

| Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2017 |
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Andreas Brucksch

Gefüllte Rebhuhnbrust mit Pistazien, Aprikosen
und orientalischem Gewürzreis

Zutaten für zwei Personen

Für die Rebhuhnbrüste: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

- | | |
|--|---|
| <p>2 Rebhuhnbrüste mit Haut ohne Knochen à 120 g 1 Hühnerbrust à 120 g 6 getrocknete Aprikosen 6 getrocknete Pflaumen 100 g Pistazien 4 Schalotten 4 Knoblauchzehen 50 ml Hühnerfond 1 Bund Thymian 2 Lorbeerblätter 1 EL Ghee 2 EL Olivenöl</p> | <p>Die Rebhuhnbrüste waschen, trockentupfen und mit dem Finger die Haut vom Brustfleisch bis auf einen Zentimeter lösen. In einer Moulinette die Hühnerbrust mit Aprikosen, Pflaumen und Pistazien zu einer cremigen Farce verarbeiten. Die Farce unter die Rebhuhnhaut geben. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Thymian abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Rebhühner auf der Hautseite in einer Pfanne mit Ghee, Olivenöl, Schalotten und Knoblauch ca. 4 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch wenden und bei niedriger Hitze weitere 2 Minuten braten. Den Hühnerfond angießen und Thymian und Lorbeer dazugeben. Das Fleisch im Sud im vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten ruhen lassen.</p> |
|--|---|

- | | |
|---|--|
| <p>Für den Gewürzreis: 150 g Wildreis-Mischung 1 Zimtstange 5 Kardamomkapseln ¼ TL gemahlener Zimt ¼ TL gemahlener Kardamom ¼ TL gemahlener Kurkuma 6 Gewürznelken</p> | <p>Den Reis in einem Topf mit etwa 300 ml Wasser bei niedriger Temperatur etwa 8 Minuten kochen. Zimt, Kardamomkapseln und Nelken in einen Teebeutel geben. Die gemahlene Gewürze und den Teebeutel unterheben und kräftig kochend weitere 8 Minuten fertig garen.</p> |
|---|--|

Die gefüllte Rebhuhnbrust mit Pistazien, Aprikosen und orientalischem Gewürzreis auf Tellern anrichten und servieren.



Andreas Brucksch

Rosenblüten-Eiscreme mit geeisten Minzblättern und Aprikosen-Mus

Zutaten für zwei Personen

- Für das Eis:** Die Sahne mit der Milch in einem Topf auf 80 Grad erhitzen. Die Eier trennen, den Topf vom Herd nehmen und das Eigelb unterrühren.
 25 g getrocknete Rosenblütenblätter Die Rosenblätter unterheben.
 25 ml Rosenwasser Die warme Eismasse mit den Rosen in einen Standmixer geben und kurz
 180 g Sahne kräftig aufmixen. Die Eismasse in der Eismaschine etwa 20 Minuten
 180 ml Milch cremig gefrieren lassen.
 3 Eier, davon das Eigelb
 150 g Puderzucker
- Für die Minzblätter:** Den Zucker in 1 EL lauwarmen Wasser auflösen. Die Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter zupfen. Die Blätter im Läuterzucker baden und auf Backpapier im Gefrierfach gefrieren lassen.
 ½ Bund Minze
 1 EL Zucker
- Für das Mus:** Die Aprikosen mit dem Zucker mischen und in einer Moulinette cremig aufmixen.
 300 g Aprikosen aus der Dose
 1 EL Zucker

Die Rosenblüten-Eiscreme mit geeisten Minzblättern und Aprikosen-Mus auf Tellern anrichten und servieren.



Anastasia Varsami

Loup de mer mit Kardamom-Ingwer-Schaum und Lauchgemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Loup de mer:

- 2 Wolfsbarschfilet mit Haut à 200 g
- 1 Knolle Ingwer à 2 ½ cm
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- ½ TL Oregano
- 1 Zweig Rosmarin
- ½ Bund Thymian
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch waschen und trockentupfen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone schälen, Ingwer schälen und in Stücke schneiden, Knoblauchzehe abziehen und in Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und anschließend Zitronenschale, Ingwerscheiben, Knoblauch, Rosmarin- und Thymianzweige dazugeben. Die Fischfilets auf der Hautseite 4 Minuten in einer Pfanne mit Öl anbraten. Den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und weitere 3 Minuten ziehen lassen.

Für den Schaum:

- 150 g Sahne
- 3 Kardamomkapseln
- ½ Vanilleschote
- 1 Knolle Ingwer à 2 cm
- 20 g eingelegter Ingwer
- 40 g eiskalte Butter
- Salz, aus der Mühle

Die Sahne mit Kardamom, Vanilleschote, eingelegtem und gehobeltem Ingwer kräftig aufkochen. Kardamom, Vanilleschote und Ingwer entfernen und mit einer Prise Salz würzen.

Anschließend den Sud mit einigen eiskalten Butterwürfeln aufmontieren. Mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Für das Lauchgemüse:

- 2 Stangen Lauch
- 2 Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Sahne
- 2 Knolle Ingwer à 1 cm
- 5 Kardamomkapseln
- ½ TL Kurkuma
- ¼ TL Oregano
- ½ EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Den Lauch waschen und trockentupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Karotten schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben abschneiden. Knoblauch abziehen und kleinhacken.

Öl und Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin 10 Minuten andünsten. Sahne und Oregano hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ingwerscheiben, Knoblauchzehen, Kardamomkapseln und Kurkuma hinzugeben und weitere 8 Minuten köcheln lassen.

Den Ingwer und den Kardamom aus dem Lauchgemüse herausnehmen.

Den Loup de mer mit Kardamom-Ingwer-Schaum und Lauchgemüse auf Tellern anrichten und servieren.



Anastasia Varsami

Mascarponetörtchen auf Himbeerspiegel mit Passionsfrucht

Zutaten für zwei Personen

Für das Törtchen:

2 Platten Blätterteig
200 g Mascarpone
150 g Puderzucker
5 Passionsfrüchte
100 g Sahne
200 g Himbeeren
20 ml Himbeergeist
20 ml Orangenlikör
4 Zweige Minze, zum Garnieren

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und mit einem Dessertring vier Kreise ausstechen. Die Kreise mit Puderzucker bestäuben und auf einem Backblech 10 Minuten im Ofen backen, bis der Zucker karamellisiert ist. Die Blätterteigteilchen abkühlen lassen.

Die Passionsfrüchte halbieren und das Passionsfruchtfleisch mit einem Teelöffel auskratzen. Den Mascarpone mit Orangenlikör, 100 g Puderzucker und Sahne cremig rühren. Das ausgekrazte Passionsfruchtfleisch unterrühren.

Etwa 50 g Himbeeren beiseite stellen.

Die übrigen Himbeeren mit dem übrigen Puderzucker und Himbeergeist pürieren. Die Blätterteigkreise mittig zu Taschen aufschneiden. Die Mascarpone zwischen die Blätterteigteilchen füllen, auf einen Teller neben dem Himbeerspiegel platzieren und mit der Passionsfrucht anrichten.

Die Teller mit der Minze und Himbeeren garnieren und Mascarponetörtchen servieren.



Lena Ringwald

Kaninchen mit lauwarmem Thaispargel-Rucola-Salat und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für das Kaninchen:
 4 Kaninchenfilets à 45 g
 2 Scheiben Parmaschinken
 50 g Butter
 2 Zweige Salbei
 3 Zweige Rosmarin
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kaninchen waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Kaninchenfilets mit dem Parmaschinken ummanteln und in einer heißen Pfanne mit Öl knusprig anbraten.

Salbei und Rosmarin in aufgeschäumter Butter erhitzen und die Filets mit der Aromabutter glasieren.

Für den Salat:
 100 g Thaispargel
 100 g Rucola
 100 g Champignons
 1 Schalotte
 2 EL dunkler Balsamico
 1 EL Gemüsefond
 1 TL Waldhonig
 4 Zweige Zitronenmelisse
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel schälen und die Champignons putzen. Beides in dickere Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln.

Champignons mit dem Spargel in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Etwas Olivenöl und Schalotte hinzufügen und 2 Minute mitrösten.

Aus Balsamico, Gemüsefond, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und mit Rucola und der Vinaigrette vermengen.

Für das Kartoffelstroh:
 2 festkochende Kartoffeln
 ¼ TL Chilipulver
 Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider fein ausschneiden. Die Kartoffelstreifen in der Fritteuse etwa 3 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Mit Salz und Chili würzen.

Für die Kalbsjus:
 300 ml Kalbsfond
 50 ml Sahne
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kalbsfond ca. 10 Minuten reduzieren lassen. Sahne angießen und bei niedriger Temperatur weiter köcheln lassen.

Mit einem Stabmixer und eiskalter Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kaninchen mit lauwarmem Thaispargel-Rucola-Salat und Kartoffelstroh auf Tellern anrichten und servieren.



Lena Ringwald

Bananen-Dattel-Eis mit Nuss-Crunch und Maracuja

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

4 reife TK-Bananen
120 g Soft-Datteln
2 EL griechischer Joghurt

Die gefrorenen Bananenstücke mit den Datteln in einem Standmixer grob mixen. Den griechischen Joghurt nach und nach hinzugeben und cremig schlagen.

Für die Nüsse:

20 g Haselnusskerne
30 g Mandeln
30 g Walnusskerne
20 g Cashewkerne
2 TL Kokosblütenzucker
2 TL Agavendicksaft
1 EL Butter
¼ TL Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle

Die Nüsse und Kerne grob hacken. Den Agavendicksaft mit dem Kokosblütenzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Nüsse und Kerne mit der Butter hinzufügen.

Mit Salz abschmecken und auskühlen lassen.

Für den Maracujaspiegel:

2 Maracujas
300 ml Maracujasaft
1 TL Agar-Agar
2 EL Agavendicksaft
1 TL Kokosblütenzucker

Den Maracujasaft mit Agavendicksaft und Kokosblütenzucker in einem Topf auf etwa 60 Grad erhitzen. Das Agar-Agar einrühren, Maracujas halbieren und die Kerne herauslösen. Die Masse im Tiefkühlfach leicht gelieren lassen und die Maracujakerne hinzufügen.

Das Bananen-Dattel-Eis mit Nuss-Crunch und Maracuja auf Tellern anrichten und servieren.