

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Januar 2024 ▪
Finalgericht von Zora Klipp



Nussbraten mit Kürbiscreme, Rosmarinschaum und Portwein-Pflaumen

Zutaten für zwei Personen

Für den vegetarischen Nussbraten:

150 g gemischte Nüsse, z.B. Walnüsse,
Haselnüsse, Mandeln
1 Möhre
100 g Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Eier
2 EL Tomatenmark
1 TL Misopaste
5 Spritzer Worcestershiresauce
1 TL gemischte frische Kräuter, z.B.
Thymian, Rosmarin, Majoran
1 Msp. geräuchertes Paprikapulver
80 g zarte Haferflocken
Butter oder neutrales Öl, zum Einfetten
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kürbiscreme:

400 g Hokkaido-Kürbis
2 Knoblauchzehen
80 ml Sahne
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rosmarinschaum:

1 Schalotte
1 EL Butter
150 ml Milch
50 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
4 Zweige Rosmarin
2 EL Kartoffelstärke oder Maisstärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die gemischten Nüsse in einem Blitzhacker hacken und in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie duften. Zwiebel und Knoblauch abziehen und mit den Champignons in einem Blitzhacker fein hacken. Möhre schälen und reiben. Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Champignons in etwas Öl anbraten, bis sie weich sind. Etwas abkühlen lassen. Kräuter fein schneiden. In einer Schüssel die gehackten Nüsse, Haferflocken, Eier, Tomatenmark, 1 TL gemischte Kräuter und die abgekühlte Gemüse Mischung vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Worcestershiresauce und Misopaste abschmecken. Die Mischung in eine gefettete Kastenform geben und für etwa 20 Minuten backen. Alternativ kann man auch Muffinförmchen verwenden. Hier verkürzt sich jedoch die Backzeit.

Kürbis halbieren, aushöhlen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch im Ganzen lassen. Kürbiswürfel und Knoblauch mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und im vorgeheizten Ofen für etwa 12 Minuten garen. Anschließend den gebackenen Knoblauch von der Schale befreien und zusammen mit den Kürbisstückchen und der Sahne in einem Multizerkleinerer oder mit einem Pürierstab zu einer geschmeidigen Creme mixen.

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und mit Butter anschwitzen, bis sie glasig sind. Mit Gemüsefond, 100 ml Milch und Sahne aufgießen. Rosmarin hinzufügen und für 3-5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce nun durch ein Sieb gießen und wieder auf den Herd stellen. Die restliche kalte Milch mit der Stärke anrühren und die Sauce damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Portwein-Pflaumen: 1 TL vom geschälten Ingwer reiben. Pflaumen vierteln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem kleinen Topf mit etwas Öl bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis die Schalotten glasig sind. Die Pflaumen in den Topf geben und kurz mit den Zwiebeln und dem Knoblauch vermengen. Den braunen Zucker über die Pflaumen streuen und umrühren, bis der Zucker anfängt zu karamellisieren. Mit Portwein und Balsamico ablöschen und die Zimtstange, Ingwer und gemahlene Piment hinzufügen. Die Hitze reduzieren und die Sauce köcheln lassen, bis die Pflaumen weich sind und die Sauce eingedickt ist. Mit Salz abschmecken.

250 g TK-Pflaumen (in Saison frische Pflaumen)
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer
200 ml Portwein
20 ml Aceto Balsamico
1 Zimtstange
1 Prise gemahlener Piment
2 EL brauner Zucker
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Eric: *Eric nutzte Sojalecithin für den Rosmarinschaum. Die Kürbiscreme schmeckte er mit Muskatnuss ab und Sternanis gab er zu den Portwein-Pflaumen.*
Sojalecithin
Muskatnuss
Sternanis

Zusatzzutaten von Anna: *Anna nutzte nur ein wenig Butter für die Kürbiscreme.*
Butter

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Januar 2024 ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Geschmorte Portobello-Pilze mit Bohnenmus und gepickelten roten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Bohnenmus

1 Dose weiße Bohnen
½ Knoblauchzehe
1 Limette, Saft
2 TL Tahin
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Bohnen unter klarem Wasser gut abspülen. Limette halbieren und auspressen. Knoblauch abziehen, halbieren und eine Hälfte mit den Bohnen, Limettensaft, Tahin, Kreuzkümmel und Olivenöl zu einem Mus pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.

Für die Pilze:

4 Portobello-Pilze
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
2 EL Kapern
20 ml Sojasauce
20 ml Balsamicoessig
1 EL Agavendicksaft
Olivenöl, zum Anbraten

Portobello-Pilze entstielen, Olivenöl in die Pfanne geben und Pilze in der Pfanne anbraten. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Chili klein schneiden. Einige Scheiben Knoblauch und Chili nach Geschmack zu den Pilzen geben und etwas braten. Mit Balsamico, Sojasauce und Agavendicksaft ablöschen und Kapern dazugeben und köcheln lassen. Restliche Scheiben Knoblauch dazugeben. Den Sud immer mal wieder auf die Pilze geben und auf kleiner Flamme ziehen lassen.

Für die Zwiebeln:

1 große rote Zwiebel
½ Limette, Saft
Salz, aus der Mühle

Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und Limettensaft darüber geben. Salzen und einmassieren und einen Moment stehenlassen.

Für die Garnitur:

2 EL dunkler Sesam
2 EL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gericht mit Sesam und Sesamöl garnieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. Wer mag, kann dazu noch ein Stück Brot reichen.