

| Die Küchenschlacht – Menü am 27. April 2017 |
Hauptgang & Dessert mit Christian Lohse



Linda Koch

Gebratenes Lammfilet mit Rotwein-Zwiebeln und knusprigem Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammfilet:

- 3 Lammfilets à 100 g
- 50 g Pinienkerne
- 1 Bund Basilikum
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Minze
- 50 ml Olivenöl
- Keimöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Basilikum, Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz goldbraun rösten. Anschließend Pinienkerne, Basilikum, Minze und Olivenöl in eine Moulinette geben und zu Pesto vermengen. Lammfilets salzen, pfeffern und mit dem Pesto einreiben. Einen Bräter mit Keimöl erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten und herausnehmen. Fleisch im vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten rosa garen. Anschließend die Lammfilets herausnehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für die Rotwein-Zwiebeln:

- 200 g kleine, rote Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 ml Sahne
- 250 ml trockener Rotwein
- 1 TL Kräuter de Provence
- 1 TL gemahlene Curcuma
- 1 TL Baharat-Gewürzmischung
- 1 TL 5-Gewürze-Mischung
- Zucker, zum Abschmecken
- Zimt, zum Abschmecken
- 2 Orangen (Saft)

Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Zwiebeln und Knoblauch in den Bräter geben, in dem die Lammfilets angebraten wurden und im Bratfett andünsten, Kräuter de Provence, gemahlene Curcuma, Baharat-Gewürzmischung und 5-Gewürze-Mischung hinzugeben und ebenfalls andünsten. Anschließend mit etwas Rotwein ablöschen und im offenen Bräter 10 Minuten unter der Zugabe von Rotwein reduzieren lassen. Während die Flüssigkeit verkocht, immer noch etwas Rotwein zugeben und gleich am Anfang des Kochprozesses mit Zucker und Zimt durchziehen lassen. Orangen auspressen und den Saft dazugeben. Die Sauce eventuell noch mit etwas Sahne abbinden.

Für den Kartoffelstampf:

- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 1 EL Sahne
- Muskatnuss, zum Reiben
- 2 Frühlingsrollenplatten
- Sonneblumenöl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und im kochenden Wasser gar kochen. Anschließend mit Butter, Sahne und etwas Muskat abschmecken und stampfen. Stampf in ausgerollte Frühlingsrollenblätter rollen und in der Fritteuse frittieren.

Gebratenes Lammfilet mit Rotwein-Zwiebeln und knusprigem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.



Linda Koch

Mecklenburger Götterspeise (Schichtdessert aus Schwarzbrot, Kirschen und Vanille-Sahne)

Zutaten für zwei Personen

Für die Mecklenburger Götterspeise:

- 2 Scheiben trockenes Schwarzbrot (ohne Körner)
- 200 g Schattenmorellen (aus Glas)
- 100 ml süße Sahne
- 2 EL Weinbrand
- 1 TL Speisestärke
- 2 Platten Gelatine
- 1 Zweig Minze
- 2 EL Zucker
- ½ TL Lebkuchengewürz
- ½ TL Spekulatiusgewürz
- ½ TL Zimt
- 1 Schote Vanille
- 1 TL Kakaopulver
- Dunkle Bitter-Schokolade (60 %), zum Dekorieren

Das Schwarzbrot in einer Moulinette fein zerkleinern und mit Kakaopulver und Zucker vermengen. Anschließend den Weinbrand hinzugeben. Gelatineplatten in kaltem Wasser einweichen. Den Kirschsafft abgießen und die Hälfte des Saftes mit Stärke und Gelatine abbinden, anschließend über die Kirschen geben und unterheben. Mit Lebkuchen- und Spekulatiusgewürz verfeinern. Die Sahne streif schlagen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Unter die Sahne heben. In Gläser schichten, dazu als erstes Schwarzbrot gleichmäßig auf dem Boden verteilen, dann die gebundenen Kirschen darauf geben und zum Schluss die Vanille-Sahne gleichmäßig darüber verteilen. Diese Reihenfolge nochmal wiederholen und abschließend mit etwas geraspelter Schokolade garnieren.

Die Mecklenburger Götterspeise - Schichtdessert aus Schwarzbrot, Kirschen und Vanille-Sahne in Gläsern anrichten mit Minze garnieren und servieren.



Daniel Bäzol

Rehrücken im Tonmantel mit Blutwurst-Kartoffelsotto

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken im Tonmantel:

2 Rehrücken à 200 g
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 1 Zehe Knoblauch
 300 g Natur-Ton (muss für die
 Zubereitung von Speisen geeignet
 sein)
 Olivenöl
 Zucker, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Das Rehfilet mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken wedeln und abzupfen. Den Ton dünn ausrollen und mit Backpapier belegen. Darauf die Kräuter und den Knoblauch verteilen. Das Rehfilet auf das Kräuterbett setzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. So Zusammenrollen dass ein geschlossenes Tonrohr entsteht. Diese Rolle im Ofen 12 Minuten backen.

Für das Blutwurst-Kartoffelsotto:

4 mittelgroße festkochende
 Kartoffeln
 150 g Blutwurst, Luftgetrocknet
 1 kleine Zwiebel
 200 ml trockener Weißwein
 30 g Butter
 30 g Parmesan
 50 ml Sahne
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln in 5x5 mm große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und zusammen mit der Blutwurst in feine Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel mit der Butter in einer Pfanne anbraten, Sahne und Zwiebel hinzugeben und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Den Parmesan reiben und dazugeben. Die Blutwurstwürfel unterziehen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Tonmantel etwas anschlagen oder anbrechen und mit dem Blutwurst-Kartoffelsotto auf einem länglichen Teller anrichten und servieren.



Daniel Bäzol

Wodka-Pflaumen-Crumble

Zutaten für zwei Personen

Für den Crumble: Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

100 g Zucker
100 g Mehl
50 g Butter
1 TL Zimt

Zucker und Zimt vermischen und mit der Butter verkneten. Nun so viel Mehl hinzufügen und kneten, bis der Teig anfängt krümelig zu werden.

Für die Wodka-Pflaumen: Die Pflaumen halbieren und den Kern entfernen. In Viertel schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Butter anschwanken. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Wodka ablöschen. Sirupartig einkochen lassen. Nun in ofenfeste Gläser füllen, Crumble darauf krümelig verteilen und im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Den Wodka-Pflaumen-Crumble aus dem Ofen nehmen und im Glas auf einer Schieferplatte anrichten und servieren.



Marina Lindemann

Schweinefilet mit Senfhaube, Salzkartoffeln und Senfsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:
1 Schweinefilet à 350 g
Olivenöl, zum Anbraten

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und von Häutchen und Sehnen befreien. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin von allen Seiten etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend das Schweinefilet in eine ofenfeste Form geben und etwa 25 Minuten im Ofen garen.

Für die Senfhaube:
1 Ei
½ Bund Petersilie
½ Bund Estragon
2 EL körniger Senf
2 EL Cornflakes
2 EL Semmelbrösel

Den Ofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen. Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ei aufschlagen und Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß steif schlagen. Die Cornflakes zerkleinern und mit Semmelbröseln, Petersilie, Estragon und körnigem Senf unter das geschlagene Eiweiß heben. Die Masse auf dem Schweinefilet verteilen und etwa 5 Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken.

Für die Salzkartoffeln:
6 Drillinge
3 EL Meersalz

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser mit 2 EL Salz 20 Minuten bei geöffnetem Deckel kochen. Anschließend abgießen und etwas nachsalzen.

Für die Senfsauce:
200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
1 EL scharfer Senf
½ EL süßer Senf
1 Zitrone (Abrieb)

Gemüsefond in die Pfanne, in der das Schweinefilet zubereitet wurde füllen, diese erhitzen und den Fond aufkochen lassen. Sahne hinzufügen und weiter bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Senf und etwas Zitronenabrieb zugeben und eindicken lassen.

Schweinefilet mit Senfhaube und Salzkartoffeln mit Senfsauce auf Tellern anrichten und servieren.



Marina Lindemann

Orangen-Carpaccio mit Schokoladen-Mousse und süßem Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Orangen-Carpaccio: Die Orange schälen und Orangenfilets ganz dünn herausschneiden. Die Filets kreisförmig auf einem Teller verteilen. Ein kleines bisschen Pfeffer über die Orangenfilets geben.
 1 Orange
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das süße Pesto: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und ganz fein hacken. Mandeln und Pinienkerne fein hacken und in einer heißen Pfanne leicht anrösten. Anschließend Basilikum, Honig, Pinienkerne, Mandeln und Puderzucker miteinander vermengen, so dass ein feines Pesto entsteht. Zum Schluss weiße Schokolade raspeln und mit unter die Masse geben.
 1 Bund Basilikum
 2 EL Honig
 1 EL Pinienkerne
 1 EL Mandeln
 1 EL weiße Schokolade
 1 EL Puderzucker

Für das Schokoladen-Mousse: Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Nun den Zucker und Sahne glatt rühren. Anschließend die Schüssel mit der flüssigen Masse über ein Eiswasserbad stellen und kalt aufschlagen, bis eine Mousse entsteht.
 100 g Zartbitterschokolade (75% Kakaoanteil)
 1 EL Zucker
 200 ml Sahne
 Eiswasser

Orangen-Carpaccio mit Schokoladen-Mousse und süßem Pesto auf Tellern anrichten und servieren.