

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. November 2017** ▪  
**Jahresfinale: Impro-Warenkorb mit Johann Lafer**

| Impro-Warenkorb             |                         |                       |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------------|
| 2 küchenfertige Wachteln    | 2 Wachteleier           | 100 g Shiitakepilze   |
| 75 g geschälte Pistazien    | ½ Weißkohl              | 2 Grapefruits         |
| 1 Steckrübe                 | ½ kleines Sauerteigbrot | 75 g gepuffter Quinoa |
| 1 EL Baharat-Gewürzmischung | 1 Bund Frühlingslauch   | 2 EL Waldblütenhonig  |
| gemischte Wildkräuter       | Räuchermehl             |                       |



**Thomas Klose**

**Lasagne von der Steckrübe mit Wachtelbrust**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die „Lasagne-Blätter“:** Die Steckrübe von den beiden Enden befreien, schälen und mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.  
 1 Steckrübe  
 2 EL Honig  
 125 g Butter  
 200 ml Gemüsefond

**Für die Lasagne-Füllung:** Die Shiitakepilze putzen und mit gehobeltem Weißkohl in einem großen Topf mit 50 g Butter kräftig anrösten. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili, Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und mit etwas Grapefruitsaft und -zeste vermengen. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden.  
 250 g Shiitakepilze  
 ½ Weißkohl  
 25 g Wildkräuter  
 1 Knoblauchzehe  
 1 rote Chili  
 2 Grapefruits  
 50 geschälte Pistazien  
 2 rote Zwiebeln  
 1 Bund Frühlingszwiebeln  
 2 EL Honig  
 100 g Butter

1 TL Baharat-Gewürzmischung  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Wachtel:** Die Wachtel am Rückenknochen entlang zerlegen. Die Brüste auslösen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Baharat auf der Hautseite etwa 2 Minuten kross anbraten.  
 1 küchenfertige Wachtel  
 2 EL Butter, zum Anbraten  
 1 TL Baharat-Gewürzmischung  
 Salz, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Die Wachteleier in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
2 Wachteleier  
2 EL gepuffter Quinoa Quinoa in einer Pfanne ohne Öl leicht bräunen.  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lasagne von der Steckrübe mit Wachtelbrust auf Tellern anrichten und servieren.



**Dolores Gächter-Ritter**

## Ravioli mit Wachtelfüllung, Weißwein-Sabayon und Weißkohl-Gemüse

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

200 g Mehl  
 7 Eier, davon das Eigelb  
 2 EL warmes Wasser  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Die Eier trennen. Mehl, Eigelb, Wasser, Öl und Salz zu einem kompakten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 10 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.

**Für die Wachtelfarce:**

2 küchenfertige Wachteln  
 1 Schalotte  
 1 Bund Frühlingszwiebeln  
 75 g geschälte Pistazien  
 200 g Sahne  
 100 g Butter  
 4 Eiswürfel  
 Salz, aus der Mühle

Die Wachteln waschen, trockentupfen und die Brüste auslösen. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Sahne, Butter, Pistazien, Frühlingszwiebeln, Schalotte, Eiswürfel und Wachteln mit Salz in einer Moulinette cremig aufmixen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei Bahnen auswallen. Etwa alle 5 cm 1 TL der Farce auftragen.

Die Nudeln ausstechen und zusammenklappen. Die Ravioli in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten bissfest garen.

**Für das Weißkraut:**

½ Weißkohl  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 25 g gemischte Wildkräuter  
 50 g geschälte Pistazien  
 1 EL Zucker  
 100 ml Weißweinessig  
 ¼ TL Baharat-Gewürzmischung  
 3 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Weißkohl halbieren und auf einem V-Hobel hauchdünn hobeln. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Weißkohl mit Schalotten, Knoblauch, Salz und Zucker in einer Schüssel kräftig kneten.

Pistazien in einer Pfanne ohne Öl anrösten und unterheben. Weißweinessig angießen und die Baharat-Gewürzmischung unterheben. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren einige Wildkräuter dazugeben.

**Für das Creme-Dressing:**

2 Eier, davon das Eigelb  
 1 EL trockener Weißwein  
 1 EL Gemüsefond  
 120 g Sahne

Die Eier trennen. Eigelb mit Weißwein, Gemüsefond und Sahne auf der Herdplatte bei mittlerer Temperatur verquirlen und mit dem Handrührgerät zu einer cremigen, sabayon-ähnlichen Masse aufschlagen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Ravioli mit Wachtelfüllung, Weißwein-Sabayon und Weißkohl-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.



Jessica Jungmann

## Geräucherte Wachtelbrust mit Weißweinsauce, Weißkohl-Shiitake-Gemüse und Rübenpüree

Zutaten für zwei Personen

**Für die Wachtel:** Die Wachtel waschen, trockentupfen und die Brüste auslösen.

1 küchenfertige Wachtel  
 100 g Räuchermehl  
 1 EL Honig  
 1 TL Baharat-Gewürzmischung  
 2 EL Butter

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Räucherspäne darauf streuen. Die Wachtelbrust auf einen geölten Gareinsatz geben und den Bräter mit dem Deckel verschließen. Auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen.

Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren und den Fisch ca. 7 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Die Wachtelbrust in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter, Honig und Baharat kurz nachbraten.

**Für die Sauce:** Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und

150 ml trockener Weißwein  
 75 ml Gemüsefond  
 2 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 3 EL Butter

fein hacken. Schalotte und Knoblauch in einem Topf mit 1 EL aufgeschäumter Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und kräftig aufkochen lassen.

Den Gemüsefond angießen und etwa 10 Minuten reduzieren lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit der übrigen Butter und einem Stabmixer schaumig aufmixen.

**Für das Püree:** Die Steckrübe in einem Topf mit Sahne und Gemüsefond etwa 12 Minuten

½ Steckrübe  
 ½ Zitrone, davon der Abrieb  
 100 g Sahne  
 100 ml Gemüsefond  
 1 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

gar kochen. Etwas Zitronenabrieb unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit einem Kartoffelstampfer cremig aufrühren und die Butter unterheben.

**Für das Gemüse:** Den Weißkohl vierteln, vom Strunk befreien und auf einem V-Hobel fein

¼ Weißkohl  
 75 g Shiitakepilze  
 50 ml Gemüsefond  
 1 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

hobeln. In einem Topf Butter aufschäumen und die Pilze mit dem Weißkohl etwa 8 Minuten leicht anrösten.

Gemüsefond angießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die geräucherte Wachtelbrust mit Weißweinsauce, Weißkohl-Shiitake-Gemüse und Rübenpüree auf Tellern anrichten und servieren.



**Lena Ringwald**

**Dreierlei von der Wachtel:**

**Krosser Chip mit Wildkräutersalat & Geräuchert mit Steckrübe & Ei auf Sauerteigbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Salat und den Chip:**

- 70 g Wildkräuter
- 2 Stück Wachtelhaut
- 3 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 EL geschälte Pistazien
- 1 Grapefruit
- 1 TL Honig
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Gemüsefond
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Wildkräuter leicht abbrausen und trocknen. Die Grapefruit schälen und filetieren. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die Wachtelhaut in einer Pfanne ohne Öl mit Backpapier bedecken, beschweren und kross ausbacken.

Aus Frühlingszwiebeln, Honig, Olivenöl, Gemüsefond, Salz und Pfeffer eine cremige Salatsauce anrühren.

Die Wildkräuter mit Grapefruits und Pistazien vermengen und mit der Marinade beträufeln.

**Für den Brotchip:**

- 2 Scheiben Sauerteigbrot
- 2 Wachtelei
- 1 Ei
- 150 ml neutrales Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL mittelscharfer Senf
- ¼ TL Zucker
- 100 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Sauerteigbrot mit einem Anrichtering rund ausstechen.

Das Ei mit abgezogenem Knoblauch und Senf in ein hohes Gefäß geben, mit dem Öl bedecken und mit dem Stabmixer von unten nach oben langsam zu einer cremigen Mayonnaise aufmixen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Brot in einer Pfanne mit 1 EL Butter und etwas Zucker von beiden Seiten hellbraun anrösten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Das Wachtelei in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anbraten und rund ausstechen.

**Für das Steckrübenpüree:**

- 150 g Steckrübe
- 1 Schalotte
- 2 TL Stärke
- 2 Eier, davon das Eigelb
- 1 TL Butter
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Die Steckrübe schälen, von den Enden befreien und in einem Topf mit Öl anbraten. 50 ml Wasser angießen und etwa 10 Minuten aufkochen.

Das Püree abkühlen lassen und mit Stärke, Butter und Eigelb binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Wachtel:**

- 1 küchenfertige Wachtel
- 100 g Räuchermehl
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Wachtel waschen, trockentupfen, die Brüste auslösen und die Haut abziehen.

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Räucherspäne darauf streuen. Die Wachtelbrust auf einen geölten Gareinsatz geben und den Bräter mit dem Deckel verschließen. Auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen.

Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren und den Fisch ca. 7 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Die Wachtelbrust in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter kurz nachbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Baharat-Sabayon:** Die Eier trennen. Weißwein, Gemüsefond, Milch, Honig und Eigelb in einer Schüssel kräftig miteinander verquirlen. Die Masse in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad cremig aufschlagen und mit reichlich Baharat, Salz und Pfeffer abschmecken.  
½ TL Baharat-Gewürzmischung  
25 ml trockener Weißwein  
25 ml Gemüsefond  
75 ml Milch  
1 TL Honig  
2 Eier, davon das Eigelb  
2 TL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Öl in einer Pfanne erhitzen und den Quinoa darin frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen und mit Chili und Salz abschmecken.  
50 g gepuffter Quinoa  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Das Dreierlei von der Wachtel auf Tellern anrichten und servieren.