

| Die Küchenschlacht – Menü am 15.08.17 |
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Constantijn Gubbels

Entenbrust mit Schalotten-Portwein-Sauce und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste à 160 g
 50 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Entenbrust waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch von allen Seiten und mit der Hautseite zuerst anbraten. Fleisch herausnehmen, in Alufolie einschlagen und im Backofen 20 Minuten ruhen lassen. Herausnehmen und in Tranchen schneiden.

Für den Kartoffelstampf:

8 festkochende Kartoffeln
 2 TL grober Senf
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Wasser mit Salz in einem Topf erhitzen und Kartoffeln hinzugeben. Kartoffeln gar kochen und abgießen. Butter hinzugeben und stampfen. Senf hinzugeben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

1 Orange (Saft)
 1 Schalotte
 1 Zehe Knoblauch
 5 cm Kurkuma-Wurzel
 150 ml Portwein (Twany)
 100 ml Geflügelfond
 25 ml Sherry
 25 g Butter
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Kurkuma schälen, feinhacken und dazu geben. Butter darin schmelzen lassen und mit Zucker kurz karamellisieren. Mit Fond ablöschen und Sherry sowie Portwein aufgießen. Sauce sämig einkochen lassen, bis Portwein und Sherry verdunstet ist.

Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Orangensaft dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tranchen der Entenbrust kurz in die Sauce geben und glacieren.

Den Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, Entenbrust darauf platzieren, mit Schalotten-Portwein-Sauce beträufeln und servieren.



Daniel Dannenberg

Apfel-Sellerie-Suppe und Zitronen-Ingwer-Milch

Zutaten für zwei Personen

Für die Zitronen-Ingwer-Milch:

- 0,5 cm Knolle Ingwer
- 1 Zitrone
- 300 ml Milch
- 1 EL Speisequark
- 1 EL Schmand
- 50 ml Sahne
- 1 TL Puderzucker

Die Zitrone halbieren, Zesten einer Hälfte reißen, Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Ingwer schälen und fein reiben.

Milch mit Ingwer in einen Mixer geben. Quark, Schmand, Sahne, Zitronenzesten und Zitronensaft hinzugeben und mixen. Mit Puderzucker abschmecken.

Für die Suppe:

- ½ Knolle Sellerie
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Apfel
- 1 Zitrone (Saft)
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 100 ml weißer Portwein
- 300 ml Geflügelfond
- 2 cl Apfelessig
- 2 Zweige Thymian
- 1 TL Butterschmalz
- 3 EL Zucker
- Stärke, zum Binden
- Salz, aus der Mühle
- Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch und Schalotten abziehen und klein schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Apfel und 2 EL Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Portwein und Apfelessig ablöschen und verdampfen lassen. Thymian zupfen, in Teebeutel geben und hinzufügen. Sellerie schälen, würfeln, hinzugeben, mit Fond aufgießen und garen lassen. Thymianbeutel herausnehmen, Topfinhalt fein mixen, durch ein Sieb passieren und Sud in den Topf zurückgeben. Mit Milch und Sahne auffüllen und einkochen lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Sahne aufschlagen und vorm Servieren untermischen. Gegebenenfalls Stärke in kaltem Wasser lösen und zum Binden hinzugeben.

Für die Einlage:

- 1 Stange Sellerie
- 1 Apfel
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Zucker

Den Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Sellerie schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Apfel, Sellerie und Zucker darin karamellisieren lassen.

Die Apfel-Sellerie Suppe in tiefe Teller geben, mit der Einlage anrichten, Zitronen-Ingwer-Milch in ein Glas füllen und servieren.



Ingrid Kuchale

Champignon-Cremesuppe mit Kräuter-Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

ca. 250 g braune Champignons
 2 EL Butter
 1 Bund glatte Petersilie
 1 weiße Zwiebel
 1 Zehe Knoblauch
 600 ml Pilzfond
 100 g saure Sahne
 2 Eier
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons vorsichtig putzen und in Scheiben schneiden. Zwei Champignons für die Garnitur bei Seite legen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Pilze und Petersilie ca. 10 Minuten in der Butter andünsten. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und zu den Pilzen und der Petersilie geben. Mit Fond ablöschen und würzen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Nach weiteren ca. 20 Minuten Dünsten, die saure Sahne hinzugeben und die Eigelbe unterheben.

Für die Kräuter-Croûtons:

3 Scheiben Weißbrot
 80 g Butter
 2 Zweige glatte Petersilie
 ½ Bund Schnittlauch
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Die Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Butter in eine Moulinette geben, Petersilie und Schnittlauch hinzugeben, mit Salz würzen und mixen.

Weißbrot von der Rinde befreien und in Würfel schneiden. Würfel mit Kräuterbutter bestreichen.

Eine Pfanne erhitzen und Brotwürfel darin goldbraun braten.

Für die Garnitur:

Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Die Champignon-Scheiben in einer Pfanne mit Butter und etwas Salz kross braten.

Die Champignon-Cremesuppe in tiefen Tellern anrichten, Champignon-Scheiben darauf garnieren und Kräuter-Croûtons separat in kleine Schüsseln geben. Alles gemeinsam servieren..



Tim Seier

Süßsaure Pfifferlinge mit Thunfisch-Tataki und Gemüse-Tempura

Zutaten für zwei Personen

Für den Thunfisch Tataki:

150 g Thunfisch (ohne Haut, Sushi-Qualität)
 10 g Thaicurrypaste
 30 g Olivenöl
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Sesam Salz, zum Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Thunfisch waschen, trocken tupfen und in längliche Stücke schneiden. Ingwer schälen und feinreiben. Ingwer, Thaicurry, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Fisch in der Marinade wenden, in eine Klarsichtfolie wickeln und ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne in Öl kurz scharf anbraten.

Für die Pfifferlinge:

80 g Pfifferlinge
 1 Schote Chili
 30 g weiße Zwiebeln
 1 EL Portwein
 1 EL Gemüsefond
 1 EL flüssigen Blütenhonig
 1 EL Essig
 1 EL Olivenöl
 30 g Zucker

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste putzen. Große Pilze halbieren. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Pilze darin andünsten. Zucker hinzufügen. Essig, Portwein und Fond miteinander vermischen und die Pfifferlinge damit ablöschen. Chili der Länge nach aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Mit Honig und Chili abschmecken.

Für das Gemüse-Tempura:

100 g Zucchini
 1 Karotte
 50 g Zuckerschoten
 120 g Tempuramehl
 120 g Stärke
 200 ml Sprudelwasser mit Eiswürfel
 Pflanzenöl, zum Frittieren

Das Sprudelwasser durch ein Sieb geben und Eiswürfel auffangen. Sprudelwasser mit Ei vermengen und Mehl klumpfrei unterrühren. Karotte schälen. Zucchini waschen und trockentupfen. Karotte und Zucchini in fingerdicke Stücke schneiden. Zuckerschoten waschen und trocken tupfen.

Öl auf ca. 180 Grad erhitzen. Zuckerschoten, Karotten- und Zucchinistücke in den Teig tauchen, bis er alles gut ummantelt hat, und in das heiße Öl geben. Zucchini, Zuckerschoten und Karotten goldbraun ausbacken.

Für die Garnitur:

2 TL Sezchuan Pfeffer

Das Thunfisch Tataki auf Tellern anrichten, mit Sezchuan Pfeffer bestreuen, Pfifferlinge und Gemüse-Tempura platzieren und servieren.



Erika Haupt

Lachsrolle und Pflücksalat mit Tomaten-Vinaigrette und Parmesanhippe

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

50 g Mehl
150 ml Vollmilch
3 Eier
2 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad oder-/ Unterhitze vorheizen.

Mehl, Vollmilch, Eier und Öl in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den flüssigen Teig drauf gießen. Den Teig vorsichtig mit einem Backschaber in eine einigermaßen rechteckige Form bringen und das Backblech ca. 10 Minuten im Ofen backen. Teig mit dem Backpapier auf ein Ofengitter ziehen und Abkühlen lassen.

Für die Füllung:

150 g Crème Fraîche
200 g Frischkäse
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Frischkäse, Dill, Salz, Pfeffer und Crème Fraîche in einer Schüssel gut vermengen.

Für die Lachsrollen:

10 Scheiben geräucherten Lachs

Die Füllung auf dem Teig verstreichen. Geräucherten Lachs gleichmäßig auf die Füllung legen. Mit Hilfe des Backpapiers längs aufrollen, in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank eine Moment ruhen lassen.

Mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.

Für die Parmesanhippen

240 g Parmesan

Den Parmesan fein reiben. Ein Backblech mit Backpapier belegen und Parmesan rund auf das Backpapier verteilen. Backblech in den Ofen zum Teig geben und Parmesanhippe goldbraun ausbacken.

Aus dem Ofen nehmen und mittig auf eine Tasse legen. Abkühlen lassen und von der Tasse lösen.

Für den Pflücksalat:

150 g Pflücksalat
100 g rote Kirschtomaten
50 g schwarze Oliven, ohne Stein
20 g Pinienkerne

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Pflücksalat waschen, trocken schleudern und in eine große Schüssel geben. Kirschtomaten waschen, trocken tupfen, halbieren und mit Oliven zum Salat geben.

Für die Tomaten- Vinaigrette

3 weiße Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
120 ml Olivenöl
5 EL Rotweinessig
800 g geschälte Tomaten (mit Saft)
½ Bund Basilikum
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch kurz darin dünsten. Mit Rotweinessig ablöschen. Geschälte Tomaten mit Saft dazugeben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, mit Stielen grob hacken und ebenfalls dazugeben. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und ziehen lassen. Durch ein Küchensieb geben.

Tomatenfond bei mittlerer Hitze einkochen. Abkühlen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken, restliches Olivenöl dazugießen und unterrühren.

Die Tomaten-Vinaigrette zum Salat geben und vorsichtig mischen.

Den Pflücksalat mit Tomaten-Vinaigrette auf Tellern anrichten, Lachsrollen und Parmesanhippen platzieren und servieren.