

| Die Küchenschlacht – CW-Finale am 16. November 2015 | „Klassiker 2.0“ Horst Lichter



Klassiker 2.0: „Senfeier“ von Torsten Kluske

Rezept für zwei Personen

Für die Eier:

2	Eier
2 Scheiben	Landschinken, luftgetrocknet, sehr dünn aufgeschnitten
1 EL	Forellenkaviar
1 Bund	Schnittlauch

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree mit Parmesan:

200 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
50 g	Knollen-Sellerie
100 g	Butter
50 ml	Sahne, 30 %
30 g	Parmesan

Für das Velouté:

250 ml	Kalbsfond
50 ml	Sahne 30 %
20 g	Mehl, Typ 405
20 g	Butter
20 g	mittelscharfer Senf
½	Zitrone

Für die Avocado-Creme:

1	reife Avocado
1 EL	Saure Sahne 10 %
¼ Zehe	Knoblauch
½	Zitrone
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln und Sellerie schälen und grob würfeln. In einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz bissfest garen.

Landschinken längs halbieren und auf zwei Servierringe wickeln. Im Backofen zehn bis zwölf Minuten knusprig backen. Schinken auf Küchenkrepp auskühlen lassen und entfetten. Ofen auf 60 Grad Umluft stellen und die Servierteller sowie den Schinken darin warm halten.



Eier in kochendem Wasser genau sieben Minuten wachweich kochen. Danach abschrecken und pellen. Boden der Eier mit einem Schnitt begradigen. Spitze bis zum Eigelb abschneiden. Abschließend einen halben Teelöffel Forellenkaviar auf das Ei geben.

Schnittlauch waschen und in sehr feine Röllchen schneiden.

Gekochte Kartoffeln und Sellerie mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, dabei die Butter, den fein geriebenen Parmesan und nach und nach die Sahne zufügen, bis ein cremiges Püree entstanden ist. Püree abschließend durch ein Sieb streichen.

Für die Velouté in einem kleinen Topf die Butter zusammen mit dem Mehl bei milder Hitze möglichst lange anschwitzen, ohne dass die Mehlbutterm bräunt. Nach fünf Minuten den erwärmten Kalbsfond zufügen und die Sauce sämig einkochen. In einem Schälchen die Sahne mit dem Senf und einem Spritzer Zitronensaft verrühren und diese Mischung in die Sauce einrühren. Zum Schluss mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Avocado-creme halbierte Zitrone auspressen. Avocado halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen und zu dem Zitronensaft geben. Knoblauchzehe abziehen und ein Viertel davon zu Avocado und Co. geben. Saure Sahne zufügen und mit Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Schinken, Püree, Ei, Avocado-Creme und Velouté auf Tellern anrichten, mit fein geschnittenem Schnittlauch und Zitronenabrieb garnieren und servieren.



Klassiker 2.0: „Ente à l'orange“ von Tom Mackenroth

Rezept für zwei Personen

Für die Entenbrust:

- 2 Entenbrüste, à 300 g, mit Haut, mit Flügel
- 2 EL Sonnenblumenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Orangenvariationen Gel/ Sauce/ Filets:

- 2 Orangen
- 150 ml Entenfond
- 40 ml Grand Marnier
- 30 g Zucker
- 10g Agar Agar
- 1 Bund Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Herzogin-Kartoffel:

- 150 g festkochende Kartoffeln
- 20 g Crème fraîche
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 1 Muskatnuss
- Salz, zum Abschmecken

Für den Rosenkohl:

- 200 g Rosenkohl
- 50 g Lardo
- ¼ l Weißwein
- ¼ l weißer Portwein

Zubereitung

Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Entenbrüste am Flügel belassen, waschen und trocken tupfen. Haut der Brüste einschneiden und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl auf der Hautseite anbraten. Wenn die Haut Farbe angenommen hat, Brüste wenden und im Ofen bei 140 Grad fertig garen.

Für die Orangensauce von Orangen Zesten abreiben, Filets herausschneiden und aus dem Rest Saft auspressen. Braunen Zucker im Topf karamellisieren, mit Orangensaft und Fond ablöschen, einkochen lassen. Anschließend Zesten und Grand Marnier zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Thymianzweige dazulegen und durchziehen lassen. Etwas von der Sauce abnehmen, mit Agar Agar vermischen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren Thymianzweige aus der Sauce herausnehmen und Orangenfilets dazugeben.



Kartoffeln schälen, reiben und auspressen. Eier trennen und Eigelb mit Crème fraîche zu Kartoffeln geben, gut vermengen. Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Häufchen formen und in Butter knusprig ausbacken. Rosenkohlblätter abziehen und blanchieren, mit gewürfeltem Lardo in Pfanne anschwitzen und mit Portwein und Weißwein ablöschen.

Ente, Orangendreierlei, Kartoffelkuchen und Rosenkohl auf Tellern anrichten und servieren.



Klassiker 2.0: „Currywurst mit Pommes Schranke“ von Christoph Kist

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwurst:

1	Kalbssemmerrolle, à 700 g
1,5 m	natürlicher Bratwurst Darm (vom Schwein)
200 ml	Sahne
200 g	Crushed Ice
2 TL	Curry
8 g	Phosphat
2 EL	Tomatenmark
1 Bund	Majoran
1 TL	Koriandersaat
1 TL	Fenchelsamen
3 EL	Kurkuma
	Rapsöl, zum Anbraten
	Salz & schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pommes:

5	mehligkochende Kartoffeln, groß
1,5 L	Erdnussöl
1 TL	Paprikapulver
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Ketchup:

400 g	geschälte Tomaten, aus der Dose
1	Ananas
200 ml	Cola
2	Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
100 g	Puderzucker
10 g	Butter
50 ml	Honig
100 ml	Worcester Sauce
2 EL	Tomatenmark
3	Nelken
1	Lorbeerblatt
3 TL	Currypulver
1 TL	Chipotle-Chili
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mayonnaise:

4	Eier
1 TL	mittelscharfer Senf
1	Zitrone
500 ml	Sonnenblumenöl
	Zucker, zum Abschmecken



Zubereitung

Die Fritteuse mit dem Erdnussöl auf 160 Grad vorheizen.

Für die Bratwurst Kalbsfleisch in gleich große Stücke schneiden und mit dem Fleischwolf zerkleinern. Anschließend mit Crushed Ice zu feinem Brät pürieren. Curry, Phosphat, Majoran, Koriandersaat, Fenchelsamen, Kurkuma, Tomatenmark und Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und erneut pürieren. Masse in einen Spritzbeutel geben und in den Darm füllen. Einzelne Würste abfüllen und zehn Minuten im siedenden Wasser garen. Anschließend Bratwürste in etwas Öl goldgelb anbraten.

Für die Pommes Kartoffeln schälen und waschen. In feine Stifte schneiden und abtropfen lassen. Im Öl sieben Minuten vorgaren und wieder herausnehmen. Fett auf 180 Grad erhitzen und Pommes kurz vor dem Servieren knusprig frittieren.

Für den Ketchup Puderzucker in einem Topf karamellisieren. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Ananas schälen, kleinschneiden und 100 Gramm im Topf andünsten. Nelken, Lorbeerblatt, Currypulver und Butter dazugeben. Mit Worcester Sauce und Dosentomaten ablöschen und einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zucker, Chipotle-Chili und Honig abschmecken.

Für die Mayonnaise Eier trennen. Eigelbe schaumig schlagen, Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Zitrone halbieren und auspressen. Eigelb mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und unter ständigem Rühren Sonnenblumenöl einlaufen lassen, bis eine Emulsion entsteht. Zum Schluss erneut mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Currywurst mit Pommes Schranke auf Tellern anrichten und mit einem kühlen Bier oder Softgetränk servieren.



Klassiker 2.0: „Stroganoff 2.0 mit Zweierlei vom Champignon, Rote Bete und Kartoffelstroh“ von Michael Reich

Rezept für 2 Personen

Für das Rinderfilet:

- 1 Rinderfilet, à 400 g, am Stück
- 1 EL Butter
- ½ Bund Rosmarin
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 cm Ingwer
- 1 EL Rapsöl, zum Anbraten
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Meerrettich-Gelee:

- 2 EL frisch geriebener Meerrettich
- 50 ml Milch
- 45 ml Sahne
- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL saure Sahne
- 1 Muskatnuss
- 3 g Agar-Agar
- Zucker, zum Abschmecken

Für das Zweierlei vom Champignon:

- 100 g Champignons
- 1 Schalotte
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Rapsöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rote Bete:

- 2 Kugeln vorgegarte Rote Bete
- 125 ml Rote-Bete-Saft
- ½ TL Speisestärke
- gemahlener Kümmel, zum Abschmecken
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

Für das Kartoffelstroh:

- 1 große festkochende Kartoffeln
- 2 l Frittier-Öl



Für die Sauce:

1	Schalotte
50 g	Champignons
25 g	Speck
50 ml	Branntwein
125 ml	Kalbsjus
25 ml	Gurkenwasser, von Essiggurken
50 ml	Sahne
1 EL	mittelscharfer Senf
1 EL	Rapsöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

3	Essiggurken
1 Schale	Erbsen-Kresse
1 Schale	Shiso-Kresse

Zubereitung

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet parieren, in vier Medaillons schneiden und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. In einer heißen Pfanne mit Rapsöl von allen Seiten anbraten. In den Ofen geben und 30 Minuten garen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter, einem Zweig Rosmarin, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer kurz nachbraten.

Für das Gelee Milch und Sahne im Topf aufkochen. Meerrettich und mit Zucker, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Unter ständigem Rühren Agar-Agar zufügen. Anschließend Mischung kalt stellen. Gelierte Masse mit Stabmixer pürieren und mit Crème fraîche und saurer Sahne verfeinern. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für das Zweierlei vom Champignon vier Pilze mit Trüffelhobel fein hobeln. Auf ein Backblech legen und im Backofen 30 Minuten trocknen lassen, bis Chips entstehen, mit Salz abschmecken. Rest der Pilze vierteln und in einer Pfanne mit Rapsöl scharf anbraten., Schalotten abziehen, klein hacken und dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt gehackte Petersilie untermischen.

Rote-Bete-Saft in einen Topf geben und um die Hälfte reduzieren, mit Speisestärke abbinden. Aus der Roten Bete mit dem Kugelausstecher Kugeln ausstechen und diese in der Saft-Reduktion glasieren, mit Salz, Kümmel und Chili abschmecken.

Für die Sauce Schalotten abziehen und fein hacken. Pilze und Speck ebenfalls hacken. Alles in einem Topf mit Rapsöl anbraten, mit Branntwein ablöschen und mit Kalbsjus und Gurkenwasser auffüllen. Sauce reduzieren lassen, durch ein Sieb passieren und Senf und Sahne untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelstroh Kartoffeln schälen, in feine Scheiben und anschließend in feine Stifte schneiden. Stifte in der Fritteuse knusprig, goldbraun frittieren. Alle Komponenten auf Tellern anrichten, mit gewürfelten Essiggurken und Kresse garnieren und servieren.



Klassiker 2.0: „Forelle "Müllerin Art"“ von Katharina Brandt

Zutaten für 2 Personen

Für das Forellenfilet:

2	Bachforellenfilets, à 120 g
1	Saiblingsfilet, à 120 g
1	rote Chilischote
30 ml	Ahornsirup
100 g	Kichererbsenmehl
50 g	gemahlene Mandeln
60 g	Butter
	Chilisalz, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Limettensauce:

1	Limette
80 ml	Fischfond
20 g	Butter
10 g	Walnüsse, geschält
1 Bund	glatte Blattpetersilie
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Mangoldgemüse:

100 g	Mangold
40 g	Mango
1	Schalotte
20 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

150 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
150 g	Süßkartoffeln
1	Mango
200 ml	Milch
30 g	Crème fraîche
30 g	Butter
50 g	kalte Butter
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Bund	Kerbel
1 Schale	Shiso-Kresse



Zubereitung

Kartoffeln und Süßkartoffel schälen, würfeln und zwei verschiedenen Töpfen mit Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Für das Forellenfilet Fische waschen, trocken tupfen und in je drei Stücke schneiden und salzen. Ein Forellenfilet und Saibling in Kichererbsenmehl wenden und gut abklopfen. Andere Forellenfilets in gemahlene Mandeln wenden. Vor dem Anrichten Filets kurz in Butter braten und gar ziehen lassen.

Für die Zitronensauce Zitrone schälen und filetieren sowie den Saft aus dem Rest pressen. Butter in Pfanne schmelzen, Walnüsse hacken und dazugeben. Fischfond zu der Nussbutter geben und miteinander verkochen, anschließend Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt Zitronenfilets und gehackte Petersilie dazugeben.

Mangold waschen und in feine Streifen schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Mango schälen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Mango dazugeben. Zuletzt Mangold unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree gegarte Kartoffeln durch Presse drücken und mit Milch glatt rühren. Butter in einer Pfanne zerlassen. 25 Gramm kalte Butter in kleine Stücke schneiden und unter das Püree heben. Mit geschmolzener Butter, Salz und Muskatnuss abschmecken. Gegarte Süßkartoffeln ebenfalls durch die Presse drücken, mit 25 Gramm kalter Butter und Crème fraîche verfeinern. Mango schälen, fein würfeln und zum Süßkartoffelpüree geben. Mit geschmolzener Butter, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Fischfilets mit Zitronenfilets schichten und mit Schaschlikspieß fixieren. Spieß zusammen mit Pürees und Zitronensauce auf Tellern anrichten, mit Kerbeln und Kresse garnieren und servieren.



Klassiker 2.0: „Zweierlei vom Kalbsschnitzel mit Pastinaken-Stampf und Apfel-Chutney“ von Anke Zimmermann

Rezept für 2 Personen

Für das Schnitzel:

- 2 Kalbsschnitzel, à 200 g
- 1 EL Olivenöl
- 2 Eier
- 4 EL Sahne
- 6 EL Mehl
- Butterschmalz, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die erste Panade:

- 100 g Cornflakes, ungesüßt
- 2 EL Sesam
- 2 EL getrocknete Cranberries

Für die zweite Panade:

- 100 g Pankomehl
- 2 EL Mandelblätter
- 1 Chilischote

Für den Pastinakenstampf:

- 250 g Pastinaken
- 1 mittelgroße Kartoffel
- 100 g Butter
- 100 ml Sahne
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Apfelchutney:

- 1 großer Apfel, Granny Smith
- 1 rote Paprika
- 1 Schalotte
- 2 cm Ingwer
- 6 getrocknete Aprikosen
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Essig
- Zucker, zum Abschmecken
- Cayennepfeffer, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Für die Garnierung:

- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie



Zubereitung

Pastinaken und Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit einer Prise Salz bissfest garen.

Schnitzel mit Öl beträufeln und zwischen Frischhaltefolie flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Sahne aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl in eine flache Schüssel geben. Chilischote entkernen und in kleine Stücke schneiden, mit Pankomehl und Mandelblätter mischen. Cranberries halbieren, mit Sesam und zerbröselten Cornflakes mischen. Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei und jeweils einer Panade wenden und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Abschließend auf Küchenkrepp legen.

Für den Pastinakenstampf gegarte Pastinaken und Kartoffel durch die Kartoffelpresse drücken. Butter zerlassen und zum Stampf dazugeben. So viel erwärmte Sahne hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für das Chutney Schalotte abziehen und klein hacken. Apfel und Paprika schälen und Kerne entfernen. Diese sowie Ingwer und Aprikosen in kleine Stücke schneiden und zusammen mit Wasser, Öl und Essig kurz aufkochen lassen. Bei kleiner Flamme garziehen lassen. Mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Schnitzel mit Pastinakenstampf und Apfelchutney auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren und servieren.