

| Die Küchenschlacht – Menü am 14. Februar 2017 |
CW-Tagesmotto: "Candle-Light-Dinner" mit Johann Lafer



Tabea Eckardt

Lachs en papillote mit Romanesco und Safran-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets mit Haut à 180 g
1 kleine Zucchini
1 Karotte
1 Zitrone
125 ml Sojasauce
2 EL Honig
1 EL Senf
4 Zweige Koriander

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Lachs eine Marinade aus der Sojasauce, Honig und Senf herstellen. Den Lachs damit kräftig marinieren und in Backpapierschiffchen setzen.

Zucchini und Karotte waschen, von den Enden befreien und in feine Streifen hobeln und auf den Fisch geben.

Die Zitrone in Scheiben schneiden. Etwas Koriander in die Schiffchen geben und den Lachs mit jeweils zwei Zitronenscheiben bedecken. Für ca. 15 Minuten im Ofen garen.

Für das Risotto:

200 g Risotto-Reis
200 ml trockener Weißwein
800 ml Gemüfefond
1 Zwiebel
80 g Parmesan
40 g Butter
¼ TL gemahlener Safran
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in einem Topf mit Öl anbraten. Den Reis hinzugeben und glasig mitrösten lassen. Mit einem Teil des Weins ablöschen und einköcheln lassen. Mit einer Kelle Rinderfond und übrigem Wein aufgießen. Einköcheln lassen, wieder Fond zugeben und umrühren. Parmesan reiben und mit dem Safran und der Butter ins Risotto einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Romanesco:

1 Romanesco
40 g Butter
1 Zitrone, davon den Saft und Abrieb
100 ml trockener Weißwein
100 ml Sahne
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Romanesco waschen, in kleine Röschen teilen und ca. 8 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser bissfest gar kochen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Romanesco und Zitronenabrieb und -saft hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Weißwein, die Sahne und den Zitronensaft aufkochen und zu einem Schaum schlagen und über den Romanesco geben.

Den Lachs en papillote mit Romanesco und Safran-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.



Annette Wieland

Sous-vide gegarte Taube mit Morchelsauce, braisiertem Chicorée und Kürbis-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für die Taube:

1 küchenfertige Taube
6 Wacholderbeeren
3 Zweige Thymian
2 EL Butter
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Taube waschen, trockentupfen und parieren. Das Geflügel salzen und pfeffern und mit etwas Butter, den Wacholderbeeren und Thymian in den Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Strohhalmes die Luft herausziehen. Die Taube 20 Minuten bei 64 Grad Sous-vide garen. Taube zerlegen und in Butterschmalz anbraten.

Für die Sauce:

100 g getrocknete Morcheln
150 ml dunkler Hühnerfond
20 ml Espresso
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne
1 TL Butter
25 ml roter Portwein
15 ml Cognac
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Morcheln in lauwarmem Fond einweichen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter glasig dünsten. Karkasse, Flügel und Herz der Taube hinzugeben und mitdünsten. Mit Espresso, Cognac und Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Geflügelfond angießen, kurz mitköcheln und durch ein Sieb abgießen. Lorbeerblatt, Thymian und Petersilie in einen Teebeutel füllen und zusammen mit den Morcheln zur Sauce geben. Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Butter aufmontieren. Sauce kurz vor dem Anrichten aufschäumen.

Für Püree:

1 Butternutkürbis
500 ml Gemüsefond
100 g Parmesan
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis schälen, in Stücke schneiden und in Gemüsefond gar kochen. Kürbis mit etwas Kochwasser fein mixen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Sahne und Parmesan hinzugeben und cremig rühren.

Für den Chicorée:

2 Chicorée
2 EL Sherryessig
1 EL Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die äußeren Blätter des Chicorées entfernen, das Innere vom Strunk herausschneiden und halbieren. Die Chicorée-Hälften in Butter an jeder Seite jeweils 4 Minuten anbraten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Wasser hinzugeben, Deckel draufgeben und 15 Minuten schmoren. Mit Sherryessig abschmecken und zuckern.

Für die Garnitur:
5 frische Haselnüsse
5 Physalis
1 Kästchen Wasserkresse
1 bunte Ringelbete
½ TL rosa Pfefferbeeren

Taube zusammen mit der Sauce, Morcheln, Chicorée und Kürbispüree anrichten. Rosa Pfeffer über die Sauce geben. Physalis halbieren, die Haselnüsse fein hobeln, Ringelbete in feine Scheiben schneiden. Taube mit etwas grobem Meersalz bestreuen und servieren.



Niklas Klein

'Mar y tierra' von Jakobsmuschel und Chorizo mit Kartoffel-Herzen

Zutaten für zwei Personen

Für das Mar y tierra:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln
150 g Chorizo
½ Knolle Fenchel
½ rote Paprika
½ grüne Paprika
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Tomatenmark
100 ml trockener Weißwein
150 ml Krustentierfond
2 Sternanis
5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden und grob würfeln. Fenchel putzen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und reiben. Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten. Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, Fond angießen. Fenchel, Paprika und Sternanis in den Fond geben und ca. 10 Minuten kochen. Den Fond durch ein Sieb passieren.

Chorizo in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne ohne Fett ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. In einer weiteren Pfanne die Jakobsmuscheln in wenig Olivenöl kross von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffel-Herzen:

2 große Kartoffeln
125 ml Krustentierfond
125 ml Gemüsefond

Kartoffeln schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Herzausstecher ausstechen und in einem Topf mit Gemüse- und Krustentierfond langsam garen. Kartoffeln aus dem Fond nehmen.

Das 'Mar y tierra' von Jakobsmuschel und Chorizo mit Kartoffel-Herzen auf Tellern anrichten und servieren.



Uschi Malzburg

Mini-'Surf and turf' mit Zimt-Tomaten, Champagner-Kürbis-Kompott und Bellini

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rinderfilet à 500 g
4 Kaisergranate
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Filet waschen, trockentupfen und in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch und Kaisergranat darin von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Kräftig salzen, pfeffern mit den Zimttomaten auf dem Kürbiskompott anrichten.

Für die Zimt-Tomaten:

300 g Cherrytomaten
2 Schalotten
3 TL Honig
1 TL gemahlener Zimt
4 Zweige glatte Petersilie
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten in einem Topf mit kochendem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, häuten und vierteln. Die Kerne und Tomatenflüssigkeit auffangen. Schalotten abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Tomatenvierteln dazugeben, 2 Minuten rösten und Honig unterrühren. Mit Tomatenflüssigkeit ablöschen, salzen und pfeffern. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zum Sud geben. Diesen reduzieren lassen und warm halten. Vor dem Servieren mit Zimt schmecken.

Für das Kompott:

½ Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel
125 ml Sahne
125 ml Champagner
1 Prise Zucker
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit etwas Butter andünsten. Kürbis dazugeben, 5 Minuten mitrösten und mit Champagner ablöschen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne angießen und unterrühren.

Für den Cocktail:

250 ml Champagner
1 weißer Pfirsich
25 ml Pfirsichlikör
3 Physalis, für die Garnitur

Pfirsich halbieren, den Kern herauslösen und vierteln. Den Pfirsich in einem Entsafter pürieren. Champagner mit Pfirsichlikör und Saft aufgießen und das Glas mit einer Physalis garnieren.

Mini-'Surf and turf' mit Zimt-Tomaten, Champagner-Kürbis-Kompott und Bellini auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Klose

Blutwurst-Ravioli mit Ananas-Meerrettich-Jus

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

400 g Mehl
4 Eier
1 Prise feines Salz

Mehl mit Salz auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier hineinschlagen und zunächst mit einer Gabel von außen nach innen das Mehl unter die Eier rühren. Den Teig ca. 10 Minuten geschmeidig kneten und mit einem Küchentuch bedeckt ruhen lassen. Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine zu zwei Bahnen verarbeiten.

Für die Füllung:

150 g Blutwurst
½ säuerlicher Apfel
½ Schalotte
1 Eigelb
1 EL Butter, zum Anbraten
1 TL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Blutwurst häuten, den Apfel schälen, entkernen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne Öl mit Butter erhitzen, Apfel- und Zwiebelwürfel darin kräftig anschwitzen und Blutwurstwürfel dazugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Ei trennen. Das Eigelb zugeben, gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Jus:

½ Ananas
500 g geriebener Meerrettich
100 g Zwiebeln
½ Apfel
½ Zitrone, davon den Saft
100 ml Ananassaft
500 ml Geflügelfond
125 g Crème double
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ananas schälen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Apfel schälen, entkernen und grob würfeln. Lorbeer und Thymian zusammen mit Ananas, Zwiebel und Apfel anschwitzen, mit dem Fond und Ananassaft ablöschen. 25 Minuten köcheln lassen. Danach passieren und warmstellen. Meerrettich auf ein Leinentuch geben und vorsichtig den Saft auspressen. Fond und Crème double dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Je 1 TL Füllung auf die Bahnen geben, Teigzwischenräume mit Wasser bepinseln und beide Bahnen aufeinanderlegen. Die Ravioli mit dem Ravioli-Stempel ausstanzen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Ravioli darin etwa 2 Minuten kochen lassen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Ravioli mit etwas Nudelwasser in der Pfanne nachrösten.

Die Blutwurst-Ravioli mit Ananas-Meerrettich-Jus auf Tellern anrichten und servieren.