

| 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 Schokoraseln, 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.