

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. September 2018** ▪
Motto ‚Pilze‘ mit Björn Freitag



Tarek El-Sakran

Asiatische Pilzvariation: Shiitake in Tempura mit Rettich und Ingwer-Dip & Steinpilze, Morcheln und Chinakohl aus dem Wok mit Kartoffel-Chili-Rösti

Zutaten für zwei Personen

Für die Shiitake in Tempura mit Rettich:

100 g Shiitake
 100 g Rettich
 1 Ei
 200 g Weizenmehl
 1 EL Stärke
 300 ml Eiswasser
 1 Liter Erdnussöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Die Shiitake putzen. Zwei Esslöffel vom Mehl nehmen und Shiitake darin wälzen. Rettich schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Eiswasser in eine Schüssel geben und mit Mehl, Stärke, Ei und Prise Salz zusammenrühren. Shiitake in den Teig eintauchen, herausnehmen, überschüssigen Teig abtropfen lassen. Im heißen Öl in einem Topf goldbraun ausbacken. Shiitake und auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für den Ingwer-Dip:
 10 g Ingwer
 40 ml helle Sojasauce
 2 Zweige Minze

Ingwer schälen und reiben. Mit Sojasauce verrühren. Minze abrausen, trockenwedeln und hacken. Zur Sauce dazu geben.

Für die Steinpilze, Morcheln und Chinakohl aus dem Wok:

100 g Chinakohl
 100 g Steinpilze
 100 g getrocknete, in Wasser eingelegte Morcheln
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 ½ TL Koriandersamen
 ½ TL gerösteter schwarzer Sesam
 ½ TL gerösteter weißer Sesam
 50 ml Gemüsefond
 1 TL Fischsauce
 2 EL Erdnussöl
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Chinakohl waschen und in dünne Streifen schneiden. Schalotten abziehen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Morcheln aus dem Wasser nehmen und Enden abschneiden. Wok mit etwas Öl erhitzen.

Chinakohl, Schalotten, Knoblauch und Morcheln in den Wok geben und ca. drei Minuten scharf anbraten. Steinpilze putzen, in dicke Scheiben schneiden und zu den restlichen Zutaten in Wok geben. Ca. zwei Minuten durch schwenken und mit Koriandersamen, Sesam, etwas Fischsauce und Chiliflocken würzen. Mit Fond ablöschen und vom Feuer nehmen.

Für die Kartoffel-Chili-Rösti:

250 g Kartoffeln
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Chilischote
 3 EL neutrales Öl
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und raspeln. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Chili waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden.

Kartoffelraspeln mit Knoblauch und Chili mischen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, den Rösti-Teig in 2 Teile teilen, die Flüssigkeit ausdrücken und Rösti formen. Im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hendrik Büchter

Pfifferling-Champignon-Ragout mit Rinderfilet-Streifen und Karotten-Sellerie-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Ragout: Die Champignons und Pfifferlinge putzen und vierteln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte anschwitzen und Pilze anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kräuter zu den Pilzen geben. Wein einkochen lassen und Sahne hinzu geben. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze reduzieren.

150 g braune Champignons
 150 g Pfifferlinge
 1 Schalotte
 100 ml Weißwein
 250 ml Sahne
 1 EL Butter
 2 EL Mehl
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 2 TL Paprikapulver
 2 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Fleisch: Rinderfilet waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Fleisch mit Öl, gehacktem Rosmarin, Salz und Pfeffer einreiben. In einer heißen Pfanne scharf von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten.

200 g Rinderfilet
 2 Zweige Rosmarin
 2 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Karotten-Sellerie-Stampf: Sellerie und Karotten schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Sellerie und Karotten in einem Topf in gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten weich garen. Wasser abgießen, Butter dazu geben und mit einem Stampfer zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

½ Knolle Sellerie
 3 Karotten
 100 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Liane Malbert

Steinpilz-Kartoffel-Pfanne mit Entenbrust und Rotweinsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Pfanne: Die Steinpilze putzen und vierteln. Kartoffeln schälen und vierteln.

400 g Steinpilze Gänseschmalz in Pfanne heiß werden lassen und Kartoffeln und Pilze
5 mittelgroße festkochende Kartoffeln anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauchzehen abziehen
3 Zehen Knoblauch und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
1 Bund Petersilie Beides unter die Pilz-Kartoffel-Mischung heben.
2 EL Gänseschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Entenbrust: Ofen auf 100 Grad vorheizen. Entenbrust waschen und gut trockentupfen.

2 Entenbrüste á 150 g Hautseite einschneiden. Ohne Fett zuerst auf der Hautseite anbraten,
2 Zweige Thymian sodass das Fett austritt. Thymian abbrausen und trockenwedeln und zu
Salz, aus der Mühle der Brust in die Pfanne geben. Dann wenden und kurz von der anderen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Seite braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrust auf dem Ofenrost ca.
10 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce: Schalotte abziehen und fein hacken. Im Bratensatz der Entenbrust

300 ml Entenfond andünsten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zu den
100 ml trockener Rotwein Zwiebeln geben. Tomatenmark hinzu geben, salzen und pfeffern und mit
1 Schalotte Rotwein und Entenfond ablöschen. Einkochen lassen und mit etwas
1 TL Tomatenmark Speisestärke abbinden. Butter.. Mit Honig abschmecken.
1 TL flüssiger Tannenhonig
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 TL Speisestärke
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Tannenhonig: Tannenspitzen unter kaltem Wasser abbrausen und in einem Sieb

500 g hellgrüne junge Tannenspitzen abtropfen lassen. Tannenspitzen in großen Topf geben und mit ca. zwei
½ Zitrone Litern Wasser übergießen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren
500 g brauner Rohrzucker ca. 30 Minuten köcheln lassen. Topf von der Herdplatte nehmen und ca.
500 g Kristallzucker acht Stunden ziehen lassen. Milchigen Sud durch ein Tuch abseihen. Bei
3 EL Rum mittlerer Hitze zum Kochen bringen und Zucker dazu geben. Ca. 1 ½
Stunden köcheln lassen, gelegentlich Umrühren. Zitrone auspressen und
Saft und Rum unter den Sirup rühren. Lauwarmen Tannenhonig in
Einmachgläser umfüllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Engelke

Lauwarmer Pfifferling-Pioppino-Salat mit gegrillter Paprika, Entenleber und Apfelkompott

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat: Die Spitzpaprika waschen, halbieren und dabei Stielansatz und Kerne entfernen. Paprika in kleine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Pfifferlinge und Pioppino sorgfältig putzen, je nach Größe halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze und die Paprika darin anbraten und leicht salzen.
 150 g Pfifferlinge
 150 g Pioppino
 1 rote Spitzpaprika
 1 Strauß Rucola
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Rucola waschen und trockenstreuen. Kurz vor dem Servieren unter den Pilzsalat mischen.

Für das Dressing: Balsamico, scharfen Senf, Honig und Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Dressing über die Paprika-Pilz-Mischung geben und alles gut vermengen. Pilzsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Salat geben.
 2 Zweige Petersilie
 1 TL scharfer Senf
 1 TL flüssiger Honig
 3 EL heller Balsamico
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Leber mit Kompott: Leber waschen und trocken tupfen. Gegebenenfalls Häutchen und Sehnen wegschneiden. Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Zitrone auspressen. Mark aus Vanilleschote kratzen.
 1 Entenleber
 1 Apfel, z.B. Boskop
 1 Zitrone
 100 ml Dessertwein
 2 Zweige Thymian
 1 Vanilleschote
 1 TL Zucker
 2 EL Butter
 2 EL Sonnenblumenöl
 Apfel in kleine Stücke schneiden und sofort in Zitronensaft wenden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, dann Apfelstücke mit Zucker und Vanille ca. 2 Minuten unter Rühren andünsten.
 Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Dessertwein und etwas Thymian unter den Apfel rühren und offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten garen, bis sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat. Mit Zitronensaft abschmecken und vom Herd nehmen.
 Öl und übrige Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Leber darin rundum ca. 3 Minuten bei großer Hitze braun anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. Salzen, pfeffern und übrigen Thymian unterrühren.

Für das Topping: Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur anrösten. Puderzucker darüber stäuben und vorsichtig karamellisieren. Anschließend von der Hitze nehmen, auskühlen lassen und über den Salat streuen.
 3 EL Pinienkerne
 1 TL Puderzucker

Für die Garnitur: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und das Gericht mit ein paar Blättern garnieren. Etwas Olivenöl über den Teller träufeln.
 3 Zweige Basilikum
 3 EL Olivenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht am 05. September 2018** ▪
Service-Rezept ▪ gekocht am 22. Juli 2016 in der ChampionsWeek



Zusatzgericht von Johann Lafer

**Seeteufelmedaillons im Tempura-Mantel mit
pikantem Obstsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

- 4 Seeteufelmedaillons à 100 g
- 150 g Tempuramehl
- 1 Ei
- 125 ml Eiswasser
- 100 g Mehl, zum Mehlieren
- 1 Prise feines Salz

Die Fritteuse aus 170 Grad vorheizen.

Den Fisch waschen, trockentupfen und mehlieren. Aus Ei, Tempuramehl, Eiswasser und Salz einen Backteig in einer Schüssel anrühren. Den Fisch durch den Backteig ziehen und in der Fritteuse etwa 6 Minuten goldgelb ausbacken.

Für den Salat:

- 1 Ananas
- 1 Mango
- 2 Aprikosen
- 2 Pfirsiche
- 100 ml Läuterzucker
- 30 ml Sojasauce

2 Grillpfannen mit wenig Öl auf dem Herd aufheizen. Die Ananas von der Krone befreien, schälen, viertel und vom Strunk befreien. Die Viertel nochmals halbieren und in grobe Stücke schneiden. Mango halbieren, Fruchtfleisch von Kern und Schale lösen und ebenfalls grob teilen. Pfirsiche und Aprikosen vom Kern befreien und in Viertel schneiden.

In einer Schüssel Läuterzucker und Sojasauce verrühren und die Früchte darin ca. 3 Minuten einlegen. Anschließend in den Grillpfannen bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten von beiden Seiten kräftig anrösten, sodass das charakteristische Grillmuster entsteht.

Für das Dressing:

- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- ½ rote Chili
- 4 Zweige Koriander
- 2 EL Sesamöl
- 4 EL Sojasauce
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein wiegen. Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Chili und Koriander mit Sesamöl und Sojasauce in einer Schüssel anrühren und kräftig salzen und pfeffern.

Die Obststücke aus den Pfannen nehmen und mit dem Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.