

| Die Küchenschlacht - Menü am 06. Oktober 2016 |
Hauptgang & Dessert mit Alexander Herrmann



Hauptgang: „Gebratene Jakobsmuscheln mit Pinienkern-Lauch-Polenta und Tomaten-Kapern-Salsa“ von Maria Bostl

Zutaten für zwei Personen

Für die Polenta:

250 ml	Geflügelfond
250 g	Sahne
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
	Muskatnuss, zum Reiben
35 g	Pinienkerne
125 g	Polenta
50 g	Parmesan
½ Stange	Lauch
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Jakobsmuscheln:

6	Jakobsmuscheln, küchenfertig
3 EL	Olivenöl
	grobes Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Salsa:

6	getrocknete Tomaten, in Öl
2 EL	feine Kapern
1 Bund	Petersilie
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Polenta Geflügelfond mit Sahne, Rosmarin- und Thymianzweig im Ganzen sowie etwas Muskatnuss und Salz und Pfeffer kurz aufkochen.

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Fondmischung durch ein Sieb in einen feuerfesten Topf gießen. Rosmarinnadeln und Thymianblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Fondmischung erhitzen und die



Polenta einrühren, kurz aufkochen und die Hitze wieder reduzieren. Parmesan reiben. Den Lauch putzen und in feine Würfel schneiden. Lauchwürfel, Pinienkerne, Parmesan, Thymian und Rosmarin unter die Polenta mischen. Polenta im feuerfesten Topf im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene circa 15 Minuten fertig garen.

Für die Salsa Petersilie von den Stielen zupfen und hacken. Kapern und getrocknete Tomaten fein hacken, mit Olivenöl und der Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten je eine Minute scharf anbraten. Mit Salz und wenig Pfeffer würzen.

Die gebratenen Jakobsmuscheln mit Pinienkern-Polenta auf Tellern anrichten, mit Tomaten-Kapern-Salsa garnieren, mit groben Meersalz bestreuen und servieren.



Dessert: „Grieß-Soufflé mit Himbeer-Ragout“ von Maria Bostl

Zutaten für zwei Personen

Für das Soufflé:

85 ml	Milch
20 g	Butter
1	Vanilleschote
1	Orange (Abrieb)
20 g	Hartweizengrieß
2	Eier
25 g	Zucker
	Salz, aus der Mühle

Für das Ragout:

20 ml	Weißwein
20 ml	Apfelsaft
15 g	Zucker
½ TL	Speisestärke, Kartoffelmehl
85 g	frische Himbeeren

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Grieß-Soufflé Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Orangenschale abreiben. Milch mit Butter, Vanillemark, einer Prise Salz und Orangenschale aufkochen. Den Grieß unter ständigem Rühren einlaufen lassen und zwei Minuten bei mittlerer Hitze kochen. In eine Schüssel umfüllen, mit einer Folie bedecken und auf 50 Grad abkühlen lassen. Eier trennen, nach und nach Eigelbe unter die Grießmasse rühren.

Förmchen mit Butter ausfetten, mit Zucker ausstreuen und den überschüssigen Zucker ausklopfen.

Eiweiße mit Zucker steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter den Grieß rühren und den Rest vorsichtig unterheben. Die Soufflémasse bis zum Rand in die Förmchen füllen und die Oberfläche glatt streichen. Mit einer Messerspitze den Rand freilegen, damit das Soufflé beim Backen nicht kleben bleibt. Die Förmchen in eine mit Backpapier ausgelegte, feuerfeste Form stellen. Diese in den Ofen schieben und bis zur halben Höhe der Förmchen mit kochendem Wasser auffüllen. Die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und die Soufflés 15 bis 20 Minuten backen.

Für das Himbeer-Ragout Wein, Apfelsaft und Zucker aufkochen, mit der kalt angerührten Speisestärke abbinden, kurz köcheln lassen und die Himbeeren hinzufügen.

Grieß-Soufflé im Förmchen und Himbeer-Ragout anrichten und servieren.



Hauptgang: „Garnelenpfanne mit Baguette und Aioli“ von Christopher Grundmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelenpfanne:

400 g	Garnelen, küchenfertig
4	Frühlingszwiebeln
1	rote Chilischote
5 cm	Ingwerwurzel
1 TL	Zucker
80 ml	Orangensaft
2 EL	Austernsauce
2 EL	Sonnenblumenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für Baguette und Aioli:

½	Baguette
2 Zehen	Knoblauch
1q	Ei
1 TL	mittelscharfer Senf
1	Zitrone
150 ml	Sonnenblumenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Garnelenpfanne Frühlingszwiebeln waschen, davon eine sehr fein hacken. Restliche Frühlingszwiebeln schräg in dünne, circa fünf Zentimeter lange Streifen schneiden.

Chilischote putzen und in dünne Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Ingwer, Chili und die gehackten Frühlingszwiebel darin andünsten. Garnelen waschen, trocken tupfen in der Pfanne drei Minuten von beiden Seiten anbraten. Austernsauce, Orangensaft und Zucker hinzufügen, aufkochen lassen und dann die Hitze wieder reduzieren. Das ganze etwa drei Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Frühlingszwiebeln eine Minute vor Ende der Garzeit untermischen.

Baguette im vorgeheizten Ofen leicht erwärmen.

Für die Aioli Ei trennen. Eigelb, Senf und Zitrone verrühren. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken und dazu geben. Öl unter ständigem Rühren zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnelenpfanne auf Tellern anrichten, mit Baguette und Aioli servieren.



Dessert: „Schokoladenkuchen mit Himbeer-Blitzeis“ von Christopher Grundmann

Zutaten für zwei Personen

Für den Schokoladenkuchen:

100 g	dunkle Kuvertüre
110 g	Butter
3	Eier
20 g	Kakaopulver
80 g	Mehl
120 g	Zucker
	Mehl, zum Bestäuben

Für das Himbeereis:

400 g	TK-Himbeeren
1	Zitrone
200 g	Saure Sahne
60 g	Puderzucker
1	Vanilleschote

Für die Garnitur:

	Minze
6	frische Himbeeren

Zubereitung

Ofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Für das Himbeereis Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und anschließend halbieren und auspressen. Schale und Saft mit den gefrorenen Beeren, saurer Sahne, Puderzucker und Vanillezucker vermengen und fein pürieren.

Für das Schokoladenküchlein 100 Gramm Butter und Schokolade zusammen über dem Wasserbad schmelzen. Eier aufschlagen und mit Zucker vermengen. Butter-Schokoladen-Masse hinzufügen. Anschließend 80 Gramm Mehl und Kakaopulver unterrühren. Backförmchen mit Butter einfetten, mehlieren und den Schokoladenteig hinein füllen. Anschließend sieben bis maximal zehn Minuten backen.

Minzblätter von den Stielen zupfen.

Den Schokoladenkuchen mit Himbeereis auf Tellern anrichten, mit Minze und Himbeeren garnieren und servieren.



Hauptgang: „Gebratener Zander mit getrüffeltem Rahmwirsing und Zwiebel-Confit“ von Melanie Seltzsam

Zutaten für zwei Personen

Für das Confit:

1	rote Zwiebel
1 EL	Zucker
75 ml	trockener Rotwein
50 ml	roter Portwein
50 g	kalte Butter
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Wirsing:

200 g	Wirsing
75 ml	Geflügelfond
50 ml	Sahne
1 TL	Speisestärke
20 g	Trüffelbutter
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Zander:

2	Zanderfilets, 120 g, mit Haut
1	Zitrone
15 g	frischer schwarzer Trüffel
1 ½ EL	Butterschmalz
	Mehl, zum Bestäuben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Zwiebelmarmelade Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf in Olivenöl andünsten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und bei milder Hitze 15 Minuten einköcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und kalte Butterwürfel nach und nach unterrühren. Zwiebelmarmelade leicht warm halten.

Für den Wirsing diesen putzen, waschen und in Streifen schneiden. Wirsing in einer Pfanne in Öl andünsten. Geflügelfond und Sahne zugeben, kurz aufkochen lassen und die Hitze reduzieren. Den Wirsing zugedeckt circa zehn Minuten weich garen.

Für den Zander die Filets waschen und trocken tupfen. Haut etwas mehlieren. Mit etwas Saft der Zitrone beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf der Hautseite circa vier Minuten braten. Dann wenden und auf der anderen Seite eine weitere Minute braten.



Den Wirsing mit Salz und Pfeffer würzen. Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren und den Rahmwirsing damit binden. Zuletzt mit circa 20 Gramm Trüffelbutter verfeinern.

Trüffel hobeln.

Den gebratenen Zander mit getrüffeltem Rahmwirsing und Zwiebel-Confit auf Tellern anrichten, mit Trüffel garnieren und servieren.



Dessert: „Tarte Tatin mit Heidelbeeren“ von Melanie Seltzsa

Zutaten für zwei Personen

Für die Tarte:

1 Rolle	Blätterteig (TK-Blätterteig 20x10 cm)
250 g	Heidelbeeren
1 EL	Butter
1 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Zucker

Für die Garnitur:

1 EL	Mandelblättchen
1 EL	Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig rechtzeitig vorher auftauen lassen.

Die aufgetauten Teigplatten überlappend aufeinanderlegen und zwei bis drei Millimeter dick ausrollen. Einen Kreis von 25 Zentimeter Durchmesser ausschneiden.

Butter und Öl in einer kleinen ofenfesten Pfanne erhitzen. Zucker in der Pfanne verteilen und erhitzen. Heidelbeeren dazugeben und mit dem Zucker verrühren.

Pfanne vom Herd nehmen und die Heidelbeeren mit dem Blätterteig bedecken. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Pfanne auf der untersten Schiene im Backofen für 15 Minuten goldbraun backen.

Tarte aus dem Ofen nehmen und eine Minute ruhen lassen. Dann auf einen Teller stürzen.

Mandelblättchen in einer Pfanne rösten.

Die Tarte Tatin mit Heidelbeeren auf Tellern anrichten, mit Mandelblättchen und Puderzucker garnieren und servieren.



Hauptgang: „Entenbrust im Raukenest mit Orangenmöhren und wilden Pistazien“ von Michael Krause

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 mittelgroße Entenbrüste, mit Haut

Für den Salat:

100 g Rauke
1 Bund Mini-Möhren mit Grün
2 Schalotten
1 EL Sesamkörner
500 ml Orangensaft
Sesamöl, zum Abschmecken

Für die Sauce:

100 ml Aceto Balsamico
2 EL Blütenhonig
1 Zweig Rosmarin
Stärke, zum Abbinden
Weißer Pfeffer, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 EL wilde Pistazien
½ Bund Basilikum

Zubereitung

Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Für die Entenbrüste diese waschen und trocken tupfen. In die Haut Rauten schneiden. In einer Pfanne bei starker Hitze auf der Haut zwei Minuten anbraten, drehen und weitere zwei Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen 20 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Nest Rauke waschen, trocken schütteln, von den Stielen befreien und mit etwas Sesamöl anschwenken. Sesamkörner in einer Pfanne leicht anrösten, beiseite stellen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Mini-Möhren in Orangensaft und Schalottenwürfeln bissfest garen, beiseite stellen. Orangensaft und Schalottenwürfel mit Stärke abbinden.

Für die Sauce etwas Wasser, Aceto Balsamico und Blütenhonig aufkochen. Schalotten abziehen, würfeln und mit einigen Rosmarinnadeln dazu geben. Fünf Minuten kochen lassen. Anschließend Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Stärke abbinden. Mit Salz, weißem Pfeffer abschmecken.

Einige Basilikumblätter von den Stielen zupfen.

Entenbrust im Raukenest mit Orangenmöhren und wilden Pistazien auf Tellern anrichten, mit Basilikum bestreuen und servieren.



Dessert: „Rotwein-Zabaglione mit frischen Früchten“ von Michael Krause

Zutaten für zwei Personen

Für die Zabaglione:

4 Eier
50 g Zucker
250 ml trockener Rotwein

Für die Früchte:

2 reife Pfirsiche
1 reife Mango

Zubereitung

Für die Zabaglione Eier trennen und Eigelbe mit Zucker in einen Topf geben und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Wasser in einem größeren Topf erhitzen bis es fast kocht. Den kleineren Topf mit der Eigelb-Zuckermasse hineinsetzen und unter ständigem Schlagen Rotwein hinzufügen. Die Masse ist dann fertig, wenn sie schaumig ist.

Für die Früchte Pfirsiche und Mango entsteinen und würfeln.

Früchte in Dessertschalen geben, mit Rotwein-Zabaglione übergießen und servieren.