Cocktailtomaten hinzufügen und köcheln lassen bis sie beginnen zu platzen. Gezupften Basilikum hinzufügen. Basilikumblätter in Rapsöl frittieren.

Für das Pesto:

200 g Basilikum
50 g Pinienkerne
50 g Parmesan
150 g Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Basilikumpesto das Basilikum abwaschen und mit Olivenöl, Pinienkernen und Käse mixen. Ggf. noch etwas Öl oder Käse zugeben, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Balsamico-Perlen:

150 ml Balsamico
30 g Agar-Agar
500 ml Olivenöl

Das Olivenöl für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Balsamico erhitzen und Agar-Agar einrühren, kurz aufkochen lassen und danach etwas abkühlen lassen. Mit einer Pipette Balsamicoessig in das eiskalte Olivenöl tropfen lassen. Die Perlen abschöpfen und in kaltes Wasser geben, herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dirk Reininghaus

Carne cruda mit Yuzu-Mayonnaise und Risotto verde mit Maifichtennadeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Carne cruda:

- 1 Kalbsfilet à 200 g
- 1 Ei, davon das Eigelb
- 1 TL Dijonsenf mit Senfkörnern
- 1 TL Yuzusaft
- 1 TL Chiliwürzsauce
- 1 EL Worcestershire-Sauce
- 1 EL natürlicher Texturgeber
- 1 TL Currypulver
- 1 EL Olivenöl

Togarashipfeffer, zum Abschmecken
Maldon Sea Salt, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbsfleisch wird kurz in den Tiefkühler gegeben. Aus Eigelb, Olivenöl, Senf, Togarashipfeffer, Yuzusaft und Salz eine Mayonnaise aufschlagen. Die übrige Mayonnaise in eine Spritze ziehen, damit einen dünnen Streifen neben dem Carne cruda anrichten, diesen mit Curry und Togarashipfeffer bestreuen.

Das Carne cruda mit der Mayonnaise vermischen und als kleiner Turm in einem runden Servierring anrichten.

Für den Risotto:

- 150 g Risottoreis
- 50 g Parmesan
- 50 ml trockener Weißwein
- 800 ml Hühnerfond
- 1 TL natürlicher Texturgeber
- 2 EL Olivenöl

Den Hühnerfond in einem kleinen Topf auf niedriger Stufe erwärmen. Olivenöl erhitzen und den Risottoreis darin anschwitzen und mit Wein ablöschen. Den warmen Hühnerfond aufgießen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist wieder mit Fond auffüllen und wieder einkochen lassen.

Für die Fichtenbutter:

- 50 g hellgrüne Maifichten-Triebe
- 100 g Süßrahmbutter

Die Butter mit einem Handrührgerät aufschlagen, bis sich die Butter weiß einfärbt und schaumig geworden ist. Dann die Maifichtentriebe unter die zimmerwarme Butter mischen und in den Kühlschrank geben.

Den Risotto mit Maifichenbutter vermengen, auf Tellern anrichten und servieren.



Ilona Chaudhry

Torre di involtino mit Taggiasca-Olivensauce, Basilikum-Schaum und Parmesan-Blini

Zutaten für zwei Personen

Für die Involntini:

- 1 Kalbsfilet à 400 g
- 2 Ochsenherztomaten
- 2 Büffelmozzarella
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 4 Scheiben Lardo
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet gut säubern und von den Sehnen befreien. 4 kleine Steaks abschneiden und in heißem Butterschmalz etwa 1 Minute scharf anbraten und im Ofen warm halten.

Je eine Scheibe Lardo auf das Fleisch im Ofen legen, so dass der Lardo etwas dahin schmelzen kann. Mit gehacktem Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

- 8 Cocktailtomaten an der Rispe
- 50 g Taggiasca-Oliven ohne Stein
- 200 ml trockener Weißwein
- 200 g passierte Tomaten
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- Butterschmalz, zum Anbraten
- 3 EL Olivenöl

In das verbliebene Fett eine klein gewürfelte Schalotte und den Knoblauch ein wenig glasig andünsten Rosmarin und Thymian im Ganzen dazugeben, alles gut würzen und mit Wein ablöschen.

Die Oliven in Scheiben schneiden und mit den passierten Tomaten zu dem Wein geben. Den Mozzarella und die Tomaten in etwas dickere Scheiben schneiden. Auf jeweils eine Tomaten- und Mozzarellascheibe legen und im Ofen mit etwas Olivenöl ein wenig schmelzen lassen.

Für die Parmesanblini:

- 75 g Parmesan
- 3 Eier
- 4 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben und diesen mit Eiern, Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz kleine Blini goldbraun ausbacken.

Für den Basilikumschaum:

- 125 ml Milch
- 4 Zweige Basilikum
- 1 TL Sojaleicithin

Basilikum und Milch in einem Standmixer kräftig aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Becker

Dekonstruierte Paella

Zutaten für zwei Personen

Für das Hühnchen: Ein Sous-vide-Becken auf 60 Grad vorheizen.

1 Maispouardenbrust mit Haut à 120 g
20 ml Olivenöl
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
1 Prise Pimentón
Salz, aus der Mühle

Das Hühnchen mit dem Olivenöl und Pimentón in einen Vakuumbbeutel geben und im Sous-vide-Becken etwa 15 Minuten ziehen lassen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Pouardenbrust aus dem Beutel nehmen und auf der Hautseite kross anbraten.

Für die Garnele:

2 Riesengarnelen (ohne Kopf)
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Die Garnelen am Rücken leicht aufschneiden, entdarmen und in einer sehr heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten kross anbraten.

Mit Salz würzen.

Für den Paella-Sud:

500 g Miesmuscheln
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
1 Zitrone, davon ¼ TL Abrieb
100 ml Geflügelfond
100 ml spanischer Apfelwein
1 TL Stärke
8 Safranfäden
¼ TL edelsüßes Paprikapulver
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 2 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen.

Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern.

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Schalotte und Knoblauch in einem großen Topf mit dem Muschelfleisch anbraten, den Fond und Apfelwein aufgießen und mit Zitronenabrieb, Safran und Paprikapulver würzen.

Die Stärke mit 2 EL Wasser in einer kleinen Schüssel anrühren und die Sauce nach Bedarf abbinden.

Für den Parmesanschaum:

75 g Parmesan
100 ml Geflügelfond
50 ml trockener Weißwein
100 g Sahne
50 g Butter

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben. Den Parmesan mit Fond, Weißwein und Sahne in einem Standmixer etwa 3 Minuten kräftig mixen.

Die Butter untermixen und mit einem Stabmixer kräftig aufschäumen.

Für die Paella-Zutaten:

½ rote Paprika
3 EL TK-Erbsen
50 g Prinzessbohnen
1 rote Chili
3 EL gepuffter Reis
1 EL feines Salz

Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, schälen und fein würfeln. Die Bohnen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

Die Erbsen, Prinzessbohnen und Paprika in einem Topf mit kochendem Salzwasser 2 Minuten aufkochen, abseihen und in Eiswasser abschrecken.

Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln.

Paprika, Erbsen und Prinzessbohnen mit Reis vermengen.

Für die Garnitur: Die Kresse aus dem Beet schneiden.
1 Kästchen Shiso-Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Benjamin Gram

Offener Döner mit angeräuchertem Kebab, Fladenbrot und scharfer Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Scheiben Roastbeef à 200 g
 ½ TL Knoblauchpulver
 ½ TL Zimtpulver
 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
 ½ TL gemahlene Koriandersamen
 ½ TL rosenscharfes Paprikapulver
 40 ml Olivenöl
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Das Fleisch für etwa 15 Minuten ins Gefrierfach geben. Olivenöl mit den Gewürzen verrühren. Das Fleisch in feine Kebab-Streifen schneiden und im Gewürzöl marinieren.

Einen Bräter mit Alufolie auskleiden, Räucherspäne darauf streuen und die Fleischscheiben auf einen geölten Gareinsatz geben. Auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen, den Einsatz hineingeben, den Deckel schließen und vom Herd nehmen.

Das Fleisch ca. 3 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und in einer sehr heißen Pfanne mit wenig Öl anbraten.

Für das Döner-Brot:

3 Eier
 250 g Quark (20 %)
 20 ml Milch
 300 g Mehl
 50 g Zucker
 1 TL Backpulver
 2 EL helle Sesamsaat
 2 EL dunkle Sesamsaat
 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
 1 Prise feines Salz

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Quark, 2 Eier, Backpulver, Zucker, eine Prise Salz und Kreuzkümmel zu einem Teig kneten, in Stücke unterteilen, runde Brötchen formen und diese im Ofen Grad ca. 15 Minuten backen. Ein Ei trennen. Eigelb mit Milch und 1 EL Wasser verquirlen. Brötchen nach 10 Minuten Backzeit mit dem Mix bepinseln, mit Sesam bestreuen und zu Ende backen. Anschließend kurz auskühlen lassen, im Kontaktgrill rösten und aufschneiden.

Für die rote Knoblauch-Sauce:

100 g Joghurt (3,5 % Fett)
 150 g Saure Sahne
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 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

Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone auspressen. Knoblauch abziehen und pressen. Joghurt, Saure Sahne, Tahina und 50 ml kaltes Wasser mit dem Schneebesen glattrühren. Knoblauch, Petersilie, Kreuzkümmel, Paprikamark und Tomatenmark hinzufügen und alles miteinander vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

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

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

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Salvador Becker

Vitello tonnato 2.0

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbstatar:

1 Kalbsfilet à 200 g
1 Schalotte
3 Sardellenfilets
1 Cornichon
1 EL Worcestersauce
2 EL Olivenöl
½ TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsfilet in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in einer Schüssel mit Salz, Paprikapulver Zucker würzen gut verrühren und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Sardellenfilets und Cornichon in feine Würfel schneiden. Schalotten fein würfeln und in kochendem Wasser blanchieren. Das Tatar mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken

Für die Mayonnaise:

150 ml neutrales Pflanzenöl
1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ei und den Senf in einen hohen Mixbecher geben, das Öl angießen und mit einem Stabmixer cremig aufmixen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Sauce:

30 g Parmesan
5 EL Mayonnaise (s.o.)
5 EL Olivenöl
1 Zitrone
6 Kapern
4 Sardellenfilets
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Ei, Senf verrühren und mit Öl vorsichtig aufgießen dabei mit dem Stabmixer mixen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und in die Mayonnaise geben das Olivenöl ebenfalls zugeben und verrühren. Sardellen und Kapern in feine Würfel schneiden und ebenfalls zur Mayonnaise dazu geben und verrühren mit Salz Pfeffer Zucker abschmecken

Für den Thunfisch:

200 g Thunfisch
½ Zitrone
1 rote Chili
100 g Butter
2 EL Olivenöl
6 Kapern
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in eine Schüssel geben Kapern in feine Würfel schneiden mit Salz abschmecken. Olivenöl Zitrone und Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren Thunfisch ca. 15 Minuten darin marinieren lassen. Eine Pfanne aufsetzen und die Butter darin aufschäumen. Die Pfanne vom Herd ziehen, den Thunfisch hineingeben und mit der Kapern-Butter parfümieren.

Für die Kapernäpfel:

8 Kapernäpfel
3 EL Mehl
5 EL Olivenöl

Eine Pfanne aufsetzen das Öl hineingeben die Kapernäpfel im Mehl wenden und goldbraun ausbacken

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.