



| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek - Menü am 14. September 2016 |
Tagesmotto: „Ich glaub‘, es hackt!“ mit Alfons Schuhbeck

Gericht zum Tagesmotto: „Lamm-Hähnchen-Kebab mit Zitrusbutter und Staudensellerie-Salat mit gegrillter Avocado“ von Francesco Mele

Zutaten für zwei Personen

Für den Lamm-Hähnchen-Kebab:

200 g	Lammhackfleisch
1	Hähnchenbrust à circa 60-80 g
50 g	gekochter Hinterschinken
½	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
2 cm	Ingwer
1	Zitrone
40 g	Toastbrot
1	Ei
40 ml	Milch
1 TL	gemahlener Kreuzkümmel
½ TL	gemahlener Kardamom
½ TL	Nelkenpulver
½ TL	geräuchertes Paprikapulver
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Staudensellerie-Salat mit Avocado:

1 Stange	Staudensellerie
1	Frühlingszwiebel
1	Schalotte
1	rote Chilischote
2 cm	Ingwer
2	Limetten
1	Avocado
50 g	Naturjoghurt
50 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zitrusbutter:

1	Limette
1	Zitrone
100 g	kalte Butter
6	schwarze Pfefferkörner
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Für den Lamm-Hähnchen-Kebab Toastbrot in Würfel schneiden und in Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Zitrone waschen und Schale abreiben. Zwiebelwürfel mit ein wenig Wasser in einer Pfanne dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Ei mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Nelkenpulver, Kardamom, Kreuzkümmel, Zitronenabrieb, Ingwer und Knoblauch verquirlen. Hähnchenbrust kalt abbrausen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und hacken. Hinterschinken in feine Würfel schneiden und ebenfalls hacken. Hähnchenhack, Lammhack, Hinterschinken, Toastbrot, Zwiebeln und Ei-Masse gut miteinander verkneten. Hack-Masse in kleine Röllchen formen und in heißem Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten.

Für den Staudensellerie-Salat Sellerie und Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Limetten abbrausen, Schale abreiben und Saft auspressen. Sellerie, Frühlingszwiebel, Schalotte und Chili miteinander vermengen. Aus Limettensaft, Limettenabrieb, Ingwer, Naturjoghurt, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und mit Salat vermengen.

Für die gegrillte Avocado die Avocado halbieren, entkernen und samt Schale auf der Schnittfläche in einer Grillpfanne grillen, bis ein Grillmuster entsteht. Anschließend Hälften aus den Schalen lösen, würfeln, salzen und vor dem Servieren über den Salat geben.

Für die Zitrusbutter Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Limette halbieren und Saft auspressen. 100 ml Wasser mit Pfefferkörnern, Zitronensaft- und Schale in einem Topf aufkochen und stark reduzieren lassen. Vor dem Servieren durch ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer würzen, kalte Butter und Limettensaft unterrühren und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Lamm-Hähnchen-Kebab mit Zitrusbutter und Staudensellerie-Salat mit gegrillter Avocado auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Burger "inside out" mit Frikadelle und Filet vom Angus Rind, Bone Suckin'-Sauce und Kartoffelspalten“ von Elke Welter

Zutaten für zwei Personen

Für den Burger:

250 g	Rinderhackfleisch vom Angus-Rind
2 Stück	Rinderfilet à 100 g vom Angus-Rind
3 Scheiben	durchwachsener Speck
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
2 Scheiben	Toastbrot
2 EL	Paniermehl
2 Scheiben	Chester-Käse
1	Ei
1 EL	Erdnussbutter
	Butter, zum Braten
	Rapsöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bone Suckin' Sauce:

½	Zitrone
250 ml	Cola
4 EL	Tomaten-Ketchup
1 EL	Worcester-Sauce
1 EL	Aceto Balsamico
1 EL	Apfelessig
2 EL	Dijon-Senf
1 EL	flüssiger Honig
1 Msp.	Chilipulver
1 Msp.	Cayennepfeffer
1 Msp.	mildes Currypulver
1 Msp.	edelsüßes Paprikapulver
1 Msp.	Hickory Rauchsatz

Für die Kartoffelspalten:

200 g	Drillinge
5 EL	Olivenöl
	Knoblauchpulver, zum Würzen
	edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
	Chili, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Kästchen	Shiso-Kresse
	grobes Meersalz, zum Würzen



Zubereitung

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kartoffelspalten Drillinge putzen, waschen, vierteln, mit Öl vermengen und auf einem Backblech verteilen. Mit Knoblauchpulver, Paprikapulver, Chili, Salz und Pfeffer würzen und bei 200 Grad Umluft 25 Minuten backen.

Für die Bone Suckin' Sauce Cola erhitzen und zu zwei Dritteln reduzieren lassen. Zitrone auspressen. Zitronensaft, Tomaten-Ketchup, Worcester-Sauce, Aceto Balsamico, Apfelessig, Dijon-Senf und Honig unter die reduzierte Cola rühren. Mit den Gewürzen abschmecken.

Für den Burger Toastbrot-Scheiben längs halbieren, mit Erdnussbutter bestreichen und zusammenklappen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Sandwiches von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Speck würfeln. Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Paniermehl und Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Frikadellen formen. In einer Pfanne Öl erhitzen und Frikadellen von beiden Seiten etwa vier Minuten braten. Auf einem Teller mit Alufolie bedeckt ruhen lassen.

Rinderfilets kalt abbrausen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter erhitzen und Filets von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Frikadellen auf Teller legen, darauf die Toast-Sandwiches geben und mit Bone Suckin' Sauce übergießen. Je eine Scheibe Käse und das Filet darauf geben. Mit Shiso-Kresse und Meersalz garnieren. Kartoffelspalten daneben anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Rinder-Tatar mit Aioli, Rührei, Quetschkartoffel und Brickteig-Cornetto“ von Tobias Beck

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinder-Tatar:

500 g Rinderfilet
2 Schalotten
20 g Cornichons, aus dem Glas
20 g Kapern, aus dem Glas
20 g Sardellen, aus dem Glas
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Aioli:

2 Zehen Knoblauch
2 Eier, davon die Eigelbe
50 ml Gemüsefond
100 ml Sonnenblumenöl
2 EL Champagner-Essig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

500 g große festkochende Kartoffeln
Muskatnuss, zum Reiben
Butter, zum Braten
Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Rührei:

3 Eier
1 EL Kürbiskernöl
Butter, zum Braten
Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Brickteig-Cornetto:

100 g Brick-Teig
10 g weiße Sesamsaat
10 g schwarze Sesamsaat
Rapsöl, zum Ölen
Meersalz, zum Würzen

Für die Garnitur:

1 Kästchen Schnittlauchkresse

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



Für die Kartoffeln einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für das Brickteig-Cornetto Backpapier auf die Größe einer Metall-Spritztülle zurechtschneiden und mit einem Pinsel einölen. Geöltes Backpapier um die Spritztülle legen. Brickteig darum schlagen, ebenfalls mit Öl bestreichen, in schwarzer und weißer Sesamsaat und Meersalz wälzen und im Ofen bei 180 Grad 10-15 Minuten goldbraun backen.

Für das Rinder-Tatar Rinderfilet kalt abrausen, trocken tupfen und fein hacken. Cornichons abschütten, Enden entfernen. Schalotten abziehen und mit Cornichons würfeln. Kapern und Sardellen abschütten und fein hacken. Gehacktes Rinderfilet mit Cornichons, Kapern, Sardellen und Schalotten vermengen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Quetschkartoffel die Kartoffeln putzen, waschen, halbieren und in gesalzenem Wasser garen. Abschütten, mit einer Gabel zerdrücken. In einer Pfanne Butter schmelzen. Zerdrückte Kartoffeln anbraten und mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Aioli Eier trennen. Eigelbe in ein hohes Gefäß geben. Knoblauch abziehen, zu Eigelben geben und mit Gemüsefond aufmixen. Langsam Sonnenblumenöl angießen, bis eine Bindung entsteht. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rührei Eier aufschlagen, verquirlen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Butter in eine kalte Pfanne geben, dann den Herd auf mittlerer Hitze einstellen. Sobald das Ei zu stocken beginnt, einmal durchmengen, dann vom Herd ziehen. Rührei vor dem Servieren mit Kürbiskernöl beträufeln.

Eine kleine Portion Rinder-Tatar, eine kleine Portion Aioli, eine kleine Portion Kartoffeln und eine kleine Portion Rührei in das Brickteig-Cornetto füllen.

Rinder-Tatar mit Aioli, Rührei, Quetschkartoffel und Brickteig-Cornetto auf Tellern anrichten, mit Schnittlauchkresse garnieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Überbackene Rinderhack-Bällchen in Tomaten-Ragout mit Rosmarinkartoffeln“ von Brigitte Quehenberger-Spreitz

Zutaten für zwei Personen

Für die Rinderhack-Bällchen:

250 g	Rinderhackfleisch
1	Zwiebel
300 g	Kuhmilch-Mozzarella
100 g	Parmesan
1 Scheibe	Toastbrot
2 EL	Semmelbrösel
1	Ei
3 EL	Butter
5	schwarze Oliven, ohne Kern
4 Zweige	Rosmarin
4 Stängel	glatte Petersilie
2 TL	gemahlener Kreuzkümmel
1 TL	getrockneter Oregano, zum Würzen
	Olivenöl, zum Braten
	Chili, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Tomaten-Ragout:

4 große	Fleischtomaten
2 Zehen	Knoblauch
½	Zwiebel
2 TL	Zucker
¼ L	Tomatensaft
1 EL	Tomatenmark
1 Bund	Basilikum
2 EL	Olivenöl, zum Braten
	Chili, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rosmarinkartoffeln:

4	Drillinge
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Butter, zum Braten
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Tomaten in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.



Für die Kartoffeln in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Tomaten-Ragout Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in heißes Wasser geben, dann in Eiswasser abschrecken und Haut abziehen. Strunk und Kerngehäuse der Tomaten entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin anschwitzen. Zucker und Tomatenmark hinzufügen, mit anrösten. Tomaten dazugeben, mit Salz, Chili und Pfeffer würzen und mit Tomatensaft ablöschen. 10 Minuten einkochen lassen, dann Basilikum hinzufügen.

Für die Rinderhack-Bällchen Toastbrot in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Butter zerlassen, Zwiebeln glasig anschwitzen. Hackfleisch und Zwiebeln in eine Schüssel geben. Oliven fein hacken und ebenfalls hinzufügen. Petersilie und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Blätter und Nadeln abzupfen, fein hacken und zum Hackfleisch geben. Ei hinzufügen. Toastbrot ausdrücken und ebenfalls dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Chili, Kreuzkümmel und Oregano würzen. Alles gut vermengen. Sollte die Masse zu feucht sein, Semmelbrösel hinzufügen. Kleine Bällchen formen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Bällchen rundherum kurz anbraten. In eine Kasserolle geben und mit Tomaten-Ragout bedecken. Mozzarella in Würfel schneiden und Parmesan reiben. Beides über dem Auflauf verteilen und bei 200 Grad für circa 10 Minuten gratinieren.

Für die Kartoffeln Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen, abgeschüttete Kartoffeln darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Rosmarinnadeln bestreuen.

Überbackene Rinderhack-Bällchen in Tomaten-Ragout mit Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.