

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juli 2018** ▪
Hauptgang & Dessert mit Christian Lohse



Sabrina Zipfel

Toast mit Kalbsrücken, Avocado-Mayonnaise und Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Kalbsrücken:

200 g Kalbsrücken
 1 Knoblauchzehe
 1 Schalotte
 8 Kirschtomaten
 40 ml Marsala
 60 ml Rotwein
 40 ml alten Balsamico
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 40 ml Sonnenblumenöl
 Meersalz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Kalbsrücken waschen, trocken tupfen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe mit Sonnenblumenöl erhitzen, Knoblauch, Thymian und Rosmarin zufügen. Schalotte abziehen, kleinhacken und zusammen mit dem Fleisch mit in die Pfanne geben. Kirschtomaten abwaschen und halbieren und ebenfalls in die Pfanne geben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Gitter ca. 16 Minuten garen. Währenddessen den Bratenrückstand in der Pfanne mit Marsala und Rotwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Anschließend den Balsamico hinzufügen und beiseite stellen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen.

Für das Toastbrot:

2 Scheiben Toastbrot
 40 g Butter

Toast in einer Pfanne mit etwas Butter goldgelb anbraten und kurz mit einem Küchenpapier abtupfen.

Für die Avocado-Mayonnaise:

1 Avocado
 1 Limette
 1 Ei
 6 g Wasabipaste
 60 ml Waldblütenhonig
 100 ml Olivenöl
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle
 Meersalz, aus der Mühle

Ei trennen und mit der Wasabipaste in einem hohen Gefäß mit dem Handrührgerät aufschlagen. Nach und nach das Öl während des Mixens einfließen lassen, sodass eine glatte Mayonnaise entsteht. Anschließend die Avocado halbieren, auslöfeln und in kleine Stücke schneiden.

Avocadowürfel nach und nach mit einem Mixstab in die Mayonnaise mixen. Limette halbieren und auspressen. Mit dem Saft und der Schale einer halben Limette und mit einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Je nach Geschmack mit Waldblütenhonig, weißem Pfeffer und Meersalz abschmecken.

Für den Salat:

1 rote Spitzpaprika
 1 großer Steinchampignon
 50 g Salatspitzen (Lollo Rosso, Frisée)
 20 g Parmesan
 ½ Bund Schnittlauch

Paprika waschen, in dünne Streifen schneiden und abwechselnd mit Salatspitzen und Fleisch im Sandwich stapeln.

Champignon putzen, fein hobeln, ebenfalls drauf verteilen und mit dem Bratenfond beträufeln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Parmesan reiben und zusammen mit dem Schnittlauch auf das Sandwich geben.

Das Gericht anrichten und servieren.



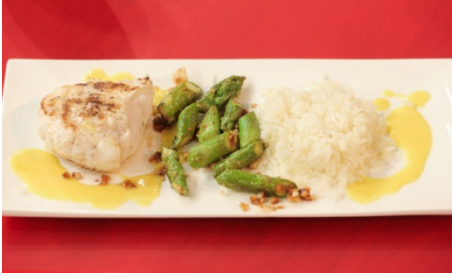
Sabrina Zipfel

Mango-Martini mit Schoko- Physalis

Zutaten für zwei Personen

- Für den Mango-Martini:** Mango schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren und die Mango darin anschwitzen. Mit Orangensaft ablöschen und mit etwas Honig und Cayennepfeffer abschmecken. Mehl in einer Tasse mit 50 ml kaltem Wasser verrühren und nach und nach zur Mango-Karamell-Mischung hinzufügen. Einkochen, bis eine geleeartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen und kaltstellen. Die Kaltschale in Martini Gläser füllen.
- 1 Mango
 - 100 ml Orangensaft
 - 1 EL Weizenmehl, Type 405
 - 2 EL Honig, zum Abschmecken
 - 1 EL Zucker
 - 1 Prise Cayennepfeffer
- Für die Schoko Physalis:** Kuvertüre schmelzen, Physalis eintauchen, auf einem Gitter abtropfen lassen und kaltstellen.
- 6 Physalis
 - 50 g dunkle Kuvertüre
- Für die Garnitur:** Die Ränder der Martini Gläser anfeuchten und durch den Zucker ziehen, sodass ein Zuckerrand entsteht.
- 1 EL Zucker

Das Dessert mit Physalis garnieren und servieren.



Sarah Bünting

Seeteufel mit Safransauce und Reis

Zutaten für zwei Personen

- Für den Fisch:** Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 400 g Seeteufel (ohne Haut) Seeteufel waschen, trockentupfen und portionieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in der Pfanne zerlassen und den Fisch von allen Seiten anbraten, anschließend im Backofen ruhen lassen.
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Sauce:** Olivenöl in einem Topf heiß werden lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, grob hacken und in dem Öl dünsten. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und einkochen lassen. Fischfond hinzu geben und erneut aufkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren. Sahne und Safran dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls mit der Stärke abbinden.
 400 ml Fischfond
 200 ml Sahne
 100 ml Weißwein
 50 ml Noilly Prat
 3 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Olivenöl
 1 TL Speisestärke
 1 g Safran
 weißer Pfeffer
 Salz, aus der Mühle
- Für den Reis:** Reis in Salzwasser aufkochen, ca. 20 Minuten bissfest garen. Reis abgießen.
 125 g Langkornreis
 Salz, aus der Mühle
- Für den grünen Spargel:** Spargel waschen, die Enden entfernen, klein schneiden und in heißem Wasser blanchieren. Butter in einer Pfanne zerlassen und Spargel anbraten, Macadamia-Nüsse in der Moulinette hacken und zum gebratenen Spargel geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 100 g grüner Spargel
 2 EL Butter
 50 g Macadamia-Nüsse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sarah Bunting

Beschwipste Amarettini-Heidelbeer-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Creme: Die Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker und Amaretto cremig rühren. Die Sahne vorsichtig unter die Creme heben. Heidelbeeren waschen, mit einer Gabel zerdrücken, mit Grappa vermengen und ebenfalls unter die Creme heben. 2 EL der Masse in ein Glas füllen, etwas Grappa darüber träufeln und mit den Amarettini-Bröseln bestreuen. Weiter schichten, bis Glas voll ist. Den Abschluss bilden die Amarettini-Brösel.

300 g Heidelbeeren
250 g Mascarpone
250 g Sahne-Quark
125 ml kalte Sahne
4 cl Heidelbeer-Grappa
60 ml Amaretto
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Für die Amarettini-Brösel: Amarettini zerkleinern. Butter in der Pfanne schmelzen und mit den Amarettini anrösten. Abkühlen lassen.

100 g Amarettini
15 g Butter

Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.



Lars Baumeister

Tijuana Street Fries mit Guacamole, Sour Cream und Pico de gallo

Zutaten für zwei Personen

- Für die Kartoffelwedges:** Die Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Öl in Friteuse erhitzen. Wedges darin goldbraun frittieren. Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und ebenfalls fein hacken und mit Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frittierte Wedges in eine große Schüssel geben und in Würzmischung schwenken.
- 300 g festkochende Kartoffeln
 - 1 Knoblauchzehe
 - ½ Bund glatte Petersilie
 - 1 EL Olivenöl
 - Neutrales Öl, zum Frittieren
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Sour Cream:** Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. In eine Schüssel geben und mit saurer Sahne, Essig und Zucker vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 200 g Saure Sahne
 - 1 Knoblauchzehe
 - ½ Bund Schnittlauch
 - ½ Bund glatte Petersilie
 - 1 TL hellen Essig
 - 1 TL Zucker
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Guacamole:** Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Kirschtomaten abbrausen, trockentupfen und ebenfalls in Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch auslöffeln und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Limettensaft, Schalotten- und Knoblauchwürfel, Tomaten und Koriander zur Avocadomus geben. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 1 reife Avocado
 - 5 Kirschtomaten
 - 1 kleine Schalotte
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Limette
 - 6 Korianderblätter
 - 1 TL Kreuzkümmel
 - 1 TL Cayennepfeffer
 - Salz, aus der Mühle
- Für das Pico de Gallo:** Kirschtomaten abbrausen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Limette auspressen und den Saft auffangen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomaten, Schalottenwürfel, Limettensaft und Koriander vermengen. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Intensivieren des Geschmacks anziehen lassen.
- 200 g Kirschtomaten
 - 1 Schalotte
 - ½ Bund Korianderblätter
 - ½ Limette
 - Chiliflocken, aus der Mühle
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lars Baumeister

Peach Cobbler

Zutaten für zwei Personen

- Für die Pfirsichmasse:** Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
200 g Pfirsiche Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Pfirsiche schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. In einer Schüssel Vanillemark, Pfirsichspalten, Zucker, Zitronensaft und Zimt vermengen.
1 EL Zucker
½ Zitrone (1 TL Saft)
1 Vanilleschote
1 TL Zimt
- Für die Streuselmasse:** Zucker, Mehl und kalte Butter mit Zimt und geriebene Muskatnuss nach Geschmack mit den Händen in einer weiteren Schüssel zu Streuseln kneten. Anschließend mit Mandeln vermischen.
75 g kalte Butter
75 g Mandeln
75 g Mehl
120 g Zucker
1 TL Zimt
1 Muskatnuss

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.