

Kochabend am 12.09.2025



Löffelführung Frank

Gebratene Jakobsmuscheln mit Auberginenmus,
Serrano-Chips und Weißweinsauce

Ravioli mit Frischkäse-Serrano-Füllung, Zitronenschaum
und grünem Spargel

Konfiertes Saibling im Buttermilch-Sud mit gebratenem
Gemüse, Selleriepüree und Estragon-Öl

Birnenspalten in Orangen-Karamel und Schokoladeneis



Simona Ruppert

Gebratene Jakobsmuscheln mit Auberginenmus, Serrano-Chips und Weißweinsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln
1 Limette
Butter, zum Anbraten
3 EL Olivenöl, zum Anbraten
Mehl, zum Bestäuben
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Olivenöl und Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wälzen und jeweils zwei Minuten von beiden Seiten anbraten. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Jakobsmuscheln mit Limettensaft abschmecken.



Empfehlenswert sind laut WWF Jakobsmuscheln, die aus dem **Fanggebiet FAO 27, Nordostatlantik, Norwegen (IIa, IIIa, IVa)** stammen und **mit der Hand gesammelt** werden. Außerdem wird empfohlen, beim Kauf auf das **MSC-Label** zu achten.

Von Jakobsmuscheln, die aus dem Nordostatlantik (FAO 27), Mittelmeer (FAO 37) sowie Nordwestpazifik (FAO 61) stammen und mit Dredgen oder Schleppnetze (Grundscherbrettnetze) gefangen werden, sollten Sie die Finger lassen!

Für das Mus:

1 große Aubergine
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
200 ml Weißwein
1 TL Estragonsenf
50 ml extra vergine Olivenöl
2 Zweige Estragon
Butter, zum Anschwitzen
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine waschen, trockentupfen, von Enden befreien und in Scheiben schneiden. Estragon abbrausen und trockenwedeln. Die Hälfte der Aubergine mit Olivenöl bestreichen, salzen, pfeffern und einen Zweig Estragon drauflegen. In Alufolie einwickeln und 20 Minuten bei 220 Grad im Backofen garen. Estragon entfernen und Fruchtfleisch der Aubergine sowie die Hälfte der Schale klein schneiden.

Die andere Hälfte der Aubergine in einer Gusseisenpfanne mit etwas Olivenöl grillen, von der Haut befreien und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter in einem kleinen Topf anschwitzen. Mit Wein ablöschen und solange bei geringer Hitze köcheln lassen, bis der Wein verdampft ist. Knoblauch und Zwiebeln unter die Auberginen heben, Senf und etwas Olivenöl dazugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Zitrone halbieren, auspressen und auffangen. Mus mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Sauce:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 g kalte Butter
200 ml Sahne
300 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
6 Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Lorbeerblatt abzupfen. Weißwein, Lorbeerblatt, Schalotten, Knoblauch und Pfefferkörner in einem kleinen Topf aufkochen und auf etwa 125 ml reduzieren. Mit Sahne aufgießen und etwas einköcheln lassen. Durch ein feines Sieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die eiskalte Butter, in kleinen Stückchen, dazugeben und mit einem Stabmixer kurz aufschäumen.

Für die Serrano-Chips: Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schinken bei 2 Scheiben Serrano Schinken, mit Oregano mäßiger Hitze in Butterschmalz knusprig braten.
Butterschmalz, zum Braten

Für die Garnitur: In einer zweiten Pfanne Pinienkerne ohne Fett goldgelb rösten.
20 g Pinienkerne Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
2 Schnittlauchhalme

Jakobsmuscheln mit Auberginenmus, Weißweinsauce, Serrano-Chips und Pinienkernen auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und das Gericht servieren. Restliche Sauce separat servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juli 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Drei-Komponenten-Küche" mit Viktoria Fuchs



Elke Hedtheyer

Ravioli mit Frischkäse-Serrano-Füllung, Zitronenschaum und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier, Größe M
1 EL Olivenöl
200 g doppelgriffiges Mehl

Das Mehl, Eier und Olivenöl zu einem Nudelteig verarbeiten, in Folie wickeln und kalt stellen.

Für die Füllung:

3 Scheiben Serranoschinken
100 g Frischkäse
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frischkäse mit Salz und Pfeffer verrühren. Serrano in etwas Öl in einer Pfanne kurz anbraten. Serrano klein schneiden und in den gewürzten Frischkäse mischen, beiseite stellen.

Für die Fertigstellung:

40 g Hartweizengrieß
Salz, aus der Mühle

Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine und Grieß dünn ausrollen. Zwei Bahnen bereitlegen, die Füllung auftragen, Rand mit Wasser bepinseln und Teig überlappen. Mit einem Raviolirädchen oder einem Ausstecher Ravioli ausschneiden. Ravioli ca. 5 Minuten in Salzwasser kochen.

Für den grünen Spargel:

8 Stangen grüner Spargel
Butter, zum Anbraten
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel putzen, die Enden abschneiden und in einer Pfanne mit Öl, etwas Butter und Zucker ca. 8 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Zitronenschaum:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 Schalotte
100 ml Sahne
50 g kalte Butter
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
100 ml Weißwein
50 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt
1 Prise Piment d'Espelette
1 TL Lecithin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. Schalottenwürfel in einer Pfanne in Öl dünsten, Wein, Fond und Lorbeerblatt dazugeben und bei kleiner Hitze um die Hälfte reduzieren. Zitronenschale und Zitronensaft, Sahne und Lecithin hinzufügen und 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Piment d'Espelette abschmecken. Durch ein Sieb passieren und nach und nach kalte Butterwürfel mit einem Pürierstab einarbeiten.

Für die Garnitur: Zitronenschale abreiben und über das Gericht geben.
1 Zitrone, Abrieb

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Januar 2023 ▪

Vorspeise mit Alexander Kumptner



Jürrina Führer

Konfiert Saibling mit Buttermilch-Sud mit gebratenem Gemüse, Selleriepüree und Estragon-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Saibling:

2 Saiblingfilets, ohne Gräten und Haut
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und die Fischfilets nebeneinander hineinlegen. Mit etwas Butter bestreichen. Die Form mit Klarsichtfolie fest verschließen und den Fisch auf der untersten Schiene 10-12- Minuten garen. Anschließend salzen und pfeffern.



Laut WWF sind **Saiblinge, Seesaiblinge und Bachsaiblinge** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Dezember 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 Buttermilchsud:

150 ml Buttermilch
50 g Butter
2 Zweige Minze
2 Zweige Estragon
1 TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf zerlassen, bis sie schaumig ist und die Sedimente am Topfboden hellbraun sind. Butter durch ein Passiertuch geben und zurück in den Topf geben. Die Buttermilch bei milder Hitze einrühren. Mit Honig, Salz, Pfeffer, Minzzweigen und Estragon abschmecken. Evtl. pürieren. Kräuter später herausnehmen.

Für das Selleriepüree:

500 g Knollensellerie
1 Zitrone
50 ml Sahne
50 ml Milch
3 EL Butter
Cayennepfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Selleriewürfel mit Wasser bedecken, mit Salz und Zitronensaft würzen und weichkochen. Das Kochwasser gut zur Hälfte abgießen und den Sellerie mit dem restlichen Kochwasser sowie der Sahne, der Milch und der Butter fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Cayennepfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:

10 Zuckerschoten
1 Stange Staudensellerie
½ Granny Smith Apfel
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Sellerie in feine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen und Zuckerschoten und Sellerie darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuckerschoten, Sellerie und Apfel in einer Schüssel mischen.

Für das Estragon-Öl:

1 Bund Estragon
100 ml Pflanzenöl
1 EL Erdnussöl
1 Schale Eiswasser

Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Öl mit gehacktem Estragon für 6 Minuten auf 60 Grad erhitzen. Erdnussöl hinzugeben. Anschließend pürieren und durch ein Passiertuch passieren. Auf Eiswasser abkühlen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Birnenspalten in Orangen-Karamell

Kochdauer: 30 bis 60 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Orangen davon 1 mit unbehandelter Schale
- 60 g Zucker
- 40 ml Orangenlikör
- 3 Birnen (reif)
- 1 EL Zitrone (Saft)
- 4 Kugeln Schokoladeneis
- Kandierte Rosenblätter
- Veilchen

Zubereitung:

Die unbehandelte Orange heiß abwaschen und abtupfen. Einen in etwa 8 cm langen Schalenstreifen so dünn schälen, dass nichts von der dünnen weißen Innenhaut mehr anhaftet. Die Schale in hauchfeine Späne hobeln. Alle Orangen ausdrücken und 100 ccm je Orange Saft abmessen. Zucker in einen Kochtopf mit dickem Boden zu goldbraunem Karamell zerrinnen lassen. Likör und Saft einrühren, Orangenschale dazugeben. Karamell im offenen Kochtopf unter Rühren so lange machen, bis er sich ganz aufgelöst hat, dann zähflüssig kochen. Birnen von der Schale befreien und vierteln. Die Kernhäuser vorsichtig entfernen. Die Viertel in schmale Spalten schneiden, mit Saft einer Zitrone beträufeln. Die Birnen auf Teller gleichmäßig verteilen und mit dem lauwarmen Karamell überziehen. Schokoladeneis dazugeben, mit Rosenblättern und Veilchen dekorieren.

Tipp:

- Verwenden Sie ruhig bessere Schokolade - umso herrlicher schmeckt das Ergebnis!
- Dieses Dessert kann ebenso gut mit Pfirsichen zubereitet werden. Am besten die Haut abziehen, Wenn sie noch hart sind pochiert man sie kurz in einem Weißweinsud

Schokoladeneis

125 ml	Milch	mit
125 g	Sahne	
10 g	Kakaopulver	und
40 g	Zucker	aufkochen.
1	Ei	mit
1	Eigelb	auf einem Wasserbad cremig aufschlagen. Die Milchmischung langsam unter Rühren dazugießen und alles zur Rose abziehen (75-85°C). Vom Wasserbad nehmen.
50 g	Zartbitterkuvertüre	hacken und so lange einrühren bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die Creme abkühlen lassen. Zuletzt
1 EL	Rum	
2 EL	Grand Marnier	und die abgeriebene Schale von
½	Orange	darunterrühren. Die Eismasse in der Maschine gefrieren lassen.

Deko

50 g Kluth Vanille Cashews – geröstet und gesüßt