

| Die Küchenschlacht - Jahresfinale - Menü am 24. November 2016 |
Tagesmotto: "Deutsche Klassiker" mit Johann Lafer



Gericht zum Tagesmotto: „Berliner Leber mit Rotwein-Reduktion, Blumenkohl-Sellerie-Püree und pochierten Äpfeln“ von Marko Dietrich

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

- 2 Kalbslebern à circa 125 g
- 2 Schalotten
- 100 g Mehl
- 50 g Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten und Frittieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotwein-Reduktion:

- 1 Schalotte
- 400 ml halbtrockener Rotwein
- 200 ml Gemüsefond
- 50 g eiskalte Butter
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Thymian
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Blumenkohl-Sellerie-Püree:

- ½ Kopf Blumenkohl
- ½ Knollensellerie
- 1 Orange
- 200 g Crème fraîche
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die pochierten Äpfel:

- 1 rote Chilischote
- 1 Apfel
- 200 ml halbtrockener Weißwein
- 200 ml Apfelsaft
- 1 EL Agavendicksaft, zum Süßen

Für die Garnitur:

- bunte Kresse



Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
Fett in der Fritteuse erhitzen.

Für das Blumenkohl-Sellerie-Püree Blumenkohl waschen und Röschen herausbrechen. Sellerie schälen und würfeln. Sellerie und Blumenkohl in Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen. Orange auspressen. Blumenkohl und Sellerie abgießen und mit Crème fraîche und Orangensaft pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb streichen.

Für die pochierten Äpfel den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Chili waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Chili, Apfelsaft, Agavendicksaft und Weißwein in einem Topf erhitzen und Apfel darin fünf Minuten pochieren.

Für die Leber Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden, in der Fritteuse ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Lebern kalt abrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Öl erhitzen. Leber von beiden Seiten scharf anbraten und Butter und Rosmarin hinzufügen. Leber immer wieder mit der Rosmarin-Butter übergießen und gar ziehen lassen.

Für die Rotwein-Reduktion Schalotte abziehen und fein würfeln. Thymian abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Öl erhitzen, Schalotte glasig anschwitzen. Tomatenmark hinzufügen und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen, mit Gemüsefond auffüllen, Thymian hinzufügen und einkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit eiskalter Butter binden.

Berliner Leber mit Rotwein-Reduktion, Blumenkohl-Sellerie-Püree und pochierten Äpfeln auf Tellern anrichten, mit frittierten Zwiebeln und Kresse garnieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Schwarzwälder Kirsch 2.0: Joghurt-Limetten-Eis mit karamellisierten Kirschen und Schoko-Crumble“ von Marko Dietrich

Zutaten für zwei Personen

Für das Joghurt-Limetten-Eis:

2 Limetten
500 g Griechischer Joghurt
200 ml Schlagsahne
70 g Puderzucker

Für die karamellisierten Kirschen:

300 g TK-Kirschen
6 cl Kirschwasser
300 ml Kirschsafft
100 g Zucker

Für den Schoko-Crumble:

½ Orange
1 Ei, davon das Eigelb
100 g Butter
100 g Zucker
100 g Mehl
50 g Kakaopulver
100 g gemahlene Mandeln
50 g zarte Haferflocken

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für den Schoko-Crumble das Ei trennen. Orange waschen und Schale abreiben. Mehl, gemahlene Mandeln, Haferflocken, Kakaopulver, Zucker, Butter, Eigelb und Orangenabrieb zu einem Teig kneten und in Streuseln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Streusel im Ofen bei 180 Grad circa 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Für das Joghurt-Limetten-Eis Limetten waschen und Schale abreiben. Griechischen Joghurt mit Sahne, Puderzucker und Limettenabrieb vermengen. Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die karamellisierten Kirschen Zucker in einem Topf mit Kirschwasser und Kirschsafft erhitzen und karamellisieren lassen. Tiefgekühlte Kirschen dazugeben und einkochen lassen.

Für die Garnitur Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Schoko-Crumble auf Tellern verteilen, Joghurt-Limetten-Eis darauf anrichten, karamellierte Kirschen darum drapieren, mit Minze garnieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Strammer Max de luxe mit Rucola-Tomaten-Salat“ von Graziella Macri

Zutaten für zwei Personen

Für das Pfannenbrot:

250 g	Weichweizengrieß
¼ Würfel	frische Hefe
1 Prise	Zucker
½ TL	Salz
	Weichweizengrieß, für die Arbeitsfläche

Für den Belag:

4	Jakobsmuscheln, küchenfertig
4 Scheiben	Serrano-Schinken
4	Wachteleier
50 g	Speisequark, 20 % Fett
70 g	Rucola
1 Bund	rote Brunnenkresse
30 g	Butter
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rucola-Tomaten-Salat:

100 g	Rucola
5	Kirschtomaten
1	Schalotte
1 EL	gereifter Balsamico
1 EL	Steirisches Kürbiskernöl
1 EL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Pfannenbrot Grieß, Hefe, Zucker und Salz mit 300 Milliliter lauwarmem Wasser in der Küchenmaschine acht bis zehn Minuten zu einem Teig kneten. Anschließend mit den Händen kräftig durchkneten und in acht gleich große Stücke teilen. Diese auf einer mit Grieß bestreuten Arbeitsfläche zu knapp einen Zentimeter dicken Fladen ausrollen. Pfanne erhitzen und Fladen ohne Fett zugedeckt auf jeder Seite fünf bis sieben Minuten hellbraun backen.

Für den Belag Jakobsmuscheln kalt abbrausen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Muscheln darin etwa eine Minute anbraten. Wenden und auf der anderen Seite circa eine halbe Minute braten. Pfanne vom Herd ziehen, Butter dazugeben und Jakobsmuscheln in der Resthitze noch eine weitere Minute ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



In einer Pfanne Öl erhitzen, Wachteleier aufschlagen und bei geringer Hitze zu Spiegeleiern ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Serrano in die Pfanne geben und knusprig anbraten.

Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. 50 Gramm Rucola klein schneiden und mit Quark, einem Schuss Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Für den Rucola-Tomaten-Salat Rucola waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und fein würfeln. Tomaten waschen und vierteln. Schalotte, Balsamico und Kernöl vermengen, mit Zucker abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola und Tomaten mit Dressing vermengen.

Pfannenbrot-Taler mit Rucola-Quark-Creme bestreichen und auf Tellern verteilen. Serrano, Rucola, Jakobsmuschel und Wachtelei darauf schichten, mit Brunnenkresse garnieren, Rucola-Tomaten-Salat daneben anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Westfälische Quarkspeise mit Pumpernickel und Schattenmorellen“ von Graziella Macri

Zutaten für zwei Personen

250 g	Schattenmorellen, aus dem Glas
100 g	Zartbitter-Schokolade
2 Scheiben	Pumpernickel
250 g	Sahnequark
125 ml	Milch
4 EL	Kirschwasser
60 g	Zucker

Zubereitung

Für die Quark-Creme Quark mit Milch und Zucker vermengen, glattrühren und kaltstellen.

Schokolade raspeln und einen Teil für die Garnitur beiseite stellen.

Pumpernickel zerbröseln und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Auskühlen lassen und einen Teil für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Pumpernickel-Brösel mit geraspelter Schokolade und Kirschwasser vermengen.

Schattenmorellen über einem Sieb abgießen. Hälfte der Schattenmorellen fein pürieren.

Quark-Creme in Dessertschalen geben und Schattenmorellen-Püree darüber verteilen. Kirschwasser-Schokoladen-Pumpernickel-Brösel darauf geben. Mit Schokoraspeln, restlichen Pumpernickel-Bröseln und einigen Schattenmorellen garnieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Fischfrikadellen mit Schnittlauch-Kapern-Dip, Kartoffel-Meerrettich-Stampf und Babyspinat-Salat“ von Christian Stübinger

Zutaten für zwei Personen

Für die Fischfrikadellen:

1	Lachsfilet à 250 g, küchenfertig, ohne Haut
1	Kabeljaufilet à 200 g, küchenfertig, ohne Haut
500 g	mehlig kochende Kartoffeln
1	Zitrone
1 TL	Kapern, aus dem Glas
100 g	Panko
1	Ei
2 TL	Crème double
1 TL	Dijon-Senf
20 ml	trockener Weißwein
1 TL	helle Sojasauce
1 EL	Olivenöl
1 Bund	Estragon
4 Stängel	Borretsch
1 EL	Mehl, zum Mehlieren
3 EL	Butter, zum Aromatisieren
4 TL	Sonnenblumenöl, zum Braten
	Cayennepfeffer, zum Würzen
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffel-Meerrettich-Stampf:

500 g	mehlig kochende Kartoffeln
150 ml	Milch
1 EL	Butter
2 EL	Sahnemeerrettich, aus dem Glas
½	Bund Schnittlauch
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle

Für den Schnittlauch-Kapern-Dip:

½	Zitrone
150 g	Schmand
35 g	Kapern, aus dem Glas
½ Bund	Schnittlauch
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Babyspinat-Salat:

1 Kugel	Mozzarella
150 g	Babyspinat



1	rote Chilischote
2	Orangen
50 g	Haselnusskerne
2 EL	Milch
4 EL	Olivenöl
2 EL	weißer Balsamico-Essig
3 EL	flüssiger Honig
1 EL	mittelscharfer Senf
½ Bund	Thai-Basilikum
1 EL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Kartoffeln in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Fisch in einem Topf Wasser auf circa 60 bis 80 Grad erhitzen.

Für den Kartoffel-Meerrettich-Stampf Kartoffeln schälen und grob würfeln. In kochendem gesalzenem Wasser zugedeckt circa 20 Minuten weich kochen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Kartoffeln abgießen, Kochwasser auffangen. Kartoffeln mit der Milch-Butter-Mischung stampfen. Schnittlauch und Sahnemeerrettich unterrühren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Fischfrikadellen Kartoffelwasser erneut erhitzen. Kartoffeln schälen und grob würfeln. In kochendem gesalzenem Wasser zugedeckt circa 20 Minuten weich kochen. Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern.

Lachs und Kabeljau kalt abbrausen und trockentupfen. Mit Sojasauce, Olivenöl, Weißwein und Pfeffer in einem Plastikbeutel evakuieren und bei 60 bis 80 Grad Wassertemperatur circa 5 Minuten garen. Fisch aus dem Beutel nehmen und zerkleinern.

Estragon und Borretsch abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone abbrausen und Schale abreiben. Fisch, Kartoffeln, Kapern, Estragon, Borretsch, Zitronenabrieb, Senf und Crème double miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und mit Muskatnuss abschmecken. Aus der Masse Frikadellen formen. Ei aufschlagen und verquirlen. Frikadellen mehlieren, in Ei und Panko wenden. Sonnenblumenöl erhitzen, Frikadellen darin von beiden Seiten anbraten. Butter zum Aromatisieren dazugeben. Frikadellen auf Küchenpapier geben.

Für den Schnittlauch-Kapern-Dip Zitrone auspressen. Kapern fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Schmand mit Olivenöl und Zitronensaft glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kapern und Schnittlauch vermengen.

Für den Babyspinat-Salat Olivenöl, Balsamico, Milch, Zucker, Senf, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verquirlen. Spinat waschen und trockenschleudern.



Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Mozzarella würfeln. Orangen schälen und filetieren. Chili waschen, halbieren, Kerne entfernen und fein hacken. In einer Pfanne Honig erhitzen. Orangenfilets und Chili mit Honig karamellisieren lassen. Haselnusskerne grob zerkleinern und hinzufügen. Spinat, Thai-Basilikum und Mozzarella mit Orangen-Chili-Haselnuss-Mischung und Dressing vermengen.

Fischfrikadellen mit Kartoffel-Meerrettich-Stampf, Schnittlauch-Kapern-Dip und Babyspinat-Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Milchreis mit heißen Chili-Beeren“ von Christian Stübinger

Zutaten für zwei Personen

Für den Milchreis:

250 g	Milchreis
1 L	Milch
1 EL	Butter
4 EL	Zucker
1	Vanilleschote

Für die Chili-Beeren:

1	rote Chilischote
150 g	Himbeeren
30	Johannisbeeren
2 EL	Zucker
1 EL	flüssiger Honig

Für die Garnitur:

1 EL	Zucker, zum Bestreuen
1 TL	Zimtpulver, zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Milchreis Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen. Butter in einem Topf schmelzen, Reis hinzufügen und glasig anschwitzen. Milch, Zucker, Vanillemark und Vanilleschote hinzufügen und Reis unter Rühren aufkochen lassen. Hitze auf die geringste Stufe reduzieren und Milchreis bei geschlossenem Deckel 30 Minuten quellen lassen. Vor dem Servieren Vanilleschote entfernen.

Für die Chili-Himbeeren Chili waschen, halbieren, Kerne entfernen und fein hacken. Drei Viertel der Himbeeren in einem Topf mit Wasser erhitzen. Zucker hinzugeben und Himbeeren einkochen lassen. Durch ein feines Sieb streichen und erneut erhitzen. Restliche Himbeeren und Johannisbeeren hinzufügen und erwärmen. Mit Chili und Honig abschmecken.

Milchreis in Teller geben, mit Zimt und Zucker bestreuen, mit heißen Chili-Beeren anrichten und servieren.