

| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek - Menü am 18. Juli 2016 |
Tagesmotto: „Fusionsküche“ mit Johann Lafer



Gericht zum Tagesmotto: „Loup de Mer mit Sauce Choron, Peperonata é Patatine und glasiertem Spargel in Panko-Panierung“ von Mattia Giannone

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Wolfsbarschfilets mit Haut à 100 g
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
Olivenöl, zum Anbraten

Für die Sauce:

150 ml Weißwein
250 g Butter
3 EL Tomatenmark
2 Schalotten
1 Zitrone
3 Eier
10 ml Weißweinessig
2 Zweige Estragon
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Salbei
1 TL Zucker
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Peperonata:

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
200 g Kartoffeln
1 Tomate
1 rote Chili
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 ml neutrales Öl, zum Frittieren
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 Radischen
1 Kästchen Kresse



Für den Spargel:

1 Bund	grüner Spargel
100 g	Pankomehl
100 g	Mehl
3	Eier
100 ml	Gemüsefond
20 ml	Sojasauce
20 g	Zucker
200 ml	neutrales Öl, zum Frittieren

Zubereitung

Für den Fisch den Wolfsbarsch waschen, trockentupfen und von der Haut trennen. Die Filets in einer Pfanne mit Butter, Olivenöl und einer angedrückten Knoblauchzehe anbraten. Haut ebenfalls in einer heißen Pfanne von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Für die Sauce Choron Estragon, Thymian, Rosmarin und Salbei abbrausen und trockenwedeln. Weißwein mit den Kräutern in einem Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Eier trennen und drei Eigelb mit abgekühltem Weißwein, Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel vermischen. In einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schaumig schlagen. Mit Tomatenmark, etwas Zitronensaft, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken.

Für den Spargel diesen im unteren Drittel schälen und in einem Topf mit Gemüsefond und Sojasauce circa fünf Minuten kochen. Die Stangen herausnehmen und in einer Pfanne mit Zucker glasieren. Aus Mehl, Ei und der Panko eine Panierstraße erstellen. Spargel erst durch Mehl, dann Ei und Panko ziehen und in einem Topf heißem Öl backen.

Für die Patatine à Peperonata die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Streifen schneiden. In einem Topf mit heißem Öl goldbraun frittieren. Zwiebel abziehen, Paprikaschoten vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Paprika in einer Pfanne mit heißem Olivenöl und angedrücktem Knoblauch kräftig andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Loup de Mer mit Sauce Choron, Peperonata é Patatine und glasiertem Spargel in Panko-Panierung auf Tellern anrichten, mit Radieschenscheiben und etwas Kresse garnieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Feurige Erdnuss-Koriander-Buletten mit Süßkartoffel-Pommes Schranke“ von Stefanie Maus

Zutaten für zwei Personen

Für die Buletten:

375 g	Putenhackfleisch
40 g	Erdnüsse
1	Frühlingszwiebel
1 TL	rote Currypaste
1 Bund	Koriander
50 ml	neutrales Öl, zum Anbraten
1 TL	feines Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pommes:

1	große Süßkartoffel
1 EL	Speisestärke
4 Zweige	Rosmarin
	Murray River Salzflocken

Für die Harissa-Sauce:

4	rote Peperoni
1	rote Paprika
3	Knoblauchzehen
1 TL	Koriandersamen
½ TL	Kümmel
½ TL	Kreuzkümmel
¼ Bund	mexikanischer Koriander
6 Zweige	Minze
100 ml	Olivenöl
1 TL	grobes Meersalz

Für die Mayo:

1	Thai-Mango
2	Eier
250 ml	Sonnenblumenöl
2 TL	fruchtiges Currypulver
2 EL	Weißweinessig
1 TL	scharfer Senf
1 Prise	Zucker
1 Prise	mildes Chilisalz
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Grill vorheizen. Eine Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Für die Frikadellen Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden und grob hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl kurz goldgelb rösten und hacken. Hackfleisch, Frühlingszwiebeln, zwei Drittel der Erdnüsse und Currypaste



verkneten, mit Salz und reichlich Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse zwölf kleine Buletten formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten unter Wenden circa acht Minuten braten.

Für den Harissa-Ketchup die Peperonis halbieren, entkernen und grob zerteilen, mit heißem Wasser übergießen und 20 Minuten ziehen lassen. Paprika vom Kerngehäuse befreien, vierteln, putzen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Etwa sieben Minuten unter dem Grill rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft, aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Paprika zehn Minuten abkühlen lassen, häuten und grob hacken. Mit dem Stabmixer abgezogenen Knoblauch, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Kümmel, Minze und mexikanischen Koriander unter Zugabe von Öl zu einer cremigen Paste verarbeiten. Mit Salz würzen.

Für die Süßkartoffel-Pommes die Kartoffeln schälen und in etwa acht Millimeter dicke Sticks schneiden. Ins Wasserbad geben, anschließend auf Küchenkrepp trocknen und dann gleichmäßig mit der Speisestärke bemehlen. Die Pommes zweifach frittieren. Beim ersten Mal bei 140 Grad für fünf Minuten, vorgaren, abtropfen und auskühlen lassen. Im zweiten Durchgang bei 170 Grad für weitere vier Minuten frittieren, bis die Süßkartoffelpommes goldbraun sind. Darauf achten, nicht zu viele Pommes auf einmal in den Frittierkorb zugeben. Mit Salz bestreuen.

Für die Mayo Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Die Eier trennen. Senf, Weißweinessig, Zucker und beide Eigelbe in einen hohen Mixbecher geben. Öl kontinuierlich angießen. Einen Stabmixer auf den Boden des Mixbechers stellen. Zutaten vom Boden her aufmixen und zu einer hellgelben Creme verbinden. Denn Mixstab langsam nach oben ziehen und so lange mixen, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Mit Salz, Chilisalz und Curry abschmecken und Mangowürfel vorsichtig unter die Mayonnaise rühren.

Die feurigen Erdnuss-Koriander-Buletten mit Süßkartoffel-Pommes Schranke auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Meatball-Risotto mit deftiger Beeren-Blitzmarmelade“ von Christian Stübinger

Zutaten für zwei Personen

Für den Risotto:

200 g	Risottoreis
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
125 ml	trockener Weißwein
750 ml	Gemüsefond
70 g	Parmesan
70 g	Butter
12	Safranfäden
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Marmelade:

50 g	Himbeeren
50 g	Johannisbeeren
50 g	Erdbeeren
1	Zitrone
50 ml	trockener Rotwein
30 g	brauner Zucker
	Chili, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Meatballs:

100 g	Kalbshackfleisch
50 g	Schweinehackfleisch
50 g	Morbier-Käse
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1	Ei
½ Bund	glatte Petersilie
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
1 TL	getrockneter Oregano
3 EL	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Meatballs Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken, kurz andünsten, danach mit Hackfleisch, Petersilie und Ei vermengen. Mit Oregano, Paprika, Salz und Pfeffer würzen und zu Bällchen formen. Käsewürfel in die Mitte der Bällchen pressen, sodass der Käse vom Fleisch umschlossen ist. Die Bällchen in einer Pfanne mit Butterschmalz rundum circa acht Minuten scharf anbraten.



Für die Blitzmarmelade Erdbeeren und Johannisbeeren vom Grün befreien und mit Himbeeren, Zucker und Basic Texture in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Mit etwas Abrieb der Zitrone, wenig Zitronensaft, Chili und Pfeffer abschmecken.

Für den Risotto Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem weiteren Topf mit Butter glasig anschwitzen. Reis hinzufügen und ebenfalls kurz andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Fond nach und nach angießen und verkochen lassen. Dabei ständig rühren, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt. Parmesan reiben, vor dem Servieren mit Parmesan und Safran abbinden. Salzen und pfeffern.

Den Meatball-Risotto mit Beeren-Blitzmarmelade auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Fränkisches Sushi mit Blutwurst, Lachsforelle, Wirsing, Karotten, buntem Reis und karamellisiertem Kümmel“ von Michael Fucker

Zutaten für zwei Personen

Für den Reis:

100 g	Basmatireis
500 ml	Kokosmilch
1	Zitrone
0,1 g	Safranfäden

Für das grüne-Reis-Pesto:

1	Zucchini
10	Kirschtomaten
1	Knoblauchzehe
1	rote Chili
1	Zitrone
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 Bund	Basilikum
150 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Füllung:

1	Lachsforelle à 200 g
6 Scheiben	Bauernschinken
1	geräucherte Blutwurst
1	rote Paprika
1	Gurke
1	Karotte
1	Meerrettich à 6 cm
1 Knolle	Ingwer à 4 cm
150 g	Ricotta
100 g	Parmesan
50 ml	Apelessig
1 TL	Kümmel
2 TL	Puderzucker

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung die Lachsforelle waschen, trockentupfen und filetieren. Im Ofen circa 15 Minuten garen. Mit der Gabel zerpfücken, mit Ricotta, geriebenem Parmesan und Meerrettich mischen und abschmecken.

Für das Sushi in eine Pfanne Reis, Kokosmilch und Wasser zu gleichen Teilen füllen. Zitrone halbieren und auspressen. Zitrone kopfüber in die Mitte der Pfanne geben. Den Reis circa 15 Minuten garen. Reis zum Abkühlen auf drei Teller aus dem Eisfach verteilen.



Für das Pesto Zucchini und Tomaten waschen, Knoblauch abziehen, Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Nüsse, Basilikum, Öl, Chili und wenig Zitronenabrieb in einer Moulinette mit Zucchini, Tomaten und Knoblauch aufmixen.

Einen Teil des Reises mit Safran vermengen, einen weiteren Teil mit dem Pesto mischen. Die Reis-Variationen mit Apfelessig abschmecken. Im Servierring einen Teil schichten und im Ofen bei 80 Grad abgedeckt stehen lassen.

Für den karamellisierten Kümmel diesen in einer Pfanne leicht anrösten und mit Puderzucker bestäuben. Pfanne vom Herd nehmen und in einem Mörser stoßen. Wirsing in einem Topf mit Kümmelwasser blanchieren und kleine Rechtecke schneiden. Paprika und Karotten kurz mit Salz und Olivenöl marinieren. Mit Reis, Paprika und Karotten füllen.

Kleingeschnittene Blutwurst mit Ingwer mischen und ebenfalls marinieren. Einige Rollen mit der Lachsforelle, andere mit Schinken, füllen.

Das fränkische Sushi mit Blutwurst, Lachsforelle, Wirsing, Karotten, buntem Reis und karamellisiertem Kümmel auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Asiatisches Beef-Tatar mit Kartoffelchips, Thai-Spargel und Orangen-Hollandaise“ von Christian Hölker

Zutaten für zwei Personen

Für das Beef-Tatar:

1	Rinderfilet à 400 g
2	Frühlingszwiebeln
1	rote Chili
20 g	eingelegter Sushi-Ingwer
1 EL	Sweet Chili Sauce
2 EL	trockener Sherry
5 EL	Sojasauce
4 TL	weißer Sesam
½ Bund	Schnittlauch
1 EL	Sesamöl
3 EL	neutrales Pflanzenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Orangen-Hollandaise:

½	Orange
1	Kardamomkapsel
3	Eier
120 g	Butter
1 EL	Zucker
1 EL	weißer Portwein
1 Prise	grobes Meersalz
	weißer Pfeffer, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Thai-Spargel:

150 g	Thai-Spargel
1 EL	Pinienkerne
1 EL	Sesamöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelchips:

2	Kartoffeln
½ TL	grobes Meersalz

Zubereitung

Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Für das Beef Tatar das Filet waschen, trockentupfen und fein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Chili längs halbieren, entkernen, Ingwer und Chili fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken wedeln und in Röllchen schneiden. Tatar mit den Ingwer, Chili, Schnittlauch, Chilisauce, Sesamöl, Sherry und Sojasauce in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Für die Chips Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben in kaltes Wasser geben, abgießen und auf einem Küchentuch trocknen. Kartoffelscheiben portionsweise für circa eine Minute frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Für die Hollandaise eine Orange waschen und die Schale fein abreiben. Saft auspressen und Kardamom andrücken. Butter in einem Topf schmelzen. Ein Teelöffel Orangenschale und Kardamom in der Butter circa fünf Minuten ziehen lassen.

Für das Gemüse den Thai-Spargel waschen und die Enden abschneiden. Stangen schräg in circa einen Zentimeter große Stücke schneiden. Spargel in einer Pfanne mit Sesamöl zwei Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Orangenbutter durch ein feines Sieb in ein Schälchen passieren. Eier trennen und drei Eigelb, zwei Esslöffel Orangensaft und Portwein in einem Schlagkessel über einem Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Flüssige Orangenbutter und Zucker unterschlagen. Mit Salz, weißem und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Kartoffelscheibchen erneut in das heiße Fett geben und goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchentuch abtropfen lassen. Kräftig salzen.

Sesam und geröstete Pinienkerne in je einer Pfanne ohne Öl rösten.

Das asiatische Beef-Tatar mit Kartoffelchips, Thai-Spargel und Orangen-Hollandaise auf Tellern anrichten, das Tatar mit Sesam und den Spargel mit Pinienkernen bestreuen und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Kalbsschnitzel mit Kokos-Cornflakes-Panierung, Süßkartoffel-Wasabi-Püree und asiatischem Gurkensalat“ von Jakob Wolf

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2	Kalbsschnitzel aus der Oberschale à 150 g
150 g	Cornflakes
70 g	Kokosraspeln
2	Eier
50 g	Mehl
4 EL	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree:

2	Süßkartoffeln
1 Knolle	Ingwer à 3 cm
2 EL	Wasabi-Paste
50 ml	Sahne
100 g	kalte Butter
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurkensalat:

2	Gurken
1	rote Chili
1 Knolle	Ingwer à 3 cm
1 Stange	Zitronengras
50 g	Erdnüsse
30 ml	Weißweinessig
1 EL	Fischsauce
60 g	Zucker
1 Msp.	Cayennepfeffer
1 Prise	feines Salz

Für die Garnitur:

1	Limette
---	---------

Zubereitung

Für die Schnitzel diese waschen, trockentupfen und kräftig salzen und pfeffern. Aus Mehl, aufgeschlagenem Ei und Cornflakes mit Kokos eine Panierstraße aufstellen. Schnitzel salzen und pfeffern und dann in Mehl, Ei und anschließend in Kokos-Cornflakes panieren.

Für das Püree die Süßkartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit reichlich Salzwasser circa 15 Minuten kochen. Die Würfel abgießen und mit der Sahne, Wasabi-Paste, Salz und Pfeffer kräftig ausmixen. Mit eiskalter Butter cremig rühren.

Für das Dressing Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. In einem Topf 100 Milliliter Wasser, Zucker, Chili, Essig, angedrücktes



Zitronengras und Ingwer aufkochen und auf ein Drittel einkochen lassen. Mit Fischsauce, Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Dressing durch ein Sieb passieren, Gurken waschen, schälen und fein würfeln. Mit dem Dressing vermengen und zehn Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten und hacken. Zum Gurkensalat geben.

Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz beidseitig circa eine Minute goldgelb ausbacken.

Das Wiener Schnitzel mit Kokos-Cornflakes-Panierung, Süßkartoffel-Wasabi-Püree und asiatischem Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit Limette garnieren und servieren.