

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2019 ▪  
Jahresfinale ▪ "Färben" mit Cornelia Poletto



Lubina Jeschke

**Grün-Rot: Hirschkarree mit Panko-Crunch und Wildsauce, Selleriepüree, Williams-Birne, karamellisierten Möhren und Petersilien-Zabaione**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Fleisch:**

2 Stück Hirschkarree am Stück, mit je 4 Koteletts, Knochen geputzt, von Sehnen, Fett und Silberhaut befreit  
Neutrales Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hirsch salzen und etwa für 10 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Fleisch in der heißen Pfanne mit Öl scharf von allen Seiten anbraten. In den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist. Herausnehmen und in Doppelkarrees aufschneiden.

**Für den Panko-Crunch:**

2 EL Panko-Brösel  
1 EL Butter

Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brösel dazugeben und goldbraun rösten. Brösel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Sauce:**

1 Schalotte  
½ TL Honig  
50 ml kräftiger Rotwein  
1 TL dunkler gereifter Balsamico Essig  
150 ml Wildfond  
Zucker, zum Abschmecken  
1 Zweig Rosmarin  
1 frisches Lorbeerblatt  
1 Zweig Thymian  
5 frische Wacholderbeeren  
2 Nelken  
1-2 TL eiskalte Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein hacken. Butter schmelzen und mit dem Honig karamellisieren lassen. Die gehackten Schalotten mit dem Rosmarin darin glasig dünsten. Mit dem Rotwein und dem Essig ablöschen. Wacholderbeeren in einem Mörser anstoßen. Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Nelken in die Sauce geben. Wildfond dazugeben und offen bis zu einem Drittel einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Sauce mit eiskalter Butter vermengen.

**Für die Birnen:**

2 Birnen, Sorte Williams Birne  
1 frische Rote Bete  
1 EL Rote Bete Pulver  
150 ml Rotwein  
100 ml Aroniasaft, Direktsaft  
1-2 EL Zucker  
50 ml Orangensaft  
1 Sternanis  
1 frisches Lorbeerblatt  
2 Nelken

Birnen schälen, entkernen und mit dem Kugelausstecher rund ausstechen. Rote Bete schälen und würfeln.

Orangensaft, Rote Bete Pulver, Rotwein, Aroniasaft, Zucker, Sternanis, Lorbeerblatt und Nelken zusammen mit der gewürfelten roten Bete in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die ausgestochenen Birnenstücke zugeben, kurz mitkochen, von der Hitze nehmen und ziehen lassen, bis diese schön rötlich gefärbt sind.

**Für das Selleriepüree:**

½ Kopf Knollensellerie  
250 ml Sahne  
1-2 EL Butter

Etwas Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Butter im Topf aufschäumen, Sellerie dazu geben und kurz anschwitzen. Mit der Sahne auffüllen und sehr weich kochen. Noch warm fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Butter abschmecken.

**Für die Petersilien-Zabaione:**

30 g glatte Petersilie  
75 ml trockener Weißwein  
2 Eier  
25 g Zucker

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Weißwein pürieren. Durch ein Sieb in eine Metallschüssel geben. Eier trennen. Zucker und 2 Eigelbe dazu geben. Einen Topf mit etwas Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Schüssel auf den Topf setzen und den Inhalt über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Masse aufschlagen.

**Für das Möhrchen-Gemüse:**

2 orange Mini Baby-Karotten  
2 gelbe Mini Baby-Karotten  
1 TL Butter  
Etwas Zucker  
Eiswasser

Möhrchen schälen, blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Herausnehmen und abtrocknen. Die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne aufschäumen und die Karotten hinzugeben. Mit etwas Zucker bestreuen, karamellisieren und bissfest garen.

**Für die Wan-Tan-Blätter:**

4 Blätter Wan-Tan-Teig  
1 TL Butterschmalz

Wan-Tan-Blätter in je 2 Dreiecke schneiden. Butterschmalz in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Wan-Tan-Blätter darin bei halber Stufe unter mehrmaligem Wenden knusprig-braun ausbacken; auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:**

Fleur de Sel  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hirsch mit Fleur de Sel, Pfeffer und Panko Crunch bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Maike Eggers**

## **Buntes Dessert: Grünes Vanille-Soufflé mit schwarzem Kokos-Eis, rotem Apfelparpaccio und blauer Piña Colada**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Vanille-Soufflé:**

150 g frischer Babyspinat  
250 ml Milch  
2 Vanilleschoten  
50 g Butter  
50 g Mehl  
5 Eier  
70 g Zucker  
1 Prise Salz

Den Ofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Milch und eine halbe Vanilleschote aufkochen lassen. Die Schote entfernen. Eier trennen. Butter schmelzen, das Mehl hinzufügen und mit vier Eigelb und einem Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Mit der heißen Vanillemilch auffüllen und gut verrühren.

Den Spinat in einer Schüssel ganz fein pürieren. Die restlichen 4 Eiweiß mit dem Zucker und Salz zu Eischnee schlagen und dann mit dem Spinat vorsichtig unter die Masse heben. Souffléförmchen oder Tassen ausbuttern und auszuckern. Den Teig in die Tassen füllen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.

### **Für das Kokos-Eis:**

250 ml Kokosmilch  
100 g griechischer Joghurt (10 %)  
100 g Sahne  
70 g Kokosflocken  
6 EL Aktivkohlepulver  
1,5 EL Ahornsirup  
1 EL Zucker  
1 Prise Salz

Joghurt mit der Kokosmilch, Salz, Zucker, Ahornsirup, Aktivkohle und den Kokosflocken glattrühren. Die Sahne cremig, aber noch nicht ganz steif schlagen und unterheben. Die Masse in die Eismaschine füllen und ca. 20 Minuten cremig gefrieren lassen.

### **Für das Apfelparpaccio:**

2 Äpfel  
20 g Vollmilch Schokolade  
20 g weiße Schokolade  
20 g Pinienkerne  
20 Walnüsse  
150 ml Rotwein  
150 ml Portwein  
2 EL Zucker

Äpfel waschen, vierteln, das Kernhaus herausschneiden und in sehr feine Spalten hobeln. Rotwein und Portwein mit etwas Zucker in einem Topf kurz aufkochen lassen. Apfelscheiben hineingeben und noch einmal kurz aufkochen. Danach den Topf vom Herd nehmen und die Scheiben noch etwa 10 Minuten leicht ziehen lassen. Die Apfelscheiben aus dem Topf nehmen und trocken tupfen. Den Teller damit fächerartig auslegen.

Pinienkerne und Walnüsse in einer Pfanne erhitzen und von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Schokolade raspeln und zusammen mit den Pinienkernen über die Apfelscheiben streuen.

### **Für den Pina-Colada-Shot:**

80 ml Ananassaft  
40 ml Cream of Coconut (o. Kokossirup)  
20 ml Zitronensaft  
20 ml Sahne  
30 ml braunen Rum  
30 ml weißen Rum  
20 ml Curacao

Ananassaft, Cream of Coconut, beide Rumsorten, Sahne und Zitronensaft in den Mixer geben und das ganze ca. 25 Sekunden gut mixen. Am Ende den Curacao mit einer Spritze dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Michelle Ghofrani**

## **Gelb-Grün: Süß trifft herzhaft: Pastablüte gefüllt mit Kürbis, Amaretti und Senfrüchten an Parmesansauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Füllung:**

300 g Hokkaido-Kürbis  
100 g Senfrüchte kandiert im Glas  
100 g gereifter Parmesan  
12 Amaretti-Kekse  
½ TL Zimt  
1 Prise gemahlene Nelke  
1 Muskatnuss, zum Reiben (½ TL)  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis schälen, würfeln und in gesalzenem Wasser garkochen. Wasser abgießen, Kürbis in einem Sieb auffangen und abdampfen lassen. Kürbis mit einer Kartoffelpresse zu einem Brei verarbeiten. Parmesan und Senfrüchte fein reiben. Amaretti-Kekse mit einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. Senfrüchte, Parmesan, Amaretti, Zimt, Nelke und Muskatnuss zum Kürbis geben und gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbismasse in einen Spritzbeutel füllen.

### **Für den Teig:**

140 g Typ 00 Mehl  
6 Eier (Größe L)  
10 ml Olivenöl  
1 TL gemahlene Kurkuma  
Mehl, zum Bestäuben  
25 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Eier trennen. Mehl, Eigelb, Kurkuma und Olivenöl in eine Küchenmaschine geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie einwickeln und 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig bis zur vorletzten Stufe durch die Pastamaschine ziehen. Aus dem Teig zwei 40 cm lange Platten schneiden. Füllung mit einem Spritzbeutel mittig auf die jeweiligen Platten verteilen. Ränder mit Wasser bestreichen und zusammenbringen. Ränder fest zusammendrücken und zu einer Blume aufrollen. Blüten in gesalzenem sprudelndem Wasser 2 Minuten kochen lassen. Butter schmelzen und die Pastablüten damit einpinseln.

### **Für die Parmesansauce:**

200 ml Sahne (mind. 30 %)  
150 g gereifter Parmesan  
50 g Kürbiskerne  
3 Amaretti-Kekse  
1 TL Spinatpulver  
10 ml Olivenöl  
1 Muskatnuss, zum Reiben (½ TL)  
Salz, aus der Mühle

Sahne in einen Topf geben und zum Köcheln bringen. Parmesan reiben und zur Sahne geben. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Solange köcheln lassen, bis der Parmesan komplett geschmolzen ist. Spinatpulver in Olivenöl auflösen und in eine Spritzflasche füllen. Amaretti-Kekse mit einem Mörser zu Bröseln verarbeiten. Kürbiskerne in einer Pfanne rösten.

### **Für die Garnitur:**

Essbares Blattgold  
Lila und gelbe Blüten

Pastablüte mit essbarem Blattgold und Blüten verzieren.

Parmesansauce auf zwei tiefe Teller verteilen. Jeweils eine Pastablüte daraufsetzen. Mit Spinatöl, Kürbiskernen, Amaretti-Bröseln und Blüten verzieren.



**Lisa Lührs**

## **Pink-Grün: Eigelb-Raviolo mit Trüffelcreme, Petersilienwurzel-Mousseline und Milchschaum**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Ravioliteig:**

300 g Pasta-/Spätzlemehl  
6 Eier  
1 EL Olivenöl  
1 Bund glatte Petersilie  
Rote Bete Granulat  
1 Prise Salz

Fünf Eier trennen. In der Küchenmaschine aus einem ganzen Ei und fünf Eigelb, Mehl, Salz und Olivenöl einen Pastateig herstellen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und in Wasser aufkochen. Mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Passiertuch gießen. Petersilie im Tuch ausdrücken und in der Küchenmaschine unter 2/3 des Teiges mischen.

Das andere Drittel des Teiges mit dem Rote-Bete-Granulat mischen bis eine kräftige violette Farbe entsteht.

### **Für die Trüffelcreme:**

150 g Ziegenfrischkäse  
2 EL Trüffelbutter  
3 EL frischer spanischer Herbsttrüffel  
1 Zitrone  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Cayennepfeffer

Zitrone waschen. Trüffel hobeln. Ziegenfrischkäse, Trüffelbutter, Trüffel, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer verrühren, abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

### **Für die Ravioli:**

2 Eier Größe L und XL  
3 EL frischer spanischer Herbsttrüffel  
50 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Den grünen Teig und den violetten Teig auf eine Stärke jeweils auf eine Stärke von 7 ausrollen. Aus dem grünen Teig Quadrate von etwa 12 x 12 cm schneiden, aus dem violetten Sterne ausstechen.

Sterne einseitig mit etwas Eiweiß bestreichen und mittig auf jedes zweite grüne Quadrat kleben. Mit einem Nudelholz vorsichtig darüber rollen bis die Teige eine Bindung haben.

Nun auf die grünen Quadrate ohne Stern mit der Trüffelcreme einen Kreis etwas größer als ein Eigelb spritzen. Eigelb mittig in den Kreis setzen und Trüffelcreme ringartig bis ganz oben um das Eigelb spritzen.

Trüffel großzügig über das Eigelb hobeln. Etwas Eiweiß auf den grünen Nudelboden um das Eigelb streichen.

Grünes Quadrat mit Stern über das Eigelb legen und rundherum festdrücken. Mit dem Ravioliausstecher ausstechen.

Ca. 3 Minuten in kochendes Salzwasser geben und kurz vor dem Anrichten in flüssiger Butter schwenken.

**Für die Mousseline:** Petersilienwurzeln und Kartoffel schälen und in grobe Stücke schneiden.  
250 g Petersilienwurzel Petersilienwurzel in Milch weichkochen. Kartoffel in gesalzenem Wasser  
1 Kartoffel weichkochen. Mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und  
80 g geschlagene Sahne Cayennepfeffer abschmecken.  
300 ml Milch Geschlagene Sahne kurz vor dem Anrichten unterheben.  
¼ TL Salz  
Cayennepfeffer  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Schaum:** Die Milch von der Petersilienwurzel (s.o.) mit etwas Spinatpulver,  
Spinatpulver Trüffelbutter, Salz und Pfeffer aufkochen und mit dem Mixstab schaumig  
Salz, aus der Mühle aufmixen.  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:**  
Pinke und lila Blüten  
Wildkräutersalat

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.