

| Die Küchenschlacht - Jahresfinale - Menü am 23. November 2016 |
Tagesmotto: "Dreierlei..." mit Johann Lafer



Gericht zum Tagesmotto: „Schaumsüppchen: Steinpilz mit Rinderfilet-Spieß & Kürbis mit Garnelen-Spieß & Erbsen-Minze mit Thunfisch-Spieß“ von Marko Dietrich

Zutaten für zwei Personen

Für das Steinpilzsüppchen mit Rinderfilet-Spieß:

100 g	Rinderfilet
2	Steinpilze
100 g	getrocknete Steinpilze
1	Zwiebel
½	Zitrone
200 ml	halbtrockener Weißwein
500 ml	Kalbsfond
200 ml	Schlagsahne
2 Zweige	Rosmarin
	Sonnenblumenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für Kürbissüppchen mit Garnelenspieß:

2	Riesengarnelen, küchenfertig, ohne Kopf und Schale
4 kleine	Wan-Tan-Blätter
½ kleiner	Hokkaido-Kürbis
1	Zwiebel
30 g	Ingwer
1	rote Chilischote
1	Orange
½	Zitrone
200 ml	halbtrockener Weißwein
500 ml	Gemüsefond
200 ml	Kokosmilch
1 Zweig	Koriander
	Sonnenblumenöl, zum Braten und Ausbacken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Erbsen-Minze-Süppchen mit Thunfisch-Spieß:

100 g	Thunfisch, ohne Haut und Gräten, in Sushiqualität
300 g	TK-Erbesen
1	Zwiebel
1	rote Chilischote
½	Zitrone
200 ml	halbtrockener Weißwein



500 ml	Gemüsefond
200 ml	Schlagsahne
2 EL	dunkle Sojasauce
1 EL	flüssiger Honig
30 g	helle Sesamsaat
1 Zweig	Minze
	Sonnenblumenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Steinpilzsuppchen getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Eingeweichte Steinpilze ausdrücken und in Stücke schneiden. In einem Topf Öl erhitzen, Zwiebeln und eingeweichte Steinpilze darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Fond auffüllen und 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Anschließend Sahne angießen, Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Steinpilz-Schaumsuppchen in Gläser füllen.

Für den Rinderfilet-Spieß Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Frische Steinpilze putzen und würfeln. Rinderfilet kalt abbrausen und trocken tupfen. In gleichmäßige Würfel schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen. Rinderfilet und Steinpilze von allen Seiten kurz scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Steinpilze vor dem Servieren als Einlage zum Schaumsuppchen hinzufügen, Rinderfilet-Stücke auf Holzspieße geben und samt Rosmarinzweig auf dem Steinpilz-Suppchen drapieren.

Für das Kürbissuppchen Kürbis waschen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und reiben. Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem Topf Öl erhitzen, Zwiebeln und Kürbis darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond auffüllen, Ingwer hinzufügen und 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Anschließend Kokosmilch angießen. Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Kürbis-Schaumsuppchen in Gläser füllen.

Für den Garnelen-Spieß Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Küchenfertige Garnelen kalt abbrausen und trockentupfen. Chili waschen, halbieren, entkernen und Fruchtfleisch klein schneiden. Orange waschen und Schale mit einem Messer abschneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen, Chili und Orangenschale hinzufügen und Garnelen glasig anbraten. Wan-Tan-Blätter in heißem Sonnenblumenöl kross ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Garnelen auf einen Holzspieß geben und samt Koriander und krossen Wan-Tan-Blättern auf dem Kürbis-Suppchen drapieren.

Für das Erbsen-Minze-Suppchen Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Chili waschen, halbieren, entkernen und Fruchtfleisch klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem Topf Öl erhitzen, Zwiebeln und Erbsen darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond auffüllen und 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Anschließend Sahne angießen, Minze und Chili hinzufügen, Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Erbsen-Minze-Schaumsuppchen in Gläser füllen.



Für den Thunfisch-Spieß Thunfisch kalt abbrausen, trockentupfen und in Sesam wälzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und Thunfisch darin kurz scharf anbraten. Honig und Sojasauce vermengen.

Thunfisch aufschneiden und Honig-Soja-Mischung darüber träufeln. Thunfischstücke auf einen Holzspieß geben und auf dem Erbsen-Minz-Süppchen drapieren.

Dreierlei Schaumsüppchen mit den Spießern servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Jakobsmuschel: Tatar mit Limetten-Creme & Gebraten mit Chorizo-Crumble & Pochiert mit Mango und Currysauce“ von Graziella Macri

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

4 Jakobsmuscheln, küchenfertig, in Sushiqualität
100 g Zuckerschoten
20 g Ingwer
½ Limette
4 EL Olivenöl
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Limetten-Creme:

1 Limette
100 g Crème fraîche
1 EL Limonenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Jakobsmuschel mit Chorizo-Crumble:

2 Jakobsmuscheln, küchenfertig
150 g Chorizo
1 EL Butter
1 Bund rote Brunnenkresse
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Jakobsmuschel mit Mango:

2 Jakobsmuscheln, küchenfertig
1 Orange
½ reife Mango
50 g Butter
milde Chiliflocken, zum Würzen
Vanillesalz, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Currysauce:

1 Stück Ingwer
1 Zehe Knoblauch
150 ml Gemüsefond
60 g Schlagsahne
20 g kalte Butter
1 TL mildes gelbes Currypulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

In einem Topf Wasser zum Sieden bringen.

Für das Tatar Jakobsmuscheln kalt abbrausen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Zuckerschoten waschen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und reiben. Saft der Limette auspressen. Jakobsmuscheln, Ingwer, Olivenöl und Saft einer halben Limette vermengen. Zuckerschoten unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Limetten-Creme Limette waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Crème fraîche mit einem Schneebesen cremig rühren und mit Limonenöl, Limettensaft und Limettenschale vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Jakobsmuschel mit Chorizo-Crumble Jakobsmuscheln kalt abbrausen und trockentupfen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Muscheln etwa eine Minute anbraten, dann umdrehen und auf der anderen Seite nochmals eine halbe Minute braten. Pfanne vom Herd ziehen, Butter hinzufügen und Jakobsmuscheln eine Minute ziehen lassen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Haut der Chorizo abziehen und Wurst fein hacken. In Olivenöl kross anbraten. Jakobsmuscheln auf Teller geben, Chorizo darauf verteilen und mit Brunnenkresse garnieren.

Für die Jakobsmuschel mit Mango und Currysauce Jakobsmuscheln kalt abbrausen und trockentupfen. Jakobsmuscheln für vier bis fünf Minuten im siedenden Wasser pochieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Currysauce Ingwer schälen und reiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Gemüsefond und Schlagsahne mit Currypulver, Ingwer und Knoblauch aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalte Butter hinzufügen und mit dem Pürierstab aufmixen.

Die Mango schälen, Kern entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Butter erhitzen, Mangowürfel darin leicht dünsten. Orange waschen und Schale abreiben. Pochierte Jakobsmuscheln auf Teller geben, Currysauce und Mangowürfel dazugeben und mit Orangenabrieb, Vanillesalz und Chiliflocken abschmecken.

Jakobsmuschel-Tatar mit Limetten-Creme, gebratene Jakobsmuschel mit Chorizo-Crumble und pochierte Jakobsmuschel mit Mango und Currysauce auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Heilbutt: Ceviche mit Ananas-Salsa & Risotto mit Safran und Dill & En papillote mit Rucola-Fenchel-Pesto“ von Christian Stübinger

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

- 1 Heilbuttfilet à 180 g, küchenfertig, ohne Haut
- 1 rote Zwiebel
- ½ rote Chilischote
- 1 Limette
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Ananas-Salsa:

- 1 Schalotte
- 3 cm Ingwer
- 1 kleine Ananas
- 2 EL Weißwein-Essig
- 2 EL Olivenöl
- ½ Bund Koriander
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Brot-Chips:

- ¼ Weißbrot, vom Vortag
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Risotto:

- 1 Heilbuttfilet à 180 g, küchenfertig, ohne Haut
- 200 g Risotto-Reis
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 70 g Parmesan
- 70 g Butter
- 150 ml trockener Weißwein
- 800 ml Gemüsefond
- 50 g Dill
- 12 Safranfäden
- Butter, zum Braten
- Olivenöl, zum Beträufeln
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Heilbutt en papillote:

- 1 Heilbuttfilet à 180 g, küchenfertig, ohne Haut
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knolle Fenchel



2	Karotten
75 g	Zuckerschoten
5	Cherrytomaten
50 ml	Fischfond
4 EL	Anislikör
30 g	Zucker
2 g	Fenchelpollen
3 EL	Knoblauchöl, zum Braten und für den Fisch
	Fleur de Sel, zum Abschmecken
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Rucola-Fenchel-Pesto:

150 g	Rucola
1 Knolle	Fenchel, mit Grün
50 g	getrocknete Tomaten, in Öl
1	Zitrone
80 g	Parmesan
60 g	Paranuskerne
50 ml	Olivenöl
3 Zweige	glatte Petersilie
	Fleur de Sel, zum Würzen

Zubereitung

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Ceviche Heilbuttfilet kalt abbrausen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Chili waschen, halbieren, entkernen und klein hacken. Limette auspressen. Heilbutt, Chili und Zwiebel vermengen und zehn Minuten vor dem Servieren mit Limettensaft enzymatisch garen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Ananas-Salsa Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Einen Teil des Korianders für die Garnitur beiseitelegen. Ananas, Schalotte, Ingwer, Koriander, Weißwein-Essig und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Brot-Chips Brot in dünne Scheiben schneiden, mit Tomatenmark bestreichen, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 180 Grad circa sechs Minuten knusprig backen.

Brot-Chip, Ananas-Salsa und Ceviche geschichtet anrichten und mit Koriander garnieren.

Für das Risotto Dill abbrausen, trockenwedeln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf Butter erhitzen, Knoblauch und Zwiebel glasig anschwitzen. Reis hinzufügen und glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Reis unter Rühren garen. Safran und Dill unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und mit der Butter zum Risotto geben. Heilbuttfilet kalt abbrausen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und zwei Minuten vor dem Servieren ins Risotto geben und gar ziehen lassen.



Für den Heilbutt en papillote Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Fenchel putzen, Strunk entfernen und achteln. Tomaten waschen, Strunk entfernen und halbieren. Karotten schälen, Enden entfernen und in dünne Streifen schneiden. Zuckerschoten waschen und klein schneiden. In einer Pfanne zwei Esslöffel Knoblauchöl erhitzen. Gemüse im heißen Öl anschwitzen und mit Anislikör und Fischfond ablöschen. Mit Pfeffer, Zucker, Fenchelpollen und Fleur de Sel abschmecken. Gemüse auf Pergamentpapier-Bögen geben.

Für das Rucola-Fenchel-Pesto Fenchel putzen, Strunk entfernen und grob zerkleinern. Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Zitrone auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Aus Fenchel, Rucola, Petersilie, getrockneten Tomaten, Paranusskernen, Parmesan, Olivenöl und Zitronensaft mit dem Pürierstab ein cremiges Pesto mixen. Mit Fleur de Sel würzen.

Heilbuttfilet kalt abbrausen und trockentupfen. Mit einem Esslöffel Knoblauchöl beidseitig bestreichen, Pesto auf eine Seite streichen. Heilbutt mit Pesto auf das Gemüsebett setzen, Pergamentpapier zu einem Bonbon verschließen und bei 170 Grad im Ofen 18 bis 20 Minuten garen.

Heilbutt-Ceviche mit Ananas-Salsa und Brot-Chip, Heilbutt-Risotto mit Safran und Dill und den Heilbutt en papillote mit Rucola-Fenchel-Pesto auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Ei: Interpretation vom Senfei & Rührei mit Grieß-Soß-Schaum & Interpretation vom Strammen Max“ von Tobias Beck

Zutaten für zwei Personen

Für die Interpretation vom Senfei:

1	Salatgurke
7	Eier
120 ml	Weißwein-Essig
50 ml	Gemüsefond
2 EL	trockener Weißwein
150 g	Butter
100 g	Zucker
5 EL	Dijon-Senf
	grobes Meersalz, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree zum Senfei:

100 g	mehlig kochende Kartoffeln
50 g	Knollensellerie
20 ml	Milch
100 g	Butter
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle

Für das Rührei mit Bratkartoffeln und Grieß-Soß-Schaum:

4	festkochende Kartoffeln
2	Eier
300 g	Crème fraîche
100 g	Saure Sahne
50 g	glatte Petersilie
50 g	Sauerampfer
50 g	Schnittlauch
50 g	Kerbel
50 g	Kresse
50 g	Borretsch
50 g	Pimpernelle
1 EL	Dijon-Senf
2 EL	Bindemittel
	Cayennepfeffer, zum Würzen
	grobes Meersalz, zum Würzen
	Butter, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Interpretation vom Strammen Max:

2	Wachteleier
2 Scheiben	Roggenbrot
20 g	Butter
1 Kästchen	Kresse
	Butter, zum Braten



Salz, aus der Mühle

Für den Schwarzwälder-Schinken-Schaum zum Strammen Max:

100 g Schwarzwälder Schinken
50 ml Gemüsefond
50 ml Schlagsahne
50 g Crème fraîche
2 EL Bindemittel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In zwei Töpfen gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

In einem Topf Wasser für ein Wasserbad zum Kochen bringen.

Für die Interpretation vom Senfei ein Kartoffelpüree herstellen. Kartoffeln und Sellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser weich kochen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Sellerie abschütten, wieder in den Topf geben und unter Zugabe der Butter-Milch-Mischung stampfen. Mit Muskatnuss und Salz würzen.

In einem Topf 100 Milliliter Wasser, Zucker und 100 Milliliter Essig erhitzen. Salatgurke schälen, in feine Scheiben schneiden und mit dem Essig-Zucker-Wasser übergießen. Ziehen lassen.

Für den Senf-Butter-Schaum fünf Eier trennen. Butter in einem Topf schmelzen. Gemüsefond, Weißwein und fünf Eigelbe über dem Wasserbad aufschlagen. Geschmolzene Butter vorsichtig unterrühren. Senf hinzufügen und salzen. Masse in eine Espuma-Flasche geben.

Für das pochierte Ei Wasser mit 20 Milliliter Essig zum Sieden bringen. Mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen, zwei Eier vorsichtig aufschlagen und nacheinander im Essigwasser drei Minuten pochieren. Mit Meersalz würzen.

Kartoffelpüree auf Teller geben, pochiertes Ei darauf setzen, Senf-Butter-Schaum darüber geben und Salatgurke dazu anrichten.

Für das Rührei mit Grie-Soß-Schaum Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Kartoffeln würfeln und goldbraun anbraten. Mit Salz würzen.

Für den Grie-Soß-Schaum Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken. Crème fraîche, Saure Sahne, Senf und Kräuter in einem Mixer pürieren, mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer würzen, Bindemittel unterrühren und in eine Espuma-Flasche füllen.

Für das Rührei Eier aufschlagen, verquirlen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter erhitzen, Eier hinzufügen und kurz stocken lassen.

Rührei und Frankfurter-Grüne-Sauce-Schaum zum Servieren in Espressotassen geben. Bratkartoffeln daneben anrichten.



Für die Interpretation vom Strammen Max das Roggenbrot in Scheiben schneiden, beidseitig mit Butter bestreichen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend kleine Kreise ausstechen.

Für den Schwarzwälder-Schinken-Schaum Schinken in Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne auslassen. Gemüsefond angießen und köcheln lassen. Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, Schinken aus dem Sud nehmen, Bindemittel unterrühren, Crème fraîche hinzufügen und Flüssigkeit in eine Espuma-Flasche füllen.

Für das Wachtel-Spiegelei in einer Pfanne Butter zerlassen, Wachtelei vorsichtig öffnen, zu einem Spiegelei braten und kreisrund ausstechen. Mit Salz würzen.

Wachtel-Spiegelei auf Roggen-Taler geben, Schwarzwälder-Schinken-Schaum oben auf spritzen und mit Kresse garnieren.

Dreierlei vom Ei servieren.