

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juli 2018** ▪
"Russische Küche" mit Christian Lohse



Sabrina Zipfel

Marinierte Forellenfilets mit Blini, Gurken-Brunoise und Meerrettich-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Forelle:

2 Forellenfilets, ohne Haut
 100 ml Rote-Bete-Saft
 1 Zitrone
 10 ml Wodka
 1 kleines Stück frischer Meerrettich
 2 EL frische schwarze Johannisbeeren
 5 Zweige Dill
 13 g Zucker
 25 g Salz

Die Forellenfilets säubern und in dünne Tranchen schneiden. Für die Marinade die Zitrone halbieren, auspressen und mit dem Rote-Bete-Saft und dem Wodka verrühren. Den Meerrettich reiben und untermengen. Dill abbrausen und trockenwedeln. Die Dillspitzen von den Zweigen zupfen, den Rest grob schneiden und zugeben. Die Johannisbeeren, das Salz und den Zucker hinzugeben und vermischen. Die Forellenfilets in eine Form legen und darauf die Marinade verteilen. Mit Frischhaltefolie bedecken und 20 min. im Kühlschrank beizen lassen. Die Marinade vorsichtig abtragen. Die Dillspitzen für die Garnitur verwenden.

Für die Gurken-Brunoise:

½ Salatgurke
 1 Zitrone
 150 ml Traubenkernöl
 120 g Dillspitzen
 Salz, aus der Mühle

Dillspitzen zusammen mit dem Traubenkernöl in einen Mixer geben und anschließend ziehen lassen. Die Salatgurke schälen und in 1-2mm kleine Würfel schneiden. Zitrone halbieren, auspressen, den Saft auffangen und beiseite stellen. Die Gurken-Brunoise mit Salz, Zitronensaft und etwas Dillöl marinieren.

Für die Meerrettich-Creme

150 g Sauerrahm
 1 Zitrone
 1 Stange Meerrettich
 Salz, aus der Mühle

Meerrettich entsaften und beiseite stellen. Zitrone halbieren, auspressen und mit Sauerrahm und etwas frisch gepresstem Meerrettichsaft vermengen. Mit Salz abschmecken. Die Meerrettich-Creme in eine kleine Kunststoff-Spritzflasche füllen und kaltstellen.

Für das Rote-Bete-Dressing:

150 ml Rote-Bete-Saft
 1 Zitrone
 Salz, aus der Mühle

Rote-Bete-Saft auf 30 ml einkochen und abkühlen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft einer Zitronenhälfte unterrühren und mit etwas von dem oben zubereiteten Dillöl im Verhältnis 1:1 verrühren. Das Rote-Bete-Dressing mit Salz abschmecken und zum Schluss über

Für die Blini:

2 Eier
 1 Paket Backpulver
 100 g Buchweizenmehl
 300 ml Milch
 20 ml Sonnenblumenöl
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Eier, Salz und Sonnenblumenöl verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit der Milch mit dem Schneebesen unterrühren. Eine heiße Pfanne mit Öl einpinseln. Mit einem Schöpflöffel etwas Teig in der Pfanne verteilen. Die Blini backen bis der Teig trocken aussieht und kleine Blasen bildet. Wenden und von der anderen Seite ebenfalls braun braten.

Für die Garnitur:

- 1 TL Forellenkaviar
- 2 Zweige Dill
- 4 Blätter französischer Sauerampfer
- 2 EL Sauerkleblättchen
- 6 Borretschblüten

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräutern und Kaviar garnieren und servieren.



Martin Pichler

Pelmeni mit zerlassener Butter und sauren roten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Pelmeni:

200 g Hackfleisch vom Rind
100 g Hackfleisch vom Schwein
2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
2 EL Butter
2 Eier (Eiweiß)
250 g Mehl
¼ Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian
½ TL Rote-Bete-Pulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Füllung Zwiebeln abziehen, würfeln und mit Hackfleisch, Rote-Bete-Pulver und 3 EL Wasser vermischen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Thymian abzupfen und klein hacken. Beides mit unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Teig Mehl, Ei und Wasser vermischen und salzen. Die Masse zu einem festen Nudelteig kneten, sehr dünn ausrollen und rund ausstechen.

Füllung dann auf die Teigtasche geben und den Rand mit Eiweiß bestreichen, zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. In kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten gar kochen.

Für die sauren Zwiebeln:

250 g rote Zwiebeln
20 ml Balsamico-Essig
1 EL Butter, zum Anbraten
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, von den Ansätzen befreien und auf einem V-Hobel fein hobeln. Die Butter in einem kleinen Topf aufschäumen, die Zwiebeln dazugeben und etwa 2 Minuten darin dünsten und mit Salz würzen. Balsamico unterheben und mit Chili abschmecken.

Pelmeni mit der zerlassenen Butter übergießen, mit Zwiebeln und Petersilie garnieren und servieren.



Sarah Bünting

Wareniki mit Kartoffel-Pilz-Füllung, gebratenen Pilzen, Nussbutter und Frühlingszwiebel-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Mehl mit 75 ml Wasser, Ei und Salz verkneten. In Folie packen und kurz kalt stellen. Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Teigkreise ausstechen. Die Teigkreise mit der Kartoffelfüllung belegen und einmal falten. Die Ränder des Halbkreises mit einer Gabel festdrücken.
 200 g Mehl
 1 Ei
 75 ml Wasser
 3 Lorbeerblätter
 1/4 TL Salz
 Salz, aus der Mühle
 Die Teigtaschen zusammen mit den Lorbeerblättern in kochendes Wasser geben und ca. 10 Minuten kochen lassen.

Für die Füllung: Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. In Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Pilze putzen und ebenfalls fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig andünsten, Pilze anbraten.
 5 Kartoffel
 100 g Pfifferlinge
 100 g Kräuterseitlinge
 1 Zwiebel
 1 EL Schmand
 1 EL Butter
 2 EL Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Zu den abgessenen Kartoffeln Schmand und Butter geben und die Masse mit einem Kartoffelstampfer fein stampfen. Anschließend die gebratenen Pilze und Zwiebeln unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Dip: Frühlingszwiebeln abziehen und fein hacken. Schmand, saure Sahne, Senf und Frühlingszwiebeln in eine Schale geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 2 Frühlingszwiebeln
 100 g Schmand
 100 ml Saure Sahne
 1 TL mittelscharfer Senf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Topping: Kräuterseitlinge putzen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Pfifferlinge putzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kräuterseitlinge und Pfifferlinge von beiden Seiten anbraten. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 6 Kräuterseitlinge
 100 g Pfifferlinge
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Nussbutter: In einer Pfanne Butter zur Nussbutter bräunen. Pilze und Nussbutter auf die Teigtaschen geben.
 50 g Butter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lars Baumeister

Pozharskije: Hähnchenbrust mit Röstkartoffeln und Rote-Bete-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenfilets: Dill, Schnittlauch, Bärlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kräuter mit zimmerwarmer Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen, Sehnen entfernen, längs einschneiden und leicht platt klopfen. Mit Butter bestreichen. Aus Mehl, Ei und Pankomehl eine Panierstraße bereitstellen. Das Hähnchen panieren in Öl goldgelb ausbacken.

2 Hähnchenbrustfilets à 150 g
75 g Butter
1 Ei
½ Bund Dill
¼ Bund Schnittlauch
¼ Bund Bärlauch
¼ Bund Petersilie
4 EL Pankomehl,
4 EL Weizenmehl
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Röstkartoffeln: Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und ca. 15 Minuten in Salzwasser garen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Speck in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln mit Speck und Schalottenwürfeln knusprig anbraten. Butterschmalz und Zucker dazu geben und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

300 g Kartoffeln
1 Schalotte
100g geräucherter Speck
1 EL Butterschmalz
1 TL Zucker
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rote-Bete-Salat: Rote Bete und Karotte schälen und in Streifen schneiden. Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Rote Bete, Karotte und Apfel in einer Schüssel mit Honig, Apfelessig und Olivenöl vermengen. Zitrone auspressen, halbieren und den Saft auffangen. Den Rote-Bete-Salat mit Honig und Zitronensaft süß-sauer abschmecken. Walnüsse hacken und darüber streuen.

1 vorgekochte Rote Bete
1 Apfel
1 Karotte
1 Zitrone, davon der Saft
100 g Walnüsse
1 EL Honig
1 EL Apfelessig
1 EL Olivenöl

Für die Garnitur: Schnittlauch, Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und über das Gericht geben.

¼ Bund Schnittlauch
¼ Bund Petersilie
¼ Bund Dill

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.