

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2021** ▪
ChampionsWeek ▪ „Zwei Farben“ mit Cornelia Poletto



Michael Jandt

Orange-grün: Niedrigtemperatur gegarter Lachs auf Apfel-Kürbis-Rosmarin-Püree mit Schnittlauch-Kartoffelsauce und Karotten-Zucchini-Julienne

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:

100 g Hokkaido-Kürbis mit Schale
1 Apfel, Elstar oder Cox Orange
10 g Zucker
100 ml Weißwein
75 g Butter
1 Zweig Rosmarin
2 EL Tomatenmark
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Apfel schälen und klein schneiden, Kürbis klein schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Apfel und Kürbis hinzugeben und köcheln, bis sie zerfallen sind. Butter bräunen und den Rosmarinzweig hinzugeben. Apfel, Kürbis, Tomatenmark und Butter mit dem Stabmixer pürieren (vorher Rosmarin entfernen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

1 kleine mehlig kochende Kartoffel
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
200 ml Geflügelfond
250 ml gekühltes Sonnenblumenöl
1 Bund Schnittlauch
1-3 TL Sahnemeerrettich im Glas
1 Zitrone, Saft
4 g Ingwer
75 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, Kartoffel schälen. Kartoffel, Schalotte und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. In Butter anschwitzen, mit Geflügelfond aufgießen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln zerfallen. Mixen, durch ein Sieb streichen und abschmecken.

Kaltes Sonnenblumenöl mit dem klein geschnittenen Schnittlauch mixen und kaltstellen.

Aus dem Kartoffelfond, dem Sahnemeerrettich und dem Schnittlauch-Öl eine Sauce herstellen. Diese mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und evtl. mit geriebenem Ingwer abschmecken.

Für den Lachs:

300 g Lachsfilet, ohne Haut
2 EL Butter
25 g Salz

Aus 250 ml Wasser und dem Salz eine Salzlake herstellen. Fisch darin 5 Minuten einlegen. Anschließend gut abtrocknen und mit weicher Butter rundum bestreichen. In eine gebutterte Auflaufform setzen. Das Ganze dicht mit Frischhaltefolie überziehen. Im Ofen bei 90 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten garen.



Leider ist **Lachs** momentan nicht bedenkenlos zu genießen, da er stark überfischt ist und weiterhin zu intensiv konsumiert wird. Der Gesamtzustand im Nordostatlantik und den europäischen Binnengewässern ist, besonders in der Ostsee, kritisch. Sollten Sie dennoch nicht auf Lachs verzichten wollen, sollten Sie laut Verbraucherzentrale Hamburg auf MSC-zertifizierten Buckel- oder Ketalachs aus Folgenden Fanggebieten zurückgreifen: FAO 60 Nordwestpazifik oder FAO 67 Nordostpazifik.

Für die Karotten-Zucchini-Julienne:

1 Karotte
1 kleine grüne Zucchini
500 ml Geflügelfond
Olivenöl, zum Braten
Eiswasser

Geschälte Karotte und Zucchini in Julienne schneiden und im Geflügelfond ca. 3 Minuten blanchieren. Anschließend im Eiswasser abschrecken und abtrocknen. Mit ein bisschen Olivenöl in der Pfanne anbraten.

Für die Garnitur:

2 Halme Schnittlauch

Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und über den Teller streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Golüke

Braun-orange: Rehrücken mit Maronen-Walnusskruste auf Feigen-Portwein-Sauce und Orangen-Polenta-Plätzchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Plätzchen:

75 g Maisgrieß
3 Orangen
1 TL Butter
½ TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Orangen auspressen und eine Schale aufbewahren. 100 ml Wasser mit 150 ml Orangensaft und Salz aufkochen. Maisgrieß einrieseln lassen und unter Rühren etwa 10 Minuten köcheln. Polenta 1 cm dick auf einem nassen Blech verstreichen und kühl stellen. Kreise ausstechen und in Butter kurz anbraten.

Für das Reh:

1 Rehrücken filetiert, ca. 20 cm lang
1 EL Öl
1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Szechuanpfeffer

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne 1 Minute auf jeder Seite in Öl, Butter und Rosmarin anbraten.

Kruste auf dem Fleisch verteilen und im Ofen 10-15 Minuten backen, evtl. kurz am Ende die Grillfunktion einschalten.

Herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Für die Kruste:

100 g vorgegarte Maronen
20 g Weißbrot
15 g Walnusskerne
½ EL Erdnussöl
½ Orangenschale, von oben
20 g getrocknete Feigen
½ Ei

Maronen, Weißbrot und Walnusskerne fein hacken. Im Erdnussöl ca. 2 Minuten kräftig braten. In eine Schüssel umfüllen.

Feigen klein schneiden und mit der Orangenschale und dem halben Ei zu der Maronenmischung geben und alles gut vermengen. Ziehen lassen. Zwischen Klarsichtfolie auf Größe des Rehrückens ausrollen.

Für die Sauce:

2 reife Feigen
40 ml Portwein
80 ml Wildfond
20 g kalte Butter
10-20 g Zucker

Feigen schälen. In der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, die in Scheiben geschnittenen Feigen mit dem Zucker karamellisieren. Alles mit Portwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und mit dem Wildfond aufgießen und aufkochen. Sauce mit dem Pürierstab aufmixen, die kalte Butter untermischen und abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Orange
50 ml Weißwein
20 g Zucker
1 Vanilleschote

Orange filetieren und in einem Topf mit Zucker, Weißwein und Vanillemark ca. 2 Minuten erwärmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lara Maria Klewin für Christian Fitzek

Rosa-gelb: Rosa gebratene Entenbrust mit Mango-Kokos-Sauce und gelbem Basmati

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:
1 große Barbarie Entenbrust

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Entenbrust abspülen, trockentupfen und von der Fettseite rautenförmig einschneiden. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen, die Entenbrust darin von der Fettseite scharf etwa 5 Minuten anbraten, dann wenden, nochmals etwa 2 Minuten von der Fleischseite braten. Entenbrust auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten garen. Danach im ausgeschalteten Ofen noch etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce:
2 Schalotten
1 reife Mango
1 EL gelbe Currypaste
250 ml Kokosmilch
250 ml Sahne
1 Bund Koriander
4 cm Ingwer
1 Chilischote
Zitronengras
200 ml Geflügelfond
100 ml Orangensaft
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Rosa Pfeffer

Rosa Pfeffer in einem Mörser anstoßen. Schalotten abziehen, Ingwer schälen, beides fein würfeln. Chili waschen, entkernen, fein hacken. Mango schälen, Fruchtfleisch beidseitig vom Stein schneiden und würfeln. Zitronengras waschen, einschneiden und draufklopfen. Schalotten, Ingwer und Chili in Butter anschwitzen, Currypaste hinzugeben, mitanschwitzen, Orangensaft, Geflügelfond Kokosmilch, Schuss Sahne angießen, unter Rühren aufkochen lassen. Zitronengras zur Sauce geben und ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Zitronengras entfernen, mit Salz, Pfeffer, Zucker würzig abschmecken. Alles pürieren und durch ein Sieb passieren. Mangowürfel in einer Pfanne mit Butter und Zucker schwenken. Mit rosa Pfeffer würzen.

Für den Basmati:
250 g Basmati
2 Prisen Kurkuma
Salz, aus der Mühle

Reis mit 500 ml Wasser und mit Salz und Kurkuma aufkochen lassen, durchrühren und mit geschlossenem Deckel auf kleinster Temperaturstufe ca. 20 Minuten garen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2021** ▪
Zusatzgericht ▪ „Zwei Farben“ von Cornelia Poletto



Gelb-gold: Risotto alla milanese mit Blattgold

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:
 200 g Carnaroli-Reis
 50 g Rindermark
 2 Schalotten
 1 L Geflügelfond
 50 ml Weißwein
 80 g Parmesan
 1 EL Butter, zum Ansetzen
 2 EL Butter, zum Abschmecken
 20 Safranfäden
 Blattgold
 Feines Meersalz

Das Rindermark in einem Topf aufschäumen.

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden, dazugeben und glasig anschwitzen.

Den ungewaschenen Reis dazugeben, kurz durchschwenken und mit dem Weißwein ablöschen und köcheln lassen.

Geflügelfond aufkochen und das Risotto immer wieder mit dem heißen Fond bedecken. Risotto jedes Mal durchrühren, wenn der Fond aufgefüllt wird. Sonst nicht. Nun die Safranfäden dazugeben.

Risotto al dente garen, vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit der restlichen Butter und geriebenem Parmesan fertig stellen.

Mit Salz abschmecken und mit Blattgold verzieren.



„Arrancini“: Das Safranrisotto vom Vortag zu kleinen Kugeln formen, mit einem Würfel Scarmorza oder Mozzarella füllen mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren und in reichlich Olivenöl ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.