

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2017** ▪  
**Jahresfinale: "1 aus 2017" mit Johann Lafer**



**Thomas Klose (angelehnt an ein Rezept von Annette Wieland)**

**Sous-vide gegarte Taube mit Morchelsauce, braisiertem Chicorée und Kürbis-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Taube:**  
 1 küchenfertige Taube  
 40 g Hautabschnitte vom Hühnchen  
 6 Wacholderbeeren  
 2 EL Butter  
 2 EL Butterschmalz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Taube waschen, trockentupfen und zerlegen. Das Brust- und Keulenfleisch salzen, pfeffern und mit etwas Butter, angedrückten Wacholderbeeren und Thymian in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Für 20 Minuten bei 64 Grad in einem Sous-vide-Becken garen.

Die Taube in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz kross nachbraten. Die Hühnchenhaut in einer Pfanne Backpapier mit einem Topf beschweren und ohne Öl kross ausbacken.

**Für die Sauce:**  
 100 g Morcheln  
 50 g getrocknete Morcheln  
 500 ml dunkler Hühnerfond  
 1 Karotte  
 1 Tomate  
 1 Knoblauchzehe  
 300 ml Cidre  
 1 Lorbeerblatt  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 2 Zweige Thymian  
 1 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Morcheln in 250 ml lauwarmem Hühnerfond einweichen.

Die Karotte schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Die Tomate waschen, schälen und fein schneiden.

Den Knoblauch abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter glasig dünsten. Karkasse, Flügel und Herz der Taube sowie Karotte und Tomate hinzugeben und andünsten. Mit Cidre ablöschen und reduzieren lassen. Den übrigen Hühnerfond angießen, kurz mitköcheln und durch ein Sieb abgießen. Die Morcheln abgießen. Lorbeerblatt, Thymian und Petersilie in einen Teebeutel füllen und zusammen mit den Morcheln zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Butter aufmontieren.

Die Sauce kurz vor dem Anrichten mit einem Stabmixer aufschäumen.

**Für das Püree:**  
 2 mehligkochende Kartoffeln  
 1 Butternusskürbis  
 500 ml Gemüsefond  
 1 ½ TL Madras-Curry  
 50 g Parmesan  
 150 g Sahne  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis schälen, in Stücke schneiden und in Gemüsefond gar kochen. Kürbis mit etwas Kochwasser fein mixen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben. Sahne, Parmesan und Curry hinzugeben und cremig rühren.

**Für den Chicorée:**

2 Chicorée  
1 Orange, davon der Saft  
250 ml Cidre  
¼ TL Zucker  
1 EL Butter  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die äußeren Blätter des Chicorées entfernen, das Innere vom Strunk herausschneiden und halbieren. Die Chicorée-Hälften in einer Pfanne mit Butter von jeder Seite jeweils 4 Minuten anbraten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Wasser hinzugeben, Deckel draufgeben und 15 Minuten schmoren. Mit Cidre und Saft einer Orange abschmecken und zuckern.

**Für die Garnitur:**

5 Haselnüsse  
5 Physalis  
1 Kästchen Wasserkresse

Die sous-vide gegarte Taube mit Morchelsauce, braisierten Chicorée und Kürbis-Püree anrichten, mit halbierten Physalis, gehobelten Haselnüssen, grobem Meersalz und Wasserkresse garnieren und servieren.



**Dolores Gächter-Ritter (angelehnt an ein Rezept von Michael Michaelis)**

## **Steinbuttfilet mit Beurre blanc, Spinat und Kartoffel-Kapern-Ragout**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Beurre blanc:**

100 g kalte Butter  
 3 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 100 ml Geflügelfond  
 100 ml Fischfond  
 50 ml trockener Wermut  
 100 ml trockener Weißwein  
 1 EL Weißweinessig  
 3 Zweige Thymian  
 1 Lorbeerblatt  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotten mit Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Mit Wermut, Weißwein und Essig ablöschen. Lorbeer und Thymian dazugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Geflügel- und Fischfond angießen und erneut reduzieren. Mit kalten Butterwürfeln die Sauce aufmontieren und durch ein Sieb passieren.

Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

**Für die Kartoffeln:**

250 g festkochende Kartoffeln  
 1 EL feines Salz

Die Kartoffeln schälen, mit einem Parisienne-Ausstecher Kugeln ausstechen und diese in einem Topf mit kräftig kochendem Salzwasser etwa 12 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen.

**Für den Fisch:**

2 Steinbuttfilets ohne Haut à 200 g  
 1 Knoblauchzehe  
 1 TL Butter  
 1 Zweig Thymian  
 1 Zweig Rosmarin  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fischfilets waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl etwa 2 Minuten beidseitig anbraten. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter dazugeben, aufschäumen lassen, Thymian und Rosmarin zugeben und den Fisch mit der Aroma-Butter glasieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Spinat:**

250 g Spinat  
 2 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 1 TL Butter  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spinat waschen, verlesen und trockenschleudern. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken, in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen und Butter dazugeben.

Den Spinat dazugeben und durchschwenken bis dieser zusammenfällt. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

2 EL Salina-Kapern  
 ½ TL rosa Pfefferbeeren  
 6 pinkfarbene Blüte  
 50 ml trockener Wermuth  
 75 ml neutrales Pflanzenöl

Die Kapern in einem Topf mit heißem Öl 2 Minuten frittieren.

Den Steinbuttfilet mit Beurre blanc, Spinat und Kartoffel-Kapern-Ragout auf Tellern anrichten, mit rosa Pfeffer und essbaren Blüten garnieren und servieren.



**Jessica Jungmann (angelehnt an ein Rezept von Linda Koch und Marina Lindemann)**

## **Gebratene Jakobsmuschel mit Zitronenthymian-Butter, Sesam-Kohlrabi und Belugalinsen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Linsen:**

- 100 g Belugalinsen
- 1 Schalotte
- 100 ml Gemüsefond
- 4 EL Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL getrockneter Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und fein hacken. 2 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen, Schalotte und Belugalinsen darin anschwitzen und den Fond aufgießen. Lorbeerblatt und Thymian hinzugeben. 20 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Linsen mit der übrigen Butter sämig abbinden.

**Für die Jakobsmuscheln:**

- 4 ausgelöste Jakobsmuscheln
- 4 EL neutrales Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und die Muscheln von beiden Seiten etwa 1 Minute scharf anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Brösel:**

- 4 EL Pankobrösel
- 1 Limette, davon ½ TL Abrieb
- 1 Zitrone, davon ½ TL Abrieb
- 4 Zweige Zitronenthymian
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen. Von der Limette und der Zitrone einige Zesten reißen und diese mit dem Zitronenthymian in die Pfanne geben.

Die Brösel dazugeben und hellbraun anrösten. Mit etwas Salz würzen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

**Für die Butter:**

- ½ Bund Zitronenthymian
- ½ TL Kurkuma
- 1 Knolle Ingwer à 2 cm
- 4 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zitronenthymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Butter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Gehackten Zitronenthymian und Kurkuma unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ingwer schälen und fein in die Butter reiben.

**Für den Kohlrabi:**

- 1 Kohlrabi
- 1 EL helle Sesamsaat
- 1 TL Zucker
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle

Den Kohlrabi schälen, halbieren und in kleine Streifen schneiden. Die Kohlrabiquader in einem Topf mit kochendem Salzwasser und den Zucker ca. 10 Minuten gar kochen. Den Kohlrabi abgießen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anrösten und Sesam hinzufügen.

Mit Salz würzen.

Die gebratene Jakobsmuschel mit Zitronenthymian-Butter, Sesam-Kohlrabi und Belugalinsen auf Tellern anrichten und servieren.



**Gottfried Mühling (angelehnt an ein Rezept von Sabine Müller)**

## **Entenbrust mit Linsensalat und Rote Bete**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Entenbrust:**

1 Entenbrust mit Haut à 160 g  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 110 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Hautseite der Entenbrust mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Das Geflügel mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen und ohne Öl kross anbraten.

Sobald die Hautseite kross ist, das Geflügel wenden und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

### **Für den Linsensalat:**

150 g Beluga-Linsen  
 1 Zwiebel  
 1 Karotte  
 ¼ Knolle Sellerie  
 ¼ Stange Lauch  
 2 EL flüssiger Honig  
 1 EL mittelscharfer Dijonsenf  
 2 EL Weißweinessig  
 2 EL Rotweinessig  
 1 Msp. gemahlener Zimt  
 10 EL Olivenöl  
 ¼ Bund Schnittlauch  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Linsen in einem Topf mit reichlich Wasser ca. 25 Minuten gar kochen und abgießen. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in 2 EL Olivenöl glasig dünsten. Karotte, Knollensellerie und Lauch in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Linsen geben.

Für die Vinaigrette.

Aus Honig, Senf, Essig, Olivenöl und Zimt mit Salz und Pfeffer eine cremige Vinaigrette anrühren und diese zum Linsensalat geben.

Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und unter den Linsensalat heben.

### **Für die Rote Bete:**

200 g vorgegarte Rote Bete  
 1 kleine Zwiebel  
 2 EL Honig  
 1 EL mittelscharfer Dijonsenf  
 2 EL weißer Balsamico Essig  
 2 EL Orangensaft  
 10 EL Olivenöl  
 10 g Ingwer

Die Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden und in eine flache Schüssel legen.

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und fein hobeln.

Zwiebeln und Ingwer in einer Pfanne mit Olivenöl glasig andünsten.

Honig, Senf, Essig, Orangensaft und Olivenöl zugeben und mitdünsten.

Die Marinade durch einen Sieb streichen und über der Roten Bete verteilen. Einige Minuten durchziehen lassen.

**Für den Meerrettichschaum:**

- 1 Stange Meerrettich à 50 g
- 1 weiße Zwiebel
- 1 EL Zucker
- 4 EL Weißweinessig
- 100 ml Gemüsefond
- 1 Lorbeerblatt
- 50 g Sahne
- 30 ml Milch
- 20 g kalte Butter
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Msp. Sojalecithin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem kleinen Topf mit Öl glasig dünsten. Zucker zugeben und mit dem Essig ablöschen. Reduzieren und mit Gemüsefond und Sahne auffüllen. Das Lorbeerblatt zugeben. Nochmals reduzieren, Meerrettich und Milch angießen und leicht einköcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten mit Sojalecithin und kalter Butter aufmixen.

**Für die Garnitur:**

- Gartenkresse, zum Garnieren

Die Rote Bete mit dem Linsensalat und der Entenbrust mit Meerrettichschaum auf Tellern anrichten, mit Gartenkresse garnieren und servieren.



Lena Ringwald (angelehnt an ein Rezept von Jana Thurnwald)

## Tuna-Tataki mit Tramezzino „inside-out“ und Avocado-creme

Zutaten für zwei Personen

### Für das Grapefruit-Eis:

- 100 ml Grapefruitsaft
- 50 ml Limettensaft
- 2 EL Kokosmilch
- 2 EL Sahne
- 2 EL Kokosblütenzucker
- 60 g Agavendicksaft
- 2 Blatt Gelatine
- 1 Grapefruit, zum Garnieren
- 1 Prise feines Salz

Die Gelatine 5 Minuten in Wasser einweichen und ausdrücken.

Grapefruitsaft, Limettensaft, Kokosmilch, Sahne, Kokosblütenzucker, Agavendicksaft, Gelatine und Salz in einem Topf erwärmen, mit einem Stabmixer aufmixen und in die Eismaschine geben.

Mit einem Zestenreißer einige Zesten von der Grapefruit reißen und das Eis damit dekorieren.

### Für den Lachs:

- 1 Lachsfilet à 100 g
- 20 g Butter
- 1 Zitrone
- 2 Kaffirlimettenblätter
- 1 Zweig Estragon
- Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

In einem Topf Butter aufschäumen, bräunen und beiseite stellen.

Den Lachs mit einem Teil der Nussbutter einstreichen und mit den Kaffirlimettenblättern, der Zitrone und dem Estragon auf einen Teller geben, mit Frischhaltefolie abdecken und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten ziehen lassen.

### Für den Soja-Ingwer-Dip:

- 50 g Schalotten
- 1 Knolle Ingwer à 5 cm
- 50 ml Limettensaft
- 70 g Sojasauce
- 50 g Butter
- ½ TL Stärke
- 2 EL Sesamöl
- 1 Prise Kokosblütenzucker

Butter in einem Topf aufschäumen, bräunen und beiseite stellen.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Sesamöl anbraten. Den Ingwer schälen, reiben und mit Limettensaft und Sojasauce in die Pfanne geben. Kräftig aufkochen lassen und mit Stärke abbinden.

Mit Nussbutter und Zucker abschmecken.

### Für die Avocado-creme:

- 1 Avocado
- 1 EL Limettenöl
- 2 Limetten, davon der Saft und Abrieb
- 2 EL weißer Balsamico
- 1 TL Honig
- 1 TL rosa Pfefferbeeren
- 1 EL Gemüsefond
- Salz, aus der Mühle

Die Avocado mit dem Limettenöl und dem Limettensaft mit einem Stabmixer pürieren.

Aus Balsamico, Honig, Gemüsefond und angedrückten rosa Pfefferbeeren eine cremige Vinaigrette anrühren. Mit der Vinaigrette die Avocado-creme napieren.

**Für den Tramezzino:** Kokosblütenzucker, Knoblauch und Butter in eine Pfanne geben. Die Butter schmelzen lassen und den Zucker leicht karamellisieren.  
 1 Scheibe Tramezzino Die Tramezzino sehr dünn ausrollen. In Form bringen und in der Pfanne  
 1 Knoblauchzehe von allen Seiten goldgelb braten.  
 1 Prise Kokosblütenzucker  
 1 TL Butter

**Für den Sesam-Crunch:** Den Sesam mit Salz, Kokosblütenzucker und Piment d'Espelette würzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter rösten.  
 1 EL schwarzer Sesam  
 1 Prise Kokosblütenzucker  
 1 Prise Piment d'Espelette  
 1 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle

**Für die Miso-Mayonnaise:** Ei, Zitronensaft, Misopaste, Mirin, Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein Gefäß geben, das Öl obenauf gießen und mit einem Stabmixer cremig aufmixen. Den Stab langsam von unten nach oben ziehen.  
 1 Ei  
 2 Spritzer Zitronensaft  
 150 ml Sonnenblumenöl  
 2 TL Misopaste  
 1 EL Mirin  
 1 TL gemahlener schwarzer Knoblauch  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Thunfisch-Tataki:** Den Thunfisch salzen und mit Wasabi einreiben und in Sesam wälzen. In Sesamöl kurz von allen Seiten anbraten.  
 1 Thunfischfilet à 100 g  
 1 TL Wasabipaste  
 1 EL weißer Sesam  
 1 EL geröstetes Sesamöl  
 Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Das Tuna-Tataki mit Tramezzino „inside-out“ und Avocadocreme auf Tellern anrichten, mit der Affila-Kresse garnieren und servieren.  
 1 Kästchen Affila-Kresse



**Elisabeth Trentin**  
 (angelehnt an ein Rezept von Jochen Röder)

## Schneller Sauerbraten mit glasierten Möhrchen und Kartoffelstampf

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Gewürzmischung:**

- 2 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Pimentkörner
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 EL gelbe Senfkörner
- 2 TL Korianderkörner
- 1 getrocknete rote Chili

Wacholder, Piment, Pfeffer, Senf, Koriander und Chili in eine Gewürzmühle geben.

**Für den Sauerbraten:**

- 2 Rinderfilets à 100 g
- 1 rote Zwiebel
- 2 rote Chili
- 150 ml trockener Rotwein
- 70 ml Rotweinessig
- 50 ml Kalbsfond
- 1 Eisenlebkuchen ohne Glasur
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Scheibe Ingwer
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 20 g Rosinen
- 3 EL neutrales Öl
- ½ Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 1 TL brauner Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober/ Unterhitze vorheizen.

Rinderfilets mit Essig einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne mit 2 EL heißem Öl von beiden Seiten je ca. 1 Minute scharf anbraten. Fleisch auf ein Gitter in den vorgeheizten Ofen geben für ca. 20 Minuten.

Die Rosinen in 20 ml heißem Rotwein quellen lassen.

Die geschälte, gewürfelte Zwiebel im Bratensatz andünsten, braunen Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Essig ablöschen, aufkochen lassen und den Kalbsfond angießen.

Zimt, Lorbeer, Lebkuchengewürz und gekrümelten Lebkuchen dazugeben und kräftig salzen und pfeffern. Miteinander aufkochen und bei starker Hitze etwa um die Hälfte reduzieren lassen.

Den Saucenansatz durch ein Sieb gießen und 2 EL Butter einmontieren. Die eingeweichten Rosinen unterrühren. Nochmal abschmecken mit der Gewürzmühle und mit Salz.

**Für die Karotten:**

- 4 kleine Karotten mit Grün
- 1 Orange, davon den Abrieb
- 1 EL Puderzucker
- 50 ml Gemüsefond
- ¼ TL Chilipulver
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle

Die Karotten schälen und das Grün 2 cm stehen lassen.

Butter, Puderzucker und Salz in einer Pfanne erhitzen. Die Karotten darin anschwitzen, etwas Fond aufgießen und bissfest kochen lassen.

Mit Orangenabrieb, Chili und Salz abschmecken.

**Für den Kartoffelstampf:**

- 250 g mehligkochende Kartoffeln
- 100 g Sahne
- 30 g Butter
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. In Salzwasser ca. 15 Minuten gar kochen, abgießen und ausdampfen lassen.

Sahne und Butter erhitzen, die Hälfte der gekochten Kartoffeln zugeben und mit einem Stampfer zerkleinern. Die andere Hälfte der Kartoffeln in Würfel schneiden und unterheben. Mit Salz und Muskat würzen.

**Für das Selleriestroh:** Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.  
¼ Knolle Sellerie Den Sellerie zuerst in sehr dünne Scheiben hobeln und dann zu feinen  
250 ml neutrales Öl, zum Frittieren Juliennestreifen schneiden.  
¼ Bund Schnittlauch In der Fritteuse hellbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen,  
Salz, aus der Mühle salzen und mit feinen Schnittlauchröllchen bestreuen.

Das Selleriestroh auf dem Kartoffelstampf platzieren und mit dem Fleisch, den Möhrchen und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.