

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2019** ▪
Jahresfinale ▪ **"Nordic cuisine" mit Cornelia Poletto**



Lubina Jeschke

In Sauermilch pochierter Kabeljau mit Knäckebrot-Knusper, Petersilienwurzelpüree, Bete, Queller und Speckschaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Kabeljau-Loin à ca. 150 g, ohne Haut und Gräten
 160 ml milder Kefir
 2 frische Lorbeerblätter
 50 g frische Wacholderbeeren
 ½ TL Salz

Das Wasser im Sous-Vide-Becken auf 54 Grad einstellen. Lorbeerblätter mehrmals einreißen und Wacholderbeeren im Mörser anstoßen. Beides mit Salz und Kefir vermischen und in einen Sous-Vide-Beutel geben. Kabeljau hinzufügen und den Beutel zu schweißen. Im Sous-Vide-Becken 20 Minuten garen lassen.

Beutel aufschneiden und den Fisch vorsichtig heraus holen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Knusper:

2 Scheiben Roggenvollkorn Knäckebrot
 2 EL Butter

Knäckebrotsscheiben in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer in feine Brösel klopfen.

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen und solange im Topf lassen, bis diese leicht gebräunt ist. Ein kleines Sieb mit Küchenkrepp auslegen und die Butter dadurch in eine Tasse filtern.

Kurz vorm Anrichten die feinen Brösel auf die Fischfilets verteilen und mit je 1 EL Braunen Butter übergießen.

Für das Püree:

200 g Petersilienwurzel
 2 EL Butter
 80 g Sahne
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Petersilienwurzel schälen, würfeln und in einem Topf mit Butter anschwitzen, Sahne angießen, leicht salzen und weichkochen, danach pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Zucker würzen.

Für den Queller:

30 g Queller
 1 TL Butter

Queller gründlich waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen, den Queller dazugeben und circa 2 Minuten anbraten.

Für die Bete:

1 Knolle vorgegarte Rote Bete
 1 Knolle rosa weiße Ringel-Bete
 1 mini Knolle Gelbe Ringelbete
 1 mini Knolle Orange Ringelbete
 1 kleine Schalotte
 70 ml Balsamico Bianco
 70 ml geröstetes Haselnussöl
 1 Msp. mittelscharfer Senf
 1 Zweig Dill
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Dill abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotte abziehen und feinhackeln. In einer kleinen Schüssel Schalotte, Balsamico, Haselnussöl und Senf miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und den Dill unterrühren.

Ringel-Beten schälen und mit der Aufschnittmaschine von jeder einige Scheiben in 2mm dicke Scheiben abschneiden. Etwas gesalzenes Wasser im Topf zum Kochen bringen und die Scheiben darin bissfest blanchieren, herausnehmen und in die Schüssel in die Vinaigrette hineingeben.

Aus der vorgegarten Roten Bete mit einem Kugelausstechen Kugeln ausstechen und ebenfalls leicht marinieren.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Schaum: Schalotte abziehen und würfeln. In einem Topf die Speckwürfel, ohne Zugabe von Fett, mit den Schalottenwürfeln leicht anbraten. 150 ml Sahne hinzufügen und einmal aufkochen. Topf von der Herdplatte nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Restliche Sahne zugeben, erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen. Salzen und Sojalecithin dazugeben. Durch ein Sieb passieren und die aufgefangene Speck-Sahne mit dem Stabmixer aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maike Eggers

Geräucherte Lachsforelle mit hovmästarsås an einer Variation von Topinambur und Pilzen mit Kressesalat

Zutaten für zwei Personen

Für die geräucherte Lachsforelle:

2 Filets von der Lachsforelle à 150 g, ohne Haut (küchenfertig)
5 Zweige Rosmarin
6 Zweige Thymian
1 Zitrone
2 EL Sonnenblumenöl
5 Wachholderbeeren
150 g Räuchermehl
Rauchsalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Filets waschen und trocken tupfen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Filets mit Sonnenblumenöl einreiben, Kräuter dazugeben und mit Rauchsatz und Pfeffer ringsherum großzügig würzen.

Den Boden eines großen Bräters zum Schutz mit einer doppelten Lage Alufolie auslegen und mit dem Räuchermehl bedecken. Den Topf auf den Herd stellen und erhitzen. Die Nadeln von den Kräutern und die Wachholderbeeren dazugeben. Die Filets auf ein entsprechendes Gitter legen und in den Topf setzen. Sobald das Mehl zu rauchen beginnt, mit dem Deckel verschließen und die Filets ca. 10 Minuten im Rauch garen.

Für die hovmästarsås:

1 EL Dijonsenf
1 EL grobkörniger Dijonsenf
2 EL Honig
1 ½ EL Weißweinessig
4 EL Rapsöl
4 Zweige Dill
2 EL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Senf, Honig, Weißweinessig, Rapsöl, Zucker, 2 ½ EL Wasser, Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß miteinander vermischen. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Inhalt des Bechers mit dem Pürierstab wie eine Mayonnaise hochziehen und anschließend den Dill unterrühren. Sauce etwas ziehen lassen.

Für das Topinamburpüree:

200 g Topinambur
50 g Kartoffeln
1 Zitrone
150 ml Milch
100 ml Sahne
40 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone waschen. Topinambur und Kartoffeln waschen und schälen. Mit der Milch und 1 Prise Salz aufkochen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen. Danach die Milch abgießen und auffangen. Topinambur und Kartoffeln fein stampfen. So viel von der Milch wieder dazugeben, dass unter Rühren ein glattes Püree entsteht. Butter und etwas Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Muskat würzen.

Für die Topinambur-Chips:

2 Knollen Topinambur
Neutrales Öl, zum Frittieren
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle

Topinambur-Knollen schälen und mit einem Gemüsehobel oder Messer in dünne Scheiben schneiden.

In reichlich Öl goldgelb ausbraten. Die Chips auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit etwas Salz, Paprika und Cayennepfeffer würzen.

Für die Pfifferlinge:

100 g Pfifferlinge
3 Eier
50 ml Milch
50 ml Sahne
300 g Panko
50 g Mehl
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Panierstation aufbauen. Pilze mehlieren und dann durch das Gemisch aus Eiern, Sahne, Milch, Pfeffer und Salz ziehen. Abschließend in Panko wälzen und ca. 5 Minuten goldgelb in der Fritteuse ausbacken.

Für die Steinpilze:

100 g Steinpilze
1 Schalotte
2 Zweige glatte Petersilie
10 g Butter
1 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Pilze putzen und in einer sehr heißen Pfanne unter Schwenken in heißem Öl anbraten. Schalottenwürfel und die gehackte Petersilie zugeben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, Butter dazugeben und unter ständigem Hin- und Herschwenken ca. 3 Minuten weiterbraten.

Für den Kressesalat:

1 Bund Gartenkresse
1 Bund Brunnenkresse
1 Bund Kapuzinerkresse
15 g Blaubeeren
1 EL Pinienöl (alternativ Walnussöl)
1 EL Olivenöl
1 EL Balsamicoessig
1 Zitrone
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die unterschiedlichen Kressesorten abbrausen und trocken tupfen. Öle, Essig, ein paar Spritzer Zitrone, eine Prise Salz und Zucker und etwas Pfeffer in eine Schüssel geben und verführen. Danach die Kresse kurz darin marinieren. Blaubeeren verlesen, halbieren und unter den Salat mischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michelle Ghofrani

Jakobsmuscheln und Kräuterseitlinge auf Selleriepüree mit saurem Apfel, Speck und Haselnuss-Vinaigrette im Apfelholzrauch

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 große Jakobsmuscheln, küchenfertig
(nur der Muskel)
30 g Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Jakobsmuscheln von beiden Seiten salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Jakobsmuscheln in die Pfanne geben. Ca. 1 Minute bei starker Hitze braten. Butter zur Pfanne geben, Jakobsmuscheln wenden und bei mittlerer Hitze nochmals 1 Minute braten. Mit flüssiger Butter begießen und mit Pfeffer würzen.

Für die Kräuterseitlinge:

4 große Kräuterseitlinge (Stängel sollte
einen Durchmesser von ca. 3-4 cm
haben)
30 g Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Stängel der Seitlinge in ca. 2.5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Messer ein rautenförmiges Muster auf eine Seite der Scheibe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Seitlinge mit der rautenförmigen Seite nach unten in die Pfanne geben. Ca. 1 Minute bei starker Hitze braten. Butter in die Pfanne geben, Seitlinge wenden und bei mittlerer Hitze nochmals 1-2 Minute braten. Mit flüssiger Butter begießen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Für das Selleriepüree:

500 g Sellerieknolle
150 ml Sahne (mindestens 30 %)
300 ml Vollmilch
80 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben (¼ TL)
½ Zitrone
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerieknolle schälen und in Würfel schneiden. Sahne, Milch, Butter, Muskatnuss und etwas Salz in einen Topf geben. Sellerie dazugeben und auf mittlerer Hitze garkochen. Sellerie und ½ der Flüssigkeit in einem Mixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Zitrone auspressen. Püree mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Haselnuss-Vinaigrette:

50 g Haselnüsse, ohne Haut
½ TL mittelscharfer Senf
1 EL Haselnussöl
1 EL weißer Balsamico
1 EL kaltgepresstes Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen für ca. 8 Minuten rösten. Haselnüsse aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit einem Mörser grob zerstoßen. Haselnussöl, Olivenöl, Balsamico, Senf und Salz zu einer cremigen Vinaigrette verarbeiten. Haselnüsse unterrühren und nochmals mit Salz abschmecken.

Für den sauren Apfel:

2 Äpfel
½ Zitrone

Apfel mit einem Hobel in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in Julienne-Streifen schneiden und die Hälfte der Streifen würfeln. Zitrone auspressen. Äpfel mit reichlich Zitronensaft beträufeln.

Für die Speck-Chips:

4 (ca. 40 g) Scheiben Südtiroler Speck

Speckscheiben in eine beschichtete Pfanne flach auslegen und mit Backpapier bedecken. Mit einem Topf beschweren und bei niedriger Hitze für 8 Minuten braten. Den Speck aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier trocknen lassen.

- Für Speck-Brösel:** Speckscheiben in eine beschichtete Pfanne flach auslegen und mit Backpapier bedecken. Mit einem Topf beschweren und bei niedriger Hitze für 8 Minuten braten. Den Speck aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier trocknen lassen. Ciabatta in der Speckpfanne rösten. Speck und Ciabatta in einem Mixer zu feinen Bröseln verarbeiten.
- 1 Scheibe Ciabatta
4 (ca. 40 g) Scheiben Südtiroler Speck
- Für den Apfelrauch:** Rauchpistole mit Apfelholzchips befüllen und anzünden. Rauch kurz vor dem Servieren in die Glasglocke füllen und auf den Teller setzten.
- Apfelholzchips (für Rauchpistole)
- Für die Garnitur:** Selleriepüree auf Tellern ausstreichen. Seitlinge und Jakobsmuscheln auf dem Püree anrichten. Seitlinge und Jakobsmuscheln mit Haselnuss-Vinaigrette, Kaviar, Speck-Chips und – Brösel, Apfel, Blüten und Kräutern garnieren. Rauch in Glasglocke füllen, auf den Teller setzen und servieren.
- Etwas Lachskaviar
1 kleines Bund Kerbel
10 Blättchen Zwerg-Blutampfer
Lila Brunnenkresse-Blüten
Gelbe Blüten



Alex Schöpe

Duett von geblähtem Lachs und Seesaibling auf Fenchel-Orangen-Gemüse mit schaumiger Beurre blanc und Saibling-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch und Chip:

1 Filet vom Seesaibling à 500 g, mit Haut
1 Filet vom Lachs à 500 g, mit Haut
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen.

Zitrone waschen. Fischfilets von der Haut trennen und in die richtige Portionsgröße schneiden. Fisch im Backofen ca. 5 Minuten angaren.

Fischstücke mit dem Bunsenbrenner von allen Seiten gleichmäßig abflämmen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

Der Fisch sollte noch einen glasigen Kern haben. Die Fisch-Haut in eine Pfanne legen, Backpapier oben drauf, mit einem Topf beschweren und knusprig braten.

Für das Fenchel-Orangen-Gemüse:

2 Fenchel-Knollen mit Fenchelgrün
4 Orangen
50 ml franz. Wermut
20 ml Anisée
100 g Butter

Fenchel putzen und den Strunk entfernen, auf einem Küchenhobel in feine Streifen hobeln. Fenchelgrün waschen und feinhacken. Zwei Orangen schälen und filetieren. Die anderen beiden auspressen.

Fenchel in der Butter sautieren, mit Wermut und Anisée ablöschen.

Orangensaft zugeben und sämig einkochen lassen.

Zum Schluss die Orangenfilets und das gehackte Fenchelgrün unterziehen.

Für die Beurre blanc:

2 Schalotten
100 ml Weißwein
200 ml Fischfond
50 ml franz. Wermut
2 Orangen (50 ml Saft)
250 g Butter
1 Nelke
1 Lorbeerblatt
5 g Sojalecithin
10 weiße Pfefferkörner
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und feinhacken. Orangen halbieren und auspressen. Weißwein, Fischfond, Wermut, Orangensaft, Schalotten, Pfefferkörner, Nelke und Lorbeer zur Hälfte reduzieren. Die Reduktion durch ein feines Sieb passieren.

Nach und nach die Butter und Sojalecithin mit einem Stabmixer unter die Reduktion mixen, bis eine schaumige Sauce entsteht.

Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lisa Lührs

Heilbutt mit Süßholzaroma, Pastinakenpüree, geröstetem Hafer, gepickelten Zwiebeln, kandierten Cranberries, Grünkohlsaft und Grünkohlchips

Zutaten für zwei Personen

Für den Heilbutt:

2 Heilbuttfiletts à 120 g, ohne Haut
80 g Butter
Süßholzpulver
Rauchsalz

Den Ofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Butter in einem kleinen Topf bräunen. Fisch mit Salz und Süßholzpulver würzen. Fisch auf einen Teller geben und mit Butter übergießen. Teller mit Klarsichtfolie überziehen. Fisch im Ofen ca. 12 Minuten glasig garziehen lassen.

Für das Pastinakenpüree:

300 g Pastinake
1 Schalotte
4 cm Ingwer (1 TL Ingwer)
100 ml Gemüsegond
50 ml Weißwein
100 ml Sahne
1 Zitrone (1 EL Saft)
2 EL Crème fraîche
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Cayennepfeffer

Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Ingwer schälen und kleinhacken. Pastinake schälen, würfeln und zusammen mit der gewürfelten Schalotte und dem Ingwer in etwas Butter andünsten. Mit Weißwein und Fond ablöschen und kurz einkochen lassen. Sahne dazugeben und Pastinaken in der Flüssigkeit weichkochen. Butter und Crème fraîche dazugeben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Für den gerösteten Hafer:

1 EL Hafer

Hafer in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Für die Zwiebeln:

100 g Perlzwiebeln, verschiedene
Größen
50 ml Apelessig
50 ml weißer Balsamico
50 g Waldhonig
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer

Zwiebeln abziehen, halbieren und mit der Schnittfläche in eine Pfanne setzen. Rösten bis die Schnittfläche schwarz ist. Apelessig, Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer in einer kleinen Sauteuse erhitzen und Zwiebeln darin weich schmoren.

Zwiebeln herausnehmen und die einzelnen Segmente voneinander trennen.

Für den Grünkohlsaft:

200 g Grünkohl

Grünkohl im Entsafter entsaften und anschließend mit dem Fond der Zwiebeln abschmecken.

Für die Grünkohlchips:

2 Grünkohlblätter
neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Kleine Teile der Grünkohlblätter in ca. 170 Grad heißem Pflanzenöl knusprig ausfrittieren und auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen.

Für die Cranberries:

50 g frische Cranberries
100 g Zucker

Cranberries halbieren. 200 ml Wasser erhitzen und Zucker darin auflösen. Kurz einkochen lassen und dann die halbierten Cranberries dazu geben. Ca. 5 Minuten einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.