

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. September 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Björn Freitag

3 Pflichtzutaten:

Portobello
Weiße Bohnen (aus der Dose, vorgekocht)
Cœur-de-bœuf-Tomaten

Zusätzlicher Warenkorb:

Risoni
Walnüsse
Gorgonzola
Gelbe Bete
Römersalat
Marsala

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse-, Fleisch- und Fischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie (glatt)	Chili (aus der Mühle)
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer
Backpulver	Paniermehl	Butterschmalz
Eiswasser		



Lily Meiers Rezept von Mattan Shelomo gekocht

Tagliatelle mit Portobello und Gorgonzola, Tomaten-Bohnen-Salat und Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

- Für den Nudelteig:** 200 g Mehl
2 Eier
2 EL Rapsöl
Mehl, für die Arbeitsfläche
Salz, aus der Mühle
- Das Mehl mit Eiern, Öl und etwas Salz zu einem Teig kneten und im Kühlschrank ruhen lassen. Danach mit einer Nudelmaschine hauchdünn ausrollen und auf der Arbeitsfläche auslegen. Zusammenfallen und per Hand die Tagliatelle in etwa 1cm breite Streifen schneiden. Anschließend auseinanderlegen und in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausholen und abtropfen lassen.
- Für den Sud:** 1 Portobello Pilz
1 Schalotte
100 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond
50 g Parmesan
2 EL Gorgonzola
½ Bund Petersilie
Rapsöl, zum Anbraten
- Schalotten abziehen, fein schneiden, Pilz putzen, in Streifen schneiden und mit etwas Öl anbraten. Mit Weißwein und Fond ablöschen. Ca. 5-10 Minuten einreduzieren lassen. Parmesan reiben. Gorgonzola einrühren, Parmesan unterheben und gehackte Petersilie hinzugeben. Zum Schluss die Tagliatelle darin die Flüssigkeit aufsaugen lassen.
- Für den Salat:** 1 Coer de Boef Tomate
3 EL weiße Bohnen
½ weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ Bund glatte Petersilie
30 g Walnüsse
2 EL heller Balsamico-Essig
3 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Tomate in heißem Wasser blanchieren, Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden. Weiße Bohnen hinzugeben. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, ganz fein hacken und ebenso dazugeben. Anschließend mit Olivenöl und Essig marinieren. Petersilie und Walnüsse kleinhacken und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Für den Chip:** 20 g Parmesan
- Parmesan auf ein Backblech reiben und ca. 3 Minuten bei 150 Grad im Ofen backen. Anschließend rausnehmen und abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Miriam Fischer

Mit Tomatensugo gefüllte Crespelle mit Bohnen-Salat, knusprigem Portobello und Petersilien-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Crespelle:

70 g Mehl
1 Ei
140 g Milch
1 TL neutrales Öl
1 Prise Salz

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Ei, Milch und Salz zu einem glatten Teig rühren und in einer Pfanne mit Öl zu dünnen Crêpes ausbacken.

Für die Füllung:

2 Tomaten
1 kleine Zwiebel
½ Knoblauchzehe
50 g Parmesan, am Stück
100 ml Rotwein
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 Prise Chili
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Beides in Olivenöl anschwitzen und mit Rotwein ablöschen.

Tomaten blanchieren und Haut abziehen. Tomaten und Salz, Pfeffer, Zucker und Chili hinzugeben und einkochen lassen. Die Kräuter vor Ende der Garzeit hinzugeben und durchziehen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer klein stampfen. Crêpes mit Tomatensugo füllen und etwas Tomatensugo darüber geben. Parmesan reiben, darüber streuen und im Ofen überbacken.

Für den Crispy Portobello:

2 Portobello Pilze
1 Ei
2 EL Schlagsahne
100 g Semmelbrösel
100 g Mehl
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Stiele und Lamellen der Pilze herausschneiden. Kappen auf der Unterseite leicht salzen. Ei und Sahne verquirlen. Mehl und Semmelbrösel getrennt auf einen Teller geben. Pilze zuerst in Mehl wenden, nacheinander durchs Ei ziehen und in den Bröseln wenden. Erneut durch Ei und Brösel ziehen und die Panierung leicht andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen und Pilze darin ausbacken.

Für den Bohnen-Salat:

100 g weiße Bohnen, aus der Dose
1 gelbe Bete
1 Tomate
¼ rote Zwiebel
1 EL Weißweinessig
2 EL Olivenöl
1 EL Honig
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abwaschen.

Anschließend ein wenig abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Stielansätze von den Tomaten entfernen und Tomaten fein würfeln. Gelbe Bete schälen und eine Hälfte würfeln.

Bohnen, Zwiebelstreifen, Tomatenwürfel und Gelbe Bete vermischen. In einem Schälchen Essig mit Honig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und zum Salat geben. Ein wenig durchziehen lassen. Die andere Hälfte der gelben Bete in dünne Scheiben hobeln und einem kleinen runden Ausstecher ausstechen. Mit Dressing marinieren. Wie Carpaccio auf dem Teller anrichten und Bohnensalat darauf setzen.

Für die Mayonnaise: Ei und Senf in ein hohes schmales Gefäß geben. Öl dazu gießen. Mit einem Pürierstab hochziehen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit Wasser pürieren, durchsiehen und zur Mayo geben. Essig zur Mayonnaise geben. Mit Salz, Pfeffer, Chili, Honig und Zitronenabrieb abschmecken.

- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Ei
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1 Zitrone, Abrieb
- 1 TL Senf
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Honig
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Enden von den Crêpes abschneiden. Pilze mit einem großen runden Ausstecher ausstechen. Bohnen Salat in Schüsselchen umfüllen. Alles auf Tellern anrichten und servieren.



Tim Löffler

Risoni mit Portobello-Gorgonzola-Sauce, gebratener Coeur-de-Boeuf-Tomate und weiße Bohnen-Walnuss-Taler

Zutaten für zwei Personen

Für die Risoni:

250 g Risoni
200 g Portobello
1 Schalotte
200 g Gorgonzola
100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
2 Walnüsse
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Risoni mit Wasser abspülen und in kochendes Wasser geben. Portobello Pilze putzen, Schalotte abziehen und beides in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen. Nach und nach etwas Gorgonzola dazu geben und auch mit einkochen lassen.

Risoni abschütten, mit kaltem Wasser übergießen anschließend in die eingekochte Gorgonzolasauce geben und unterheben. Mit Walnüssen garnieren.

Für die Tomate:

1 Coeur-de-Boeuf Tomate
2 EL Honig
50 ml Weißweinessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Etwas

Weißweinessig mit Honig in einem kleinen Topf aufkochen lassen und die Tomatenscheiben darin etwas ziehen lassen.

Für den Taler:

150 g weiße Bohnen, aus der Dose
50 g Walnüsse
20 g Parmesan
20 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen abtropfen lassen und mit den Walnüssen in einem Mixer pürieren. Parmesan reiben und unterheben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen, auf einem Blech mit Backpapier verteilen und im Ofen backen. Das Weiße Bohnenmus ausstechen und noch mal kurz durch heiße Butter in einer Pfanne ziehen und kross werden lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Björn Freitag

Risoni im Gorgonzola-Schaum mit sauren Zwiebeln und leicht getrockneten Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Risoni:
100 g Risoni
Salz, aus der Mühle

Die Risoni in gesalzenem Wasser garkochen. Anschließend durch ein Sieb abgießen.

Für die Tomaten:
2 Coeur-de-Boeuf Tomaten
1 Bio-Orange, Schale
1 Prise brauner Zucker
Salz, aus der Mühle

Tomaten waschen und im Ganzen in einem Topf mit Wasser köcheln lassen. Herausnehmen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch auf ein Ofengitter mit Backpapier legen.

Mit Salz, Orangenzeste und Zucker bestreuen und im Ofen bei 130 Grad Heißluft 15 bis 20 Minuten trocknen.



**PROFI
TIPP**

Bei den Orangen unbedingt auf Bioqualität achten.

Den Ofen zwischendurch ein paar Mal öffnen, damit die Feuchtigkeit bei den Tomaten entweichen kann.

Für die Zwiebeln:
2 rote Zwiebeln
4 EL Weißweinessig
2 EL Zucker
1 Prise Salz

Zwiebeln abziehen, in halbe Ringe schneiden und in einem kleinen Topf mit einem Schuss Wasser, Weißweinessig, Zucker und Salz etwa 8 Minuten kochen.

Für den Schaum:
100 g Gorgonzola
2 Schalotten
200 ml Fleischfond
100 ml Weißwein
1 TL mittelscharfer Senf
1 Lorbeerblatt
1 EL brauner Zucker
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, kleinschneiden, in Öl anschwitzen und Gorgonzola, Fleischfond, Weißwein, Senf und Lorbeerblatt dazugeben. Dabei nur leicht köcheln lassen. Anschließend passieren. Im Mixer pürieren und die Hälfte der Sauce mit den gekochten Risoni warm ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rest von der Sauce mit dem Pürierstab mixen und den Schaum auf das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.