

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. April 2018 ▪
Hauptgang & Dessert mit Christian Lohse



Ani del Longo

**Filetsteak mit Schaumwein-Tomaten-Sauce und
Trüffelpüree**

Zutaten für zwei Personen

Für das Filetsteak:

2 Rinderfilets à 250 g
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet in Öl von beiden Seiten 5 Minuten braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt im Ofen warm stellen.

Für die Sauce:

150 g geschälte, gehackte Tomaten
4 EL Rosinen
2 Knoblauchzehen
200 ml Sekt
4 Zweige Thymian
4 Zweige Estragon
4 Zweige Kerbel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, fein hacken und mit den Rosinen in die Pfanne geben. Mit Sekt ablöschen und 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Kräuter abbrausen, trocken wedeln, hacken, zusammen mit den Tomatenstücken zur Sektsauce geben und weitere 5 Minuten einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Trüffelpüree:

300 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
1 Wintertrüffel
2 EL Trüffelöl
2 EL Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kochen und anschließend stampfen. Prise Muskat, Butter und Trüffelöl hinzugeben und gut vermengen.

Den Trüffel auf einem Hobel fein hobeln und über das Öl reiben.

Sauce über das Fleisch gießen, Püree in einem Servierring anrichten, gehobelten Trüffel darüber verteilen und Filetsteak mit Schaumwein-Tomaten-Sauce und Trüffelpüree servieren.



Ani del Longo

Tiramisu brûlée

Zutaten für zwei Personen

Für das Tiramisu brûlée:
200 g Himbeeren
200 g griechischer Sahnejogurt
100 g Löffelbiskuit
6 EL Vanillelikör
2 EL Puderzucker
3 EL brauner Zucker

Himbeeren mit Puderzucker mengen. Löffelbiskuit in kleine Stücke schneiden, in Gläser füllen und mit Likör beträufeln.

Die Himbeeren, dann den mit Zucker gesüßten Jogurt schichten. Mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Eine Himbeere auf das Tiramisu brûlée setzen und servieren.



Rainer Haitz

Karamellierter Lachs mit Erbsen-Avocado-Püree und Mojito-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets ohne Haut à 140 g
 ½ TL Currypulver (Madras)
 ½ TL Zucker
 ½ TL Garam Marsala
 4 EL Traubenkernöl
 Fleur de Sel

Den Lachs in einer Gewürzmischung aus Curry, Zucker, Garam Marsala und Fleur de Sel wenden und von allen Seiten kurz in Traubenkernöl anbraten - dabei die Oberfläche leicht karamellisieren lassen.

Für das Püree:

½ reife Avocado
 100 g TK-Erbse
 ¼ Bund Minze
 ¼ TL Zucker
 50 g Sahne
 2 EL Trüffelöl
 Fleur de Sel, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und fein würfeln. Minze abbrausen und trocken wedeln.

Erbse in einem Salz-Zucker-Wasser ca. 4 Minuten blanchieren und kalt abschrecken. Den Kochfond danach auf 1/3 reduzieren. Mit der Sahne und dem Trüffelöl aufkochen lassen. In einem Küchenmixer den Fond mit den Erbsen, 5 Blatt frischer Minze und dem geschälten Avocadofleisch fein pürieren. Mit Fleur de Sel abschmecken.

Für den Mojito-Schaum:

25 g TK-Erbse
 1 Limette
 1 EL brauner Zucker
 1 TL Zucker
 1 TL Salz
 10 ml Zuckerrohrschnaps
 1 Msp. Sojalecithin
 2 Zweige Minze

25 g Erbsen ca. 4 Minuten in einem Salz-Zucker-Wasser blanchieren und kalt abschrecken. Den Kochfond auf 1/3 reduzieren. In diesen dann den braunen Zucker, den Zuckerrohrschnaps und die geviertelten Limette geben. Alles gut mit der frischen Minze mörsern und 20 Minuten ziehen lassen. Das Ergebnis passieren und mit Sojalecithin mittels Pürrierstab gut und schaumig aufschlagen.

Für die Garnitur:

50 g Glasnudeln
 150 ml neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle

Die Glasnudeln mit einer Schere in etwa 8 cm lange Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Die Glasnudeln(ungekocht) in das heiße Öl geben. Diese gehen sofort auf, herausnehmen und auf Küchenkrepp legen. Mit etwas Salz bestreuen.

Karamellierter Lachs mit Erbsen-Avocado-Püree und Mojito-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.



Rainer Haitz

Piña-Colada-Mousse

Zutaten für zwei Personen

- Für die Mousse:**
- ½ Baby-Ananas
 - 1 EL brauner Zucker
 - 2 EL Kokoslikör
 - 2 EL weißer Rum
 - 125 g griechischer Sahnejoghurt
 - 2 EL Kokosraspeln
 - 1 Ei, davon das Eiweiß
 - 1 Prise Salz
 - 25 g Zucker
 - 40 g Kokoschips
- Ananas schälen, vierteln und den harten Strunk wegschneiden. Ananas klein würfeln, mit Zucker, Likör und Rum vermischen und in Gläser verteilen.
- Joghurt mit Kokosraspeln verrühren.
- Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter den Kokos-Joghurt heben und die Mousse in die Gläser auf die marinierten Ananaswürfel verteilen.
- Die Kokoschips in einer Pfanne hellbraun anrösten und die Mousse damit bestreuen.

Piña-Colada-Mousse in einem Glas anrichten und servieren.



Florian Becker

Gebratener Kabeljau mit Weißwein-Sauce und Fenchel-Birnen-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets mit Haut à 120 g
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Thymian
 1 Sternanis
 2 EL Butter, zum Braten
 Olivenöl, zum Braten
 1 EL doppelgriffiges Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Mehl auf die Fischhaut stäuben. Knoblauch abziehen, halbieren und die Hälften andrücken. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Olivenöl, Butter, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne erhitzen und die Kabeljaufilets darin zuerst auf der Hautseite kross anbraten, dann kurz wenden und in eine ofenfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten glasig gar ziehen lassen.

Für das Gemüse:

2 Fenchelknollen
 2 Birnen
 1 Karotte
 2 Schalotten
 50 ml Riesling
 50 ml Gemüsefond
 3 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, au der Mühle

Schalotten abziehen und fein hacken. In Butter glasig anschwitzen.

Fenchel waschen, Strunk herausschneiden, in feine Scheiben schneiden. Birnen waschen, Kerngehäuse herausschneiden, in Würfel schneiden. Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten mit Riesling und Fond ablöschen, Karotte, Fenchel und Birne zugeben, ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

100 ml Fischfond
 50 ml Gemüsefond
 50 ml trockener Weißwein
 150 g Sahne
 ½ TL Stärke
 ½ Knoblauchzehe
 1 Zitrone, davon ¼ TL Abrieb
 30 g kalte Butter
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Fisch- und Gemüsefond mit Weißwein, Sahne, einer angedrückten

Knoblauchzehe und Zitronenabrieb in einem Topf aufkochen. Stärke mit 1 EL Wasser in einer kleinen Schüssel anrühren und unterrühren.

Den Topf vom Herd nehmen, die Butter in Flocken einrühren und mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Gebratenen Kabeljau mit Fenchel-Birnen-Gemüse und Sellerie-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Becker

Grießbrei mit heißen Früchten

Zutaten für zwei Personen

Für den Grießbrei:

40 g Hartweizengrieß
1 Zitrone
1 Ei, davon das Eigelb
1 EL Zucker
100 ml Sahne
400 ml Milch

Milch, Sahne, abgeriebene Schale der Zitrone und Zucker aufkochen. Unter ständigem Rühren Grieß einrieseln lassen, Masse bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Für die Früchte:

375 g TK-Waldbeeren-Mix
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
1 TL gemahlener Zimt
1 Zitrone
50 ml Orangensaft
50 ml Portwein
50 g Zucker
1 EL Butter

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Portwein, Zitronen- und Orangensaft ablöschen. Waldbeeren, Vanilleschote, Zimtstange und gemahlene Zimt in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten garen.

Grießbrei mit heißen Früchten auf Tellern anrichten und servieren.