

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2018** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Christian Wemhoff

**Saltimbocca vom Seeteufel mit Ratatouille und Quinoa
mit Basilikumpesto**

Zutaten für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

1 Loin vom Seeteufel à 300 g
 4 Scheiben Serrano-Schinken
 5 Salbeiblätter
 2 EL Olivenöl

Den Seeteufel waschen, trockentupfen und in vier Teile schneiden. Jedes Medaillon auf eine Scheibe Schinken legen. Je ein Salbeiblatt darauf platzieren und die Medaillons in den Serrano-Schinken einwickeln. Pfanne auf halbe Hitze drehen, Olivenöl hineingeben. Dann die Medaillons vorsichtig in die Pfanne geben, und nach 3 Minuten wenden. Darauf achten, dass der Fisch glasig bleibt, der Schinken jedoch kross wird.

Für das Pesto:

4 Zweige Basilikum
 20 Pinienkerne
 30 g Parmesan
 2 Knoblauchzehen
 75 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pinienkerne in eine kalte Pfanne geben und ohne Öl erhitzen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen. Pinienkerne, Basilikum, Parmesan, abgezogenen Knoblauch und Olivenöl in einen Standmixer geben und zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Quinoa:

150 g Quinoa
 200 ml Gemüsefond
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Quinoa mit Fond im Verhältnis 1:1 ca. 20 Minuten köcheln. Dabei gelegentlich umrühren. Nach 5 Minuten salzen und pfeffern. Die Zweige von Rosmarin und Thymian in den Topf geben und darin weitere 10 Minuten ziehen lassen.

Für das Ratatouille:

1 Aubergine
 1 Zucchini
 1 rote Paprika
 1 gelbe Paprika
 5 eingelegte Tomaten in Öl
 1 EL Tomatenmark
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Ratatouille von der Zucchini und der Aubergine die Schale großzügig längs abschälen. Dann in feine rautenförmige Würfel schneiden. Die gelbe und rote Paprika halbieren, das Innere entfernen, die Schale mit dem Sparschäler abschälen. Ebenfalls in Rauten schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Erst Zucchini und Aubergine anbraten, nach 2 Minuten die Paprika zugeben und durchschwenken. Eingelegte Tomaten in feine Streifen schneiden und mit dem Tomatenmark zum Ratatouille geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

20 ml Balsamico

Auf eine rechteckige Schiefertafel die Quinoa mit kleiner Ringform zu drei Kreisen anrichten. Dazwischen in länglichen Linien das Ratatouille drapieren. Auf das Ratatouille und die Quinoa vier bis fünf kleine Saltimbocca-Pakete legen. Nun zwei kleine Pipetten, eine mit bestem Olivenöl, die zweite mit Balsamico gefüllt, in den Rucola stellen.



Sonja van der Werff

Entenbrust mit Orangen-Portwein-Sauce, glasierten Vanille-Möhren und Schwenkkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Barbarie-Entenbrüste à 160 g
2 Knoblauchzehen
25 ml Sojasauce
1 EL flüssiger Honig
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Orangenpfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Haut der Entenbrustfilets waschen, trockentupfen und auf der Hautseite leicht einschneiden.

Die Entenbrustfilets salzen und mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen. Mit Backpapier bedecken, mit einem Topf beschweren und Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten von jeder Seite anbraten.

Etwa 15 Minuten auf einem Rost im Ofen fertigbaren.

Aus Sojasauce und Honig eine Sauce anrühren und die Ente damit in der Pfanne auf höchster Stufe ca. 3 Minuten glasieren.

In feine Tranchen schneiden und mit Orangenpfeffer würzen.

Für die Sauce:

200 ml Geflügelfond
2 Orangen
200 ml roter Portwein
¼ TL Zucker
1 TL Mehl
4 EL kalte Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem kleinen Topf aus Orangensaft und -abrieb, Portwein und Geflügelfond eine cremige Reduktion aufkochen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren, in einer Pfanne mit kalter Butter aufmontieren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schwenkkartoffeln:

6 Drillinge
½ Bund glatte Petersilie
1 EL Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Die Kartoffeln in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Petersilie schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Vanille-Möhren:

300 g Baby-Karotten mit Grün
½ Vanilleschote
200 ml Gemüsefond
¼ TL Zucker
2 EL Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten putzen, schälen und etwa 1 cm Grün stehen lassen. Die Karotten in dicke Scheiben schneiden und in Fond ca. 10 Minuten bissfest garen. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Die Karotten abschöpfen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter, Zucker und Vanillemark glasieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Benedikt Sollinger

Rehrücken im Tramezzini-Pistazien-Mantel mit Rotwein-Schalotten und Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

- ½ ausgelöster Rehrücken à 400 g
- 150 g Kalbsbrät
- 3 Scheiben Tramezzini
- 50 g Pistazienkerne
- 4 EL Sahne
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 EL Butter, zum Anbraten
- 3 EL Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken zwei Stücke schneiden und kurz in der Pfanne mit aufgeschäumter Butter von allen Seiten anbraten. Das Tramezzini mit dem Nudelholz dünn ausrollen.

Den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Öl rösten und fein hacken.

Aus Sahne, Pistazien, Rosmarin und Kalbsbrät eine cremige Farce anrühren.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Farce dünn auf dem Brot verteilen, das Fleisch daraufsetzen und zusammenrollen. In der Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten.

Im Ofen etwa 10 Minuten garziehen lassen.

Für die Schalotten:

- 200 g Schalotten
- 150 ml trockener Rotwein
- 150 ml Portwein
- 150 ml Wildfond
- 2 EL Rohrzucker
- 2 Zweige Rosmarin
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, vierteln und in einem Topf mit Öl scharf anbraten. Den Zucker hineinstreuen und karamellisieren lassen.

Schalotten mit Rotwein und Portwein ablöschen, Wildfond angießen und Rosmarinzweige hinzugeben.

Die Schalotten auf kleiner Stufe köcheln und kräftig reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

- 1 Knolle Sellerie
- 80 g Sahne
- 80 g Butter
- ¼ TL Zimtpulver
- ¼ Bund glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle

Den Sellerie sorgfältig schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Wasser weichkochen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Den Sellerie abgießen, ausdampfen und mit einem Stabmixer pürieren. Butter und Sahne hinzugeben und mit Petersilie, Zimt und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sarah Weinreis

Hausgemachte Spätzle mit Champignon-Rahm und Eisbergsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

2 Eier
200 g Mehl
50 ml Mineralwasser mit Sprudel
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Eier in einer großen Schüssel verquirlen, salzen. Mehl und Mineralwasser zugeben. Mindestens 5 Minuten kräftig mit der Hand zu einem glatten Teig verschlagen, bis er Blasen wirft.

Reichlich Salzwasser in einem hohen Topf aufkochen. Den Spätzleteig durch die Spätzlepresse hineindrücken. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Spätzle darin kurz durchschwenken.

Für die Sauce:

400 g Champignons
250 g Speck
2 kleine Zwiebeln
6 EL trockener Weißwein
400 g Sahne
500 ml Kalbsfond
¼ TL Stärke
3 Zweige Thymian
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln.

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

In einem kleinen Topf Butter aufschäumen. Zwiebeln und Pilze darin 2 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen und bei starker Hitze vollständig einkochen lassen.

Sahne und Kalbsfond dazugeben und in ca. 5 Minuten um ein Drittel einkochen lassen und mit etwas in Wasser angerührter Stärke abbinden.

Den Thymian dazugeben.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck hinzugeben und kross ausbacken. Den krossen Speck zur Sauce hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

½ Eisbergsalat
1 Knoblauchzehe
¼ Zwiebel
2 EL Balsamico
1 TL flüssiger Honig
1 TL mittelscharfer Senf
4 EL neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Eisbergsalat waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Balsamico mit Senf, Zwiebeln, Knoblauch, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl hinzugeben und mit einem Mixstab aufmontieren.

Den Salat mit Salatsauce vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Detlev Repenning

Büsumer Scholle mit Speckschaum, Schmorgurke und Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Scholle mit Krabben:

- 2 Schollenfilets mit Haut à ca. 220 g
- 60 g gepulste Nordseekrabben
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Mehl
- 50 g Butter
- 6 Zweige Dill
- 6 Zweige glatte Petersilie
- 6 Zweige Kerbel
- 1 Zweig Thymian
- 10 ml Arganöl
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Butterschmalz
- Kokosnussöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Zitronenpfeffer, aus der Mühle

In eine viereckige Pfanne reichlich Kokosnussöl geben. Darauf Backpapier legen und Rapsöl mit Butterschmalz auf dem Backpapier in der Pfanne erhitzen. Die Scholle waschen und trockentupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer bis zur Gräte etwa viermal einritzen. Dill, Petersilie, Kerbel und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Angedrückten Knoblauch in die Pfanne geben und den Fisch kräftig salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Den Fisch auf der Hautseite ca. 5 Minuten goldgelb braten und auf der Rückseite ca. 3 Minuten.

Nordseekrabben mit dem Arganöl benetzen und die Kräuter unterheben. Die Krabben auf dem Fisch verteilen.

Für die Kartoffelwürfel:

- 2 festkochende Kartoffeln
- 50 g geräucherter Wacholderspeck
- 2 EL Traubenkernöl
- 6 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl und dem Speck kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Würfel aus der Pfanne nehmen, auf Küchentrepp abtropfen und mit reichlich gehackter Petersilie in einer Schüssel vermengen.

Für die Schmorgurken:

- 2 Schmorgurken
- 1 Bund Fenchelgrün
- 150 ml Gemüsefond
- 1 EL weißer Balsamico
- 2 EL saure Sahne
- ½ TL Zucker
- 15 g Mehl
- 20 g Butter
- Salz, aus der Mühle

Die Gurken längs halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die in feine Streifen schneiden.

Gemüsefond, Balsamico und Zucker in einem Topf erhitzen und die Gurkenstücke darin langsam köcheln lassen.

Das Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zugeben. Mit saurer Sahne und Butter verrühren und mit Mehl binden.

Mit Salz abschmecken.

Für den Speckschaum:

- 50 g geräucherter Wacholderspeck
- 1 Schalotte
- 60 ml trockener Weißwein
- 100 ml Milch
- 1 ½ g Lecithin
- 1 TL Butter
- Salz, aus der Mühle

Den Speck klein schneiden und würfeln. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Speck zunächst in der Pfanne ohne Öl auslassen. Butter und Schalotten hinzufügen und glasig braten. Mit Wein ablöschen und einkochen. Milch hinzugeben, auf 65 Grad erwärmen und salzen.

Die Mischung pürieren und durch ein Sieb passieren. Die aufgefangene Flüssigkeit schaumig aufschlagen. Vor dem Servieren ca. 2 ½ Minuten zur Stabilisierung des Schaums stehen lassen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.