

| Die Küchenschlacht - Menü am 01. Juni 2016 |
3. CHAMPIONSWEEK: „Fast Food Deluxe“ mit Nelson Müller



Thementag „Fast Food Deluxe“: „Wrap mit Wagyu-Rind, Barbecue-Sauce, Grillgemüse, Avocado-Mousse und Kartoffel-Chips“ von Alexandre Bidault

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 1 Rib-Eye-Steak vom Wagyu Rind à 250 g
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Wrap-Teig:

- 100 g Mehl
- 65 ml warmes Wasser
- 20 ml Olivenöl
- 3 g Salz
- 1 Prise Piment d'Espelette
- Mehl, zum Bestäuben

Für die Barbecue-Sauce:

- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Worcester-Sauce
- 1 EL Ketchup
- 2 EL Rohrzucker
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Grillgemüse:

- 1 Zucchini
- 3 Strauchtomaten
- 2 Zehen Knoblauch
- ½ Bund Thymian
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Avocado-Mousse:

- 1 große reife Avocado



1 Limette
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Chips und die Garnitur:

1 Radieschen
1 große mehlig kochende Kartoffel
100 ml Olivenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Für die Tomaten Wasser zum Kochen bringen.

Für den Teig, Mehl, Salz, Piment d'Espelette, warmes Wasser und Olivenöl zu einem Teig kneten. Ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu runden Fladen ausrollen. In einer heißen Pfanne pro Seite eine Minute backen.

Für das Fleisch Steak kalt abwaschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Für 15 Minuten bei 110 Grad in den Ofen geben. Ruhen lassen.

Für die Barbecue-Sauce Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. In Olivenöl anschwitzen. Rohrzucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Ketchup, Worcester-Sauce und einen Schuss Wasser dazugeben. Reduzieren lassen.

Für die Avocado-Mousse Limette halbieren und Saft auspressen. Avocado schälen, Kern entfernen und Fruchtfleisch mit Limettensaft, Salz und Pfeffer fein pürieren.

Für das Gemüse Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Tomaten in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren, kalt abschrecken. Haut abziehen, halbieren, vierteln, entkernen. In Olivenöl anbraten. Thymian, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und 1 zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Zucchini waschen, trockenreiben, Enden entfernen, in Streifen schneiden und mit Olivenöl in einer Grillpfanne braten. Thymian, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und 1 zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben.

Für die Garnitur Radieschen waschen, trocken reiben, in dünne Scheiben schneiden. Kartoffel gründlich waschen. In dünne Scheiben schneiden, mit einem Ausstecher runde Chips ausstechen und in Olivenöl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Fleisch in dünne Streifen schneiden. Wrap mit Barbecue-Sauce bestreichen. Fleisch, Zucchini und Tomaten darauf verteilen. Wrap aufrollen, mit Avocado-Mousse, Kartoffel-Chips und Radieschen garnieren und servieren.



Thementag „Fast Food Deluxe“: „Fish and Chips mit dreierlei Mayonnaise-Dip“ von Ulrich Enderle

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

200 g	Kabeljau, küchenfertig, ohne Haut
100 g	Sardellen, küchenfertig
100 g	Calamaretti, küchenfertig
2	Eier
190 g	Mehl
200 g	feiner Maisgrieß
200 g	Panko
1 TL	Backpulver
90 ml	Export-Bier
	Mehl, zum Mehlieren
	Sonnenblumenöl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Chips:

2	festkochende Kartoffeln
2	Süßkartoffeln
500 ml	Apfelsaft
	Sonnenblumenöl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle

Für die Mayonnaise-Dips:

2	Eier
75 g	Crème fraîche
3 TL	mittelscharfer Senf
2 EL	flüssiger Blütenhonig
2 TL	Wasabipaste
100 ml	Aceto Balsamico
3 EL	Kürbiskernöl
200 ml	Sonnenblumenöl
1 Bund	Dill
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Chips Öl in der Fritteuse auf 130 Grad erhitzen.

Für den Fisch Bierteig herstellen. Dafür Eier trennen. Mehl, 1 TL Salz, Backpulver und Bier mit Eigelben vermengen und mit einem Schneebesen glattrühren. Eiweiße und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Zum Bierteig geben und behutsam unterheben.

Für die Chips Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und in etwa 1 cm dicke Stifte schneiden. Für circa 5 Minuten in Apfelsaft legen, dann trockentupfen. Kartoffelstifte in der Fritteuse für etwa 5



Minuten vorgaren, ohne dass sie Farbe annehmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend ein zweites Mal bei 170 Grad goldbraun ausbacken. Wieder auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Kabeljau, Sardellen und Calamaretti waschen und trocken tupfen. Kabeljau in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im Bierteig wenden. Sardellen mehlieren, in Bierteig und Panko wenden. Calamaretti ausschließlich in Maisgrieß wenden. Kabeljau, Sardellen und Calamaretti portionsweise in der Fritteuse etwa 4 Minuten im 170 Grad heißen Öl ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Mayonnaise Eier trennen. Eigelbe mit 1 TL Senf in einer großen Rührschüssel mit einem Schneebesen vermengen. Hälfte des Sonnenblumenöls tröpfchenweise unterschlagen. Restliches Sonnenblumenöl in einem dünnen Strahl dazugeben und mit dem Stabmixer mixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Für die Dips Mayonnaise in drei gleich große Portionen teilen. Balsamico in einem offenen Topf bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen, abkühlen lassen und mit einer der Mayonnaise-Portionen, Salz und Pfeffer verrühren. Dill abbrausen und trockenwedeln, Spitzen hacken und mit Honig, Crème fraîche, restlichem Senf, Salz, Pfeffer und der zweiten Mayonnaise-Portion vermengen. Das letzte Drittel der Mayonnaise mit Wasabipaste, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Fish and Chips in eine Pergamenttüte geben. Mit dreierlei Mayonnaise-Dip auf Tellern anrichten und servieren.



Thementag „Fast Food Deluxe“: „Seeteufel-Burger mit Jakobsmuschel, Paprika-Mayonnaise und Portulak-Spinat-Salat“ von Tamara Frey

Zutaten für zwei Personen

Für den Brötchen-Teig:

2	Eier
100 g	kalte Butter
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
100 ml	Kokosmilch
2 EL	schwarzer Sesam
1 EL	weißer Sesam
1 TL	Salz, aus der Mühle

Für den Seeteufel und die Jakobsmuschel:

2	Seeteufel-Filets à 300 g, küchenfertig, mit Haut
4	Jakobsmuscheln, küchenfertig
6 Zehen	Knoblauch
1	Orange
1 Stange	Zitronengras
1 Bund	Thymian
2 EL	Mehl, zum Mehlieren
70 g	Butter, zum Aromatisieren
3 EL	Rapsöl, zum Braten
	Rosenblütensalz, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Paprika-Mayonnaise:

1	gelbe Paprika
1	orange Paprika
½	Zitrone
1	Ei
160 ml	mildes Rapsöl
1 TL	rote Thai-Currypaste
2 EL	flüssiger Blütenhonig
	Chili, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Für den Portulak-Spinat-Salat:

100 g	Portulak
100 g	Babyspinat
30 ml	Krustentierfond
1 EL	Weißweinessig
4 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Für die Garnitur:

2 Scheiben Serrano-Schinken
30 ml Crème fraîche
1 EL Thymianblüten

Zubereitung

Für die Brötchen Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter ins Tiefkühlfach geben.

Für den Seeteufel Wasser zum Kochen bringen. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Paprika Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Brötchen-Teig Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Butter mit einer Reibe dazu reiben. Zu einem bröseligen Teig kneten. Eier aufschlagen, ein Ei trennen. Ganzes Ei und Eigelb mit Kokosmilch verquirlen, zur Mehl-Butter-Mischung geben und zu einem glatten Teig kneten. Mit Hilfe eines Servierings Brötchen formen. Eiweiß mit einer Gabel leicht schaumig schlagen, Brötchen damit bestreichen. Oberseite der Brötchen in Sesam wälzen. Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 220 Grad 15-20 Minuten backen.

Für den Fisch Seeteufel und Jakobsmuscheln kalt abbrausen und trocken tupfen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Zwei Zehen in schmale Scheiben schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Seeteufel zurechtschneiden. Mit einem Messer kleine Schlitz ins Seeteufel-Filet schneiden, Knoblauchscheiben hineinstecken. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. Rapsöl erhitzen, Zitronengras anklopfen und mit einer angedrückten Knoblauchzehe dazugeben. Fisch kurz anbraten, dann auf Backpapier im Ofen bei 180 Grad 5 Minuten garen, dabei einmal wenden. Jakobsmuscheln mit Rapsöl, 3 angedrückten Knoblauchzehen und Thymian in einer Grillpfanne anbraten. Mit Rosenblütensalz und Pfeffer würzen. Orange auspressen. Orangensaft und Butter zur Jakobsmuschel geben. Pfanne vom Herd ziehen.

Für die Paprika-Mayonnaise Paprikaschoten waschen und rundum mit 1 EL Rapsöl bestreichen. Bei 230 Grad 15 Minuten in den Ofen geben. Abkühlen lassen, Haut abziehen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Einen Streifen abschneiden, würfeln und für die Garnitur beiseite stellen. Restliches Fruchtfleisch mit der Gabel zerdrücken. Zitrone auspressen. Ei trennen. Eigelb mit Zitronensaft, Currypaste, Honig, Salz und Chili pürieren. Rapsöl nach und nach dazugeben, zerdrückte Paprika unterrühren.

Für den Salat Portulak und Babyspinat putzen, waschen und trockenschleudern. Krustentierfond, Weißweinessig, Salz und Pfeffer mixen. Olivenöl nach und nach zugeben. Vor dem Servieren Portulak und Babyspinat mit dem Dressing vermengen.

Für die Garnitur Serrano in eine Pfanne geben, beschweren und kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Burgerbrötchen aufschneiden. Seeteufel, Jakobsmuschel, Paprika-Mayonnaise, Portulak-Spinat-Salat und krossen Serrano darauf anrichten. Burger mit Paprikawürfeln, Crème fraîche und Thymianblüten garnieren und servieren.



Thementag „Fast Food Deluxe“: „Quesadilla mit Steinbutt, Nordseekrabben und Guacamole“ von Tobias Zwick

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortillas:

60 g	Mehl
2 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Backpulver
1 TL	Puderzucker
1 TL	Kurkuma
1 TL	Salz, aus der Mühle
	Mehl, zum Bestäuben

Für die Füllung:

1	Steinbutt-Filet à 150 g, küchenfertig, ohne Haut
50 g	Nordseekrabben, küchenfertig
1 rote	Paprika
8 kleine	braune Champignons
1	Rote Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1	Limette
75 g	geriebener Cheddar
20 ml	Sherry
2 EL	Tomatenketchup
½ Bund	Koriander
1 EL	getrockneter Oregano
1 EL	gemahlener Kreuzkümmel
1 EL	mildes Chilipulver
1 EL	milde Chiliflocken
	Mehl, zum Mehlieren
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Guacamole:

1	Tomate
1	weiße, süße Zwiebel
1 reife	Avocado
1	Limette
1 EL	Worcester-Sauce
½ Bund	Koriander
1 EL	gemahlener Kreuzkümmel
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Tortilla-Fladen Mehl, 4 EL Wasser, Öl, Salz, Kurkuma, Puderzucker und Backpulver zu einem elastischen Teig kneten. Teig teilen und jeweils eine Kugel formen. Auf einer bemehlten



Arbeitsfläche Teigkugeln zu circa 1 mm dicken, runden Fladen ausrollen. Pfanne erhitzen, Tortillas von beiden Seiten jeweils eine Minute ausbacken.

Für die Füllung Fischfilet und Nordseekrabben kalt abbrausen und trockentupfen. Limette abbrausen, abtrocknen und Schale abreiben, dann Saft auspressen. Steinbutt mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und auf der Fleischseite mit Limettensaft beträufeln. Hautseite mehlieren. Olivenöl erhitzen, Fisch auf der Hautseite knusprig anbraten, dann Filet halbieren.

Für das Gemüse Knoblauch abziehen und fein hacken. Ketchup mit Sherry mischen. Oregano, Chilipulver, Kreuzkümmel, etwas Limettenabrieb, 1 EL Limettensaft, Salz, Pfeffer und Knoblauch vermischen. Würzmarinade beiseite stellen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, klein hacken. Paprika schälen, Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Rote Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen. Zwiebeln, Champignons und Paprika scharf anbraten und mit der Würzmarinade ablöschen. Kurz reduzieren, mit Koriander vermengen und beiseite stellen.

Für die Guacamole Tomate abbrausen, trockenreiben, Strunk entfernen, filetieren und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Avocado teilen, von Schale und Kern befreien. Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Limette halbieren, Saft auspressen und zur Avocado geben. Tomaten- und Zwiebelwürfel sowie Worcester-Sauce hinzufügen, mit Kreuzkümmel abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und unter die Guacamole heben.

Tortillafladen bei mittlerer Hitze in die Pfanne geben und jeweils 2 EL des geriebenen Cheddars darauf verteilen. Gemüse, Fisch und Nordseekrabben jeweils auf eine Hälfte des Fladens geben und zusammenklappen. Von beiden Seiten rösten, bis der Käse geschmolzen ist.

Quesadilla und Guacamole auf Tellern anrichten und servieren.