

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. August 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



Brigitte Jimenez-Guder

Lammfilet mit Kichererbsen-Möhren-Couscous und Joghurt-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Kichererbsen-Möhren-Couscous:

100 g Kichererbsen, aus der Dose
150 g Couscous
250 g Möhren
1 Zwiebel
30 g Sultaninen
1 Zitrone
300 ml Gemüsefond
1 Bund Koriander
30 g gesalzene Rauchmandeln
3 TL Tomatenmark
1 TL Honig
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten schälen, längs halbieren und in schräge, ca. 0,5 cm dicke Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides in 2 EL heißem Olivenöl andünsten. Tomatenmark und Honig kurz mitdünsten, mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kreuzkümmel würzen. Sultaninen hinzufügen. 300 ml Gemüsefond angießen, aufkochen und zugedeckt 5 Min. garen.

Kichererbsen kalt abspülen und mit Couscous nach 5 Min. zu den Möhren geben. Bei geringer Hitze 5 Min. quellen lassen. Zitrone auspressen und mit dem Saft und etwas Olivenöl den Couscous abschmecken. Rauchmandeln hacken. Koriander abrausen, trockenwedeln und hacken. Couscous mit Mandeln und Koriander bestreuen.

Für das Lammfilet:

6 Lammfilets à 60 g
1 Zweig Rosmarin
2 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammfilet waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und pressen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und hacken. Lammfilets mit Knoblauch und gehacktem Rosmarin einreiben und in Olivenöl marinieren. Nach ca. 10 Minuten in heißem Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen und in Alufolie einschlagen. Ruhen lassen, zum Schluss salzen und pfeffern.

Für den Joghurt-Dip:

300 g Sahnejoghurt
Chiliflocken, aus der Mühle

Sahnejoghurt mit etwas Salz und ¼ TL Chiliflocken verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Brigitte Jimenez-Guder

Amaretto-Zabaione mit gepfefferten Kirsch-Säckchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Zabaione:

3 Eier
40 ml Amaretto
100 ml Weißwein
2 EL Zucker

Die Eier aufschlagen und trennen. Über dem Wasserbad die Eigelbe mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Mit Weißwein und Amaretto abschmecken. Über dem Wasserbad so lange schlagen, bis die Zabaione schaumig ist. Aufpassen, dass nicht zu viel Hitze von unten kommt.

Für die Kirschsäckchen:

14 Kirschen
1 Ei
20 g Marzipanpralinen mit
Zartbitterschokolade
½ Pck. TK Frühlingsrollenteig
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Fett, zum Frittieren

Kirschen waschen, entkernen und fein hacken. Marzipan ebenfalls fein hacken und mit den Kirschen vermengen. Mit Pfeffer würzen und den Frühlingsrollenteig mittig mit der Masse belegen. Eigelb verquirlen und die Ränder mit Ei einstreichen. Die vier Ecken zu einem Säckchen zusammenziehen und in der Fritteuse ausbacken.

Für die Garnitur:

10 Kirschen
50 g Puderzucker

Kirschen waschen und entsteinen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kirschen und Puderzucker garnieren und servieren.



Marco Heyer

Maishähnchenbrust mit Zitronensauce, fruchtigem Asia-Gemüse und Kartoffelchips mit Sojasaucen-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Maishähnchenbrust:

2 Maishähnchenbrüste, à 180 g
1 Zitrone
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maishähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und von allen Seiten salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Maishähnchenbrüste von allen Seiten scharf anbraten. Auf ein Backofengitter legen und im Ofen mit der Hautseite nach oben fertig garen. Zum Schluss etwas Zitronenabrieb über das Hähnchen streuen.

Für die Zitronensauce:

200 ml Geflügelfond
80 ml Zitronensirup
2 Zitronen
1 TL Zitronenpaste
10 g Zucker
10 ml Holunderblütensirup
2 EL Speisestärke

Zitronen halbieren und 20 Milliliter auspressen. Geflügelfond, Zitronensirup, Zitronensaft, Zucker, Holunderblütensirup und Zitronenpaste in einen Topf geben, aufkochen und bis zur Hälfte einköcheln lassen. Stärke mit kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und aufkochen, bis die Sauce bindet.

Für das asiatische Gemüse:

1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 Apfel (Granny Smith)
1 Baby-Ananas
100 g Zuckerschoten
2 cm Ingwer
1 Stange Zitronengras
½ Bund Zitronenmelisse
30 ml Reisessig
3 TL Senf
3 TL Honig
2 EL Zucker
2 EL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus Mühle

Für den Fond Reisessig und Zucker in einem Topf aufkochen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras anklopfen, halbieren und mit Ingwer in den Reisessig geben. Kurz kochen lassen, anschließend Senf und Honig einrühren und zur Seite stellen. Paprika halbieren, von den Scheidewänden entfernen und in Würfel schneiden. Apfel entkernen und in Würfel schneiden. Baby-Ananas schälen und in Würfel schneiden. Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Paprika, Apfel, Baby-Ananas und Zuckerschoten einer heißen Pfanne in Sesamöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ingwer und Zitronengras aus dem hergestellten Fond nehmen und das Gemüse damit ablöschen. Zitronenmelisse kurz in der Pfanne mit schwenken.

Für die Kartoffelchips:

2 große festkochende Kartoffeln
Erdnussöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus Mühle

Öl in einer Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Kartoffeln mit der Schale auf einem Hobel in feine Scheiben schneiden und in der Fritteuse schwimmend knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Sojasaucen-Dip:

1 EL Sojasauce
2 EL Crème fraîche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus Mühle

Sojasauce mit Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marco Heyer

Erdbeer-Blitzeis mit Schokoladensauce und Crumble

Zutaten für zwei Personen

Für das Erdbeer-Blitzeis:

250 g tiefgekühlte Erdbeeren
 100 g griechischer Joghurt (10% Fett)
 30 g Puderzucker
 2 TL Vanillezucker
 1 Zitrone
 4 frische Erdbeeren

Die Schale der Zitrone abreiben, Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Tiefgekühlte Erdbeeren, Joghurt, Puderzucker, einen Teelöffel Vanillezucker, die Hälfte des Zitronenabriebs und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zu einer Eismasse pürieren. Bis zum Servieren ins Gefrierfach stellen. Das Grün der Erdbeeren entfernen, Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und mit restlichem Vanillezucker betreuen. Zum Eis servieren.

Für die Schokoladensauce:

75 g Zartbitterschokolade (70%)
 75 ml Milch
 25 g Zucker
 1 Prise Salz

Milch und Zucker in einem Topf aufkochen. Schokolade fein hacken und in der warmen Milch auflösen. Zur Seite stellen. Vor dem Servieren Salz einstreuen.

Für den Crumble:

50 g weiche Butter
 50 g Zucker
 85 g Mehl
 1 Prise Salz

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker und Mehl mit einer Prise Salz in einer Schüssel zu einem Crumble kneten. Auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Einen Klecks Schokoladensauce auf Teller geben, Crumble darauf verteilen und je eine Kugel Erdbeer-Eis darauf geben. Schokoladensauce darüber verteilen und servieren.



Jakob Herrmann

Saiblingsfilet mit getrüffeltem Kartoffelpüree und glasierten Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets à 200 g, mit Haut
30 g Butter
3 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Saiblingsfilet waschen, trockentupfen und gut salzen. Das Filet in einer Pfanne mit Butter und Öl langsam goldbraun braten. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
2 EL Trüffelöl
1 schwarzer Trüffel
150 ml Milch
15 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen und in große Stücke schneiden. In Salzwasser bei mittlerer Hitze gar kochen, abseihen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Milch in einem kleinen Topf erwärmen, Butter darin auflösen und zu den gepressten Kartoffeln geben. Gut mixen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Trüffelöl unterheben und frischen Trüffel drüber hobeln.

Für die Karotten:

8 Karotten mit Grün
1 EL flüssiger Honig
4 Zweige Thymian
30 g Butter
Salz, aus der Mühle

Karotten waschen, das Grün bis auf ca. 1 cm abschneiden und kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser bissfest garen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Honig darin karamellisieren. Karotten hinzugeben, mit wenig Wasser aufgießen, salzen und in der Pfanne dünsten. Thymian abrausen, trockenwedeln und die Karotten mit Thymian-Blättern abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jakob Herrmann

Flambierter Kaiserschmarrn mit Marillenröster

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

5 Eier
40 g Rosinen
160 g Dinkelmehl
40 ml Rum
30 g Butter
3 EL Zucker
2 EL Puderzucker
1 Prise feines Salz

Das Mehl mit Salz und 200 ml Wasser zu einem glatten Teig rühren. Eier dazugeben und behutsam unterheben.

Die Hälfte der Butter in eine beschichtete Pfanne schmelzen und erhitzen. Teigmasse hineingeben, Rosinen darauf verteilen, Deckel schließen und die Hitze um die Hälfte reduzieren. Sobald der Teig zu stocken beginnt, diesen wenden und vierteln. Den Deckel sofort wieder schließen und warten bis der Teig aufgeht.

Den Teig in Stücke reißen, die Hitze wieder erhöhen und die übrige Butter dazugeben. Zucker drüberstreuen, schwenken und leicht karamellisieren lassen. Den Kaiserschmarrn mit Rum flambieren und mit Puderzucker bestreuen.

Für das Marillenröster:

300 g Marillen
25 g Zucker
1 EL Vanillezucker
20 ml Rum
½ TL gemahlener Zimt
1 Prise feines Salz

Marillen waschen, halbieren, vierteln und in einem beschichteten Topf erhitzen. Mit Rum ablöschen. Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz dazugeben. Den Röster etwa 20 Minuten dünsten lassen und in einer Schüssel servieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.