

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. November 2017 ▪
Warenkorb mit Nelson Müller

Warenkorb		
Entenbrust	Kümmelbrot	Backpflaumen
Wirsing	Radicchio	Mandeln
Schwarzwurzeln	Orange	Wan-Tan-Blätter
vorgegarte Maronen	Spekulatius	Bitterorangenlikör
feste Blutwurst		



Mattia Gianonne

Wan-Tan mit Blutwurstfüllung, Milchschaum, Maronen und gebackenen Schwarzwurzeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Wan-Tan mit Blutwurst-

Füllung:

- 10 Wan-Tan-Blätter
- 1 Zwiebel
- 200 g Blutwurst
- 1 EL mittelscharfer Senf
- ½ Kopf Wirsing
- 1 Orange
- 1 Zweig Majoran
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Strunk vom Wirsing entfernen, die Blätter in grobe Stücke zupfen, kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren und in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Von der Blutwurst die Pelle entfernen und die Wurst in grobe Würfel schneiden. Den Majoran von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl glasig anschwitzen, die Blutwurstwürfel zugeben und braten, bis die Wurst weich wird. Den Senf dazugeben, in der Pfanne zu einem „Brei“ verrühren und mit Chili, Salz, und Pfeffer abschmecken.

Die Masse aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen, damit die Masse besser formbar ist. Sobald die Masse fest genug ist, in zehn gleich große Kugeln formen und leicht flach drücken. Die Wan-Tan-Blätter einzeln leicht mit Wasser einstreichen, die Blutwurstmasse hineinlegen, den Teig zu Dreiecken falten und die Ränder mit einer Gabel gleichmäßig ringsum andrücken. Die Wan-Tan in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen, zwei Minuten ziehen lassen und aus dem Topf nehmen.

Für die Maronen:

- 100 g vorgegarte Maronen
- 1 Orange, davon der Abrieb
- 1 Spekulatius
- 1 EL Butter
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

Die Maronen in eine Pfanne mit aufgeschäumter Butter bei mittlerer Hitze langsam anbraten. Die Maronen rösten und mit Chili, Salz und dem Abrieb einer Orange abschmecken.

Spekulatius in einer Moulinette fein mixen und unter die Maronen heben.

Für den Schaum:

- 250 ml Milch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen und mit etwas Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

Die Milch mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Für die Schwarzwurzeln:

- 100 g Schwarzwurzeln
- 100 g Mehl

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die Schwarzwurzeln schälen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser gar kochen und abtupfen.

3 Eier Aus Mehl und verquirltem Ei eine Panierstraße bereitstellen. Die
Salz, aus der Mühle Schwarzwurzeln zunächst in Mehl, dann im Ei und nochmals in Mehl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle panieren.

In der Fritteuse hellbraun ausbacken.

Den Wirsing auf Tellern verteilen, die Wan-Tan mit Blutwurstfüllung darauf
anrichten, mit den Maronen samt Bratbutter beträufeln, die Schwarzwurzel
stehend platzieren und mit dem Milchschaum bedecken, anschließend
servieren.



Ramona Kuen

Selbstgemachte Tagliatelle mit Maronen-Rotwein-Sauce, Mandel-Wirsing-Roulade und knusprigen Wan-Tan-Streifen

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Mehl
Salz, aus der Mühle

Mehl, 50 ml Wasser und Salz vermengen bis ein glatter Nudelteig entsteht. Teig ruhen lassen. Anschließend durch eine Nudelmaschine drehen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser zwei Minuten fertig garen.

Für die Maronen-Rotwein-Sauce:

3 Schalotten
100 g vorgegarte Maronen
1 Zehe Knoblauch
2 EL Margarine
200 ml Rotwein
200 ml Gemüsefond
1 TL Stärke
30 ml Sojacuisine
Neutrales Öl, zum Braten
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und durch eine Presse pressen. Schalotten-Würfel und Knoblauch in einer Pfanne mit heißem Öl und Margarine weich dünsten. Mit Rotwein ablöschen. Den Fond mit der Stärke anrühren und dazu geben. Die Maronen klein schneiden und unterrühren. Am Ende Sojacuisine zugeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Mandel-Wirsing-Roulade:

1 Wirsing Kopf
3 Schalotten
1 Zehe Knoblauch
½ Zitrone (Saft)
½ Orange
100 g Dinkelmehl Type 630
250 g Mandeln
200 ml Gemüsefond
5 EL Neutrales Öl
100 g Margarine
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Etwas Margarine in eine Pfanne geben und heiß werden lassen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Für die Füllung Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Gemüsefond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Wirsingblätter vom Wirsingkopf lösen, abbrausen, trocken schleudern und 3 Blätter in den Topf mit heißem Wasser geben und salzen.

Die Mandeln klein schneiden und zu den restlichen Zutaten der Füllung geben. Zitrone auspressen und Orange abreiben. Etwas Zitronensaft mit Orangenabrieb zur Füllung geben. Mit Chili abschmecken.

Die Wirsingblätter abtropfen lassen und mit der Füllung bestreichen und einrollen. In einem Ofen warmhalten.

Für die knusprigen Wan-Tan-Streifen:

1 Blatt Wan-Tan-Teig

Den Wan Tan Teig in feine Streifen schneiden und mit den Händen etwas kneten damit sie sich kräuseln. Anschließend in heißes Fett geben und danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Selbstgemachte Tagliatelle mit Maronen-Rotwein-Sauce, Mandel-Wirsing-Roulade und knusprigen Wan-Tan-Streifen auf Tellern anrichten und servieren.



Noura Veltrup

Gebratene Entenbrust mit Orangen-Spekulativus-Sauce, karamellisierten Maronen und Schwarzwurzel-Rösti

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:
 2 Entenbrüste
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut über Kreuz leicht einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.
 In einer Pfanne ohne Öl die Entenbrüste auf der Hautseite kross anbraten.

Anschließend die Entenbrüste im Backofen bei 150°C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten weiter garen lassen.

Vor dem Anschneiden ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Schwarzwurzelrösti:
 200 g Schwarzwurzel
 1 Ei
 1 TL Speisestärke
 1 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen. Schwarzwurzel gründlich waschen und schälen. Anschließend fein raspeln und mit Eigelb und Speisestärke mischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Schwarzwurzelmasse portionsweise im heißen Butterschmalz zu knusprigen Rösti ausbacken.

Für die Orangen-Spekulativus-Sauce:
 200 ml Orangensaft
 3 Spekulativuskekse
 1 EL Orangenbitterlikör
 1 EL Zucker
 1 EL Butter

Zucker in der Pfanne karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen. Bis zur Hälfte einreduzieren. Likör und Butter hinzufügen. Spekulativuskekse zerkrümeln. Sauce vor dem Servieren kurz aufschäumen und mit zerkrümelten Spekulativuskekse bestreuen.

Für die Maronen:
 8 vorgegarte Maronen
 2 EL Zucker
 2 EL Butter

Butter und Zucker und einer Pfanne karamellisieren lassen. Maronen hinzufügen. Im Karamellzucker erwärmen.

Entenbrust mit Schwarzwurzel-Rösti, Orangen-Spekulativus-Sauce und karamellisierten Maronen auf Tellern anrichten und servieren.



Herbert Bernhardt

Entenbrust mit Rotwein-Orangen-Sauce, Rahm-Wirsing und Maronen-Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste à 400 g
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Entenbrüste kalt abrausen, trockentupfen und die Hautseite mehrmals diagonal einritzen. Entenbrüste pro Seite fünf Minuten in einer Pfanne ohne Fett anbraten, dabei mit der Hautseite beginnen. Dann Entenbrüste mit der Hautseite nach oben in eine feuerfeste Form geben und im Ofen 15-20 Minuten garen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Orangen-Sauce:

1 kleine Zwiebel
200 ml trockener Rotwein
25 ml Orangensaft
100 g kalte Butter
25 g Zucker
1 EL Speisestärke
1 Stange Zimt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speisestärke mit einem Esslöffel Rotwein glattrühren. In einer Pfanne Zucker karamellisieren lassen, Zwiebel hinzufügen. Mit Rotwein und Orangensaft ablöschen, aufkochen lassen. Zimtstange dazugeben und Sauce reduzieren lassen. Anschließend Zimtstange entfernen, Sauce mit Stärke binden, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann vom Herd nehmen und kalte Butter einrühren.

Für den Rahm-Wirsing:

500 g Wirsing
1 Zwiebel
120 g Schlagsahne
Muskatnuss, zum Reiben
20 g Butter, zum Braten
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing waschen, putzen und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen, Zwiebeln und Wirsing darin anschwitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und weitere fünf Minuten dünsten lassen. Sahne angießen, fünf Minuten einkochen lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Maronen-Spätzle

200 g vorgegarte Maronen
200 g Mehl
3 Eier
Salz, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Maronen im Mixer pürieren. Mit Eiern, Mehl und 250 ml Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren und mit Salz würzen. Über einen Hobel ins Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Entenbrust mit Rotwein-Orangen-Sauce, Rahm-Wirsing und Maronen-Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.