



**| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek - Menü am 15. September 2016 |**  
**Tagesmotto: „Jetzt gibt's auf die Nüsse!“ mit Alfons Schuhbeck**

**Hauptgang zum Tagesmotto: „Rehfilet mit Walnuss-Pasta, Cranberry-Portwein-Sauce und Auberginen-Türmchen“ von Elke Welter**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Rehfilet:*

400 g Rehfilet  
Wildgewürz, zum Würzen  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Walnuss-Pasta:*

2 Eier  
150 g Mehl  
50 g gemahlene Walnüsse  
50 ml Olivenöl  
1 Prise Salz, aus der Mühle  
Mehl, zum Bestäuben

*Für die Cranberry-Portwein-Sauce:*

200 ml Kalbsfond  
100 ml dunkler Portwein  
100 ml trockener Rotwein  
50 g kalte Butter  
2 EL Mehl  
2 EL getrocknete Cranberries  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Auberginen-Türmchen:*

1 Aubergine  
1 Zucchini  
3 mittelgroße mehlig kochende Kartoffeln  
1 EL Bärlauch-Pesto  
1 EL Butter  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Garnitur:*

50 g Walnusskerne

**Zubereitung**

Ofen auf 100 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.



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

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

Für das Rehfilet Fleisch kalt abbrausen, trockentupfen und parieren. Mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Rehfilet rundherum scharf anbraten, dann bei 100 Grad Ober-/Unterhitze für 20 Minuten in den Ofen geben. Vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und aufschneiden.

Für die Cranberry-Portwein-Sauce Kalbsfond mit Portwein, Rotwein und Cranberries in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur reduzieren lassen. Vor dem Servieren mit in Wasser aufgelöstem Mehl binden, kalte Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Walnuss-Pasta Mehl, gemahlene Walnüsse, Eier, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem Nudelteig kneten. Teig bemehlen und mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Zu Bandnudeln schneiden und an der Luft trocknen lassen. Dann in kochendem Wasser 2 bis 3 Minuten bissfest garen und abschütten.

Für das Auberginen-Türmchen Kartoffeln schälen, Zucchini waschen, trocken tupfen und Enden entfernen. Zucchini und Kartoffeln würfeln und in kochendem Salzwasser circa 20 Minuten garen. Aubergine waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. Scheiben salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann erneut abspülen und trockentupfen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Auberginenscheiben von beiden Seiten anbraten. Kartoffeln und Zucchini abgießen, zu Püree zerstampfen, Butter und Bärlauchpesto unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auberginenscheiben und Püree immer abwechselnd übereinander zu einem Türmchen schichten.

Rehfilet mit Walnuss-Pasta, Cranberry-Portwein-Sauce und Auberginen-Türmchen auf Tellern anrichten und servieren.



**Dessert zum Tagesmotto: „Beeren-Clafoutis mit Mandeln und Haselnüssen“  
von Elke Welter**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Clafoutis-Masse:*

1	Ei
2 EL	Crème fraîche
2 EL	Milch
1 EL	Mehl
30 g	Zucker
1 Prise	Salz
15 g	gehackte Mandeln
15 g	gehackte Haselnusskerne
	Butter, für die Form
	Mehl, zum Bestäuben

*Für die Beeren und die Nüsse:*

130 g	gemischte Beeren
15 g	Mandeln
15 g	Haselnusskerne

*Für die Garnitur:*

Puderzucker, zum Bestäuben

**Zubereitung**

Ofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Ofenfeste Form buttern und mit Mehl bestäuben.

Für die Clafoutis-Masse Ei mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Gehackte Nüsse, Mehl, Crème fraîche und Milch unterrühren.

Beeren waschen, trockentupfen und in die ofenfeste Form geben. Clafoutis-Masse darüber gießen, Mandeln und Haselnusskerne darauf verteilen. Bei 200 Grad 30 Minuten goldbraun backen.

Beeren-Clafoutis mit Mandeln und Haselnüssen auf Tellern anrichten und servieren.



## **Hauptgang zum Tagesmotto: „Kalbsfilet mit Haselnuss-Knöpfele und Steinpilzen à la crème“ von Tobias Beck**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Kalbsfilet:*

- 1 Kalbsfilet à 700 g
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Butter, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Haselnuss-Knöpfele:*

- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 3 EL Haselnussmark
- 50 ml Mineralwasser
- 3 EL Butter, zum Braten
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

#### *Für die Steinpilze:*

- 200 g Steinpilze
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 100 ml Kochsahne
- 20 ml trockener Weißwein
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Garnitur:*

- 4 Stängel Kerbel
- 4 Stängel glatte Petersilie

### **Zubereitung**

Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

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

Für das Kalbsfilet Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne Butter erhitzen, Fleisch rundherum scharf anbraten. Dann bei 80 Grad Umluft in den Backofen geben, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht hat. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Butter erhitzen, Thymian und Rosmarin dazugeben. Fleisch aus dem Ofen nehmen, in der Pfanne nochmals kurz erhitzen und mit der aromatisierten Butter übergießen.



Für die Haselnuss-Knöpfe Mehl, Eier, Mineralwasser und Haselnussmark mit einem Holzlöffel vermengen. Teig mit Salz und Muskatnuss würzen und über einen Spätzlehobel ins kochende Wasser schaben. Mit einer Schaumkelle abschöpfen. Butter schmelzen und Spätzle kurz in heißer Butter schwenken.

Für die Steinpilze Pilze putzen und halbieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Steinpilze heiß anbraten, dann Hitze reduzieren. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und zu den Steinpilzen geben. Kurz anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen und Kochsahne angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Kerbel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Kalbsfilet mit Haselnuss-Knöpfe und Steinpilzen à la crème auf Tellern anrichten, mit Kerbel und Petersilie garnieren und servieren.



**Dessert zum Tagesmotto: „Salzkaramell-Eis mit kandierten Pekannüssen mit Mandelgrieß-Crumble und Stachelbeeren“ von Tobias Beck**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Salzkaramell-Eis:*

5	Eier, davon die Eigelbe
400 g	Schlagsahne
400 g	Milch
290 g	Zucker
150 g	Pekannusskerne
	Salz, aus der Mühle

*Für den Mandelgrieß-Crumble:*

50 g	Butter
50 g	Mehl
50 g	Mandelgrieß
40 g	Puderzucker
	Salz, aus der Mühle

*Für die Stachelbeeren:*

4	Stachelbeeren
4 EL	brauner Rohrzucker

**Zubereitung**

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Eis in einer Pfanne 40 g Zucker schmelzen, Pekannüsse grob zerhacken und in dem Zucker karamellisieren. Restlichen Zucker in einem Topf schmelzen. Eine Prise Salz, Sahne und Milch dazugeben und aufkochen. Eier trennen. Eigelbe verquirlen, karamellierte Pekannüsse und heiße Eismasse dazugeben und vermengen. Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Mandelgrieß-Crumble Butter, Mehl, Mandelgrieß, Puderzucker und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten. Backpapier auf ein Backblech geben, Teig in Streuseln darauf verteilen und bei 180 Grad circa 15 Minuten backen.

Für die Stachelbeeren Früchte waschen und trocken tupfen. Stachelbeeren halbieren, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Salzkaramell-Eis mit kandierten Pekannüssen mit Mandelgrieß-Crumble und Stachelbeeren auf Tellern anrichten und servieren.



**Hauptgang zum Tagesmotto: „Zanderfilet mit Haselnuss-Mandel-Panierung und Safran-Risotto mit nussigem Rucola-Speck-Topping“ von Brigitte Quehenberger-Spreitz**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Zanderfilet mit Haselnuss-Mandel-Panierung:*

2	Zanderfilets à 150 g, küchenfertig, mit Haut
4 EL	Milch
50 g	Mehl
2 EL	gemahlene Haselnüsse
1 EL	gemahlene Mandeln
2 EL	Koriandersamen
2 EL	helle Sesamsaat
1 Zweig	Thymian
2 EL	Butter, zum Braten
	Olivenöl, zum Braten
	Fleur de Sel, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für das Safran-Risotto:*

200 g	Risotto-Reis
2	Schalotten
1	Zitrone
15 g	Parmesan
400 ml	Gemüsefond
100 ml	Schlagsahne
50 ml	trockener Weißwein
0,1 g	Safranfäden
20 g	Butter, zum Braten
1 EL	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

*Für das Topping:*

1 Scheibe	Tiroler Karreespeck, circa 1 cm dick
½ Bund	Rucola
20 g	Butter
15 g	Parmesan
25 g	Walnusskerne
25 g	Mandeln

**Zubereitung**

Für den Zander Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Für den Fisch Zanderfilet kalt abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Für die Kruste Haselnüsse, Mandeln, Koriandersamen und Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend im Mörser zerkleinern. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter zupfen und



hacken. Thymian unter die Nüsse mischen. Zanderfilet mit der Hautseite nacheinander in Mehl, Milch und die Nuss-Mischung drücken. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen.

Zander auf der Hautseite goldbraun anbraten, dann mit der Hautseite nach oben im Ofen bei 100 Grad 4-5 Minuten fertig garen. Vor dem Servieren mit Fleur de Sel bestreuen.

Für das Risotto Zitrone waschen, trocken tupfen,  $\frac{1}{4}$  der Schale dünn abschälen und in sehr feine Streifen schneiden. Für die Garnitur beiseitelegen. Aus der Zitrone 3 EL Saft auspressen. Parmesan fein reiben. Gemüsefond erhitzen. 4 EL Fond entnehmen und Safranfäden darin ziehen lassen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Reis zugeben und anschwitzen. Mit Wein ablöschen und einen Teil des Gemüsefonds angießen. Risotto unter Rühren und Zugabe des restlichen Fonds bissfest garen. In den letzten 5 Minuten Safran mit der Flüssigkeit zugeben. Risotto vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft abschmecken. Parmesan und Sahne untermengen.

Für das Topping Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Mandeln und Walnusskerne grob hacken. Speck in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter zerlassen, Mandeln, Walnusskerne und Speck anrösten. Parmesan grob hobeln.

Zanderfilet mit Haselnuss-Mandel-Panierung und Safran-Risotto mit nussigem Rucola-Speck-Topping, gehobeltem Parmesan und Zitronenschale auf Tellern anrichten und servieren.





## **Dessert zum Tagesmotto: „Karamellisierte Walnuss-Schmarrn mit gedünsteten Äpfeln“ von Brigitte Quehenberger-Spreitz**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Walnuss-Schmarrn:*

1	Orange
4	Eier
250 ml	Milch
10 ml	alter Rum
10 ml	Orangenlikör
140 g	Mehl
80 g	Zucker
80 g	Walnuskerne
1 Prise	Zimt
2 EL	Butter, zum Braten

#### *Für die Äpfel:*

2	säuerliche Äpfel
1	Zitrone
2 EL	Butter
125 ml	Apfelsaft
3 EL	Zucker
2 Msp.	Zimtpulver
2 Msp.	Nelkenpulver

#### *Für die Garnitur:*

Zimtpulver, zum Bestäuben
Pudrzucker, zum Bestäuben

### **Zubereitung**

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Walnuss-Schmarrn Eier trennen. Orange waschen und Schale abreiben. Milch mit Mehl, Rum, Zimt, Orangenabrieb und Eigelben verrühren. Eiweiße mit 20 g Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Walnuskerne grob zerkleinern und in der Butter anrösten. Schmarrn-Masse darüber geben, kurz anbraten und dann im Ofen bei 180 Grad 15 Minuten backen. Anschließend stürzen und mit Löffeln zerzupfen.

In einer Pfanne restlichen Zucker schmelzen, mit Orangenlikör ablöschen, restliche Butter und Schmarrn zugeben und karamellisieren.

Für die gedünsteten Äpfel Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in Spalten schneiden. Butter schmelzen, Zucker dazugeben und erhitzen, bis der Zucker sich hellbraun färbt. Mit Apfelsaft und Zitronensaft ablöschen. Äpfel dazugeben und weich dünsten. Mit Zitronenschale, Zimtpulver und Nelkenpulver abschmecken.



Karamellisierten Walnuss-Schmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Zimt bestäuben und warm servieren.