

| Die Küchenschlacht – Menü am 04. April 2017 |
Tagesmotto: "3 Zutaten – 1 Gang" mit Alexander Herrmann

Cashewkerne, Quarte Epices und grüner Apfel



Erna Henzler

Sellerie-Apfel-Suppe mit Gewürz-Crème-fraîche und gerösteten Cashewkernen

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:
 170 g Knollensellerie
 50 g grüner Apfel
 ½ Zwiebel
 600 ml Gemüsefond
 40 g Crème fraîche
 30 g Butter
 ½ TL Quatre Epices
 Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Sellerieknolle halbieren, mit einem Messer grob schälen und würfeln. Äpfel vom Kerngehäuse befreien, schälen und in grobe Würfel schneiden.

Butter in einem Topf aufschäumen. Zwiebel, Sellerie und Apfel darin ca. 5 Minuten kräftig anrösten. Fond angießen und etwa 20 Minuten aufkochen lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Crème fraîche mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Quatre Epices und Salz abschmecken.

Für die Einlage:
 1 grüner Apfel
 ¼ Staudensellerie
 ½ EL Zucker
 2 Zweige Thymian
 ½ EL Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Den Apfel waschen, entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Staudensellerie schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren. Butter dazugeben und Äpfel sowie Sellerie anrösten. Thymian abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Apfel-Sellerie-Gemisch mit Thymian und Salz abschmecken.

Für die Cashewkerne:
 4 EL Cashewkerne

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Cashewkerne grob hacken und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 2 Minuten goldgelb rösten.

Für die Crème fraîche:
 40 g Crème fraîche
 ½ TL Quatre Epices
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Crème fraîche mit Quatre Epices, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Sellerie-Apfel-Suppe mit Gewürz-Crème-fraîche und gerösteten Cashewkernen auf Tellern anrichten und servieren.



Claudia Pietza

Apfel-Carpaccio mit Feldsalat und selbstgeräucherter Entenbrust

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrüste à 150 g
 ½ TL brauner Rohrzucker
 2 TL Quatre Epices
 1 TL Koriandersamen
 1 TL Piment
 ½ TL schwarze Pfefferkörner
 4 Zweige Thymian
 2 EL neutrales Pflanzenöl
 25 g Buchenholzspäne, zum
 Räuchern
 ½ TL grobes Meersalz

Die Entenbrüste waschen, trockentupfen und auf der Hautseite bis zum Fleisch einschneiden. Quatre Epices, Koriander, Piment, Pfeffer, Ingwer, Zucker und Salz in einem Mörser zu einer feinen Trockenmarinade verarbeiten und diese über der Ente verteilen.

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Thymianzweige, etwas Quatre Epices und Räucherspäne darauf streuen. Die Entenbrust auf einen geölten Gareinsatz geben und den Bräter mit dem Deckel verschließen. Auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen. Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren und die Ente und ca. 15 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Für das Carpaccio:

2 grüne Äpfel
 1 Zitrone, davon der Saft

Die Äpfel waschen, trocknen und mit einem V-Hobel in hauchdünne Scheiben hobeln. In einer Schüssel mit Wasser und etwas Zitronensaft bis zum Servieren aufbewahren.

Für den Salat:

200 g Feldsalat
 4 EL Apfelessig
 2 TL Quatre Epices
 ¼ TL Zucker
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Feldsalat waschen, putzen und trockenschleudern. Apfelessig mit Öl, Quatre Epices, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.

Für die Garnitur:

50 g Cashewkerne

Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten.

Die Apfelscheiben aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Etwas Olivenöl auf einem großen Teller verteilen und die Apfelscheiben dünn darauf auslegen. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren. Salat auf den Äpfeln verteilen und mit den Cashewkernen garnieren. Die Ente hauchdünn tranchieren und den Salat mit den Tranchen belegen und servieren.



Andreas Reuschel

Marinierter Schweinebauch mit Cashew-Sellerie-Püree, Avocado-Creme und Apfel-Kaviar

Zutaten für zwei Personen

Für den Schweinebauch:

1 Scheibe Schweinebauch à 350 g
 1 TL Quatre Epices
 30 g Butter
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 ½ TL feines Salz

Den Schweinebauch waschen, trockentupfen und in etwa 3x3x3 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Quatre Epices würzen und kurz einreiben. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Würfel darin rundherum scharf anbraten. Bei niedriger Hitze fertigbaren lassen. Die Butter hinzugeben und das Fleisch mit der aufgeschäumten Butter glasieren.

Für das Püree:

½ Knolle Sellerie
 200 g Kartoffeln
 100 g Cashewkerne
 200 ml Vollmilch
 3 EL Butter
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garkochen. Das Gemüse abgießen und ausdampfen lassen. Cashewkerne in einem Topf mit Milch aufkochen lassen, weich garen und mit dem Stabmixer pürieren. Kartoffeln und Sellerie mit der Butter und der Cashew-Milch zu einem feinen Püree verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Püree durch ein Sieb passieren..

Für die Avocadocreme:

1 Avocado
 1 Limette, davon 3 EL Saft
 ½ Knoblauchzehe
 ¼ Schalotte
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Knoblauch und Schalotte grob hacken und die Limette halbieren. Avocado, Knoblauch, Schalotte und etwas Limettensaft in einer Moulinette cremig pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Apfelkaviar:

100 ml klarer Apfelsaft
 1 g Natriumalginat
 2 g Calciumlactat

In dem flachen Gefäß das Calciumlactat in 200 ml kaltem Wasser auflösen. Den Apfelsaft in einer Schüssel mit dem Natriumalginat verrühren und kurz ruhen lassen. Die Spritze mit dem Fruchtsaft-Gemisch aufziehen und die Flüssigkeit tröpfchenweise in die Schale mit der Calciumlactat-Lösung geben. Kügelchen etwa 2 Minuten in der Lösung liegen lassen, abseihen und bis zum Servieren in ein Wasserbad geben.

Zum Servieren:

1 grünen Apfel
 1 Kästchen Shisokresse

Den marinierten Schweinebauch mit Cashew-Sellerie-Püree, Avocado-Creme und Apfel-Kaviar auf Tellern anrichten, mit etwa Shisokresse und Apfelstücken garnieren und servieren.



Alina Schulz

Gebackene Apfelringe mit Karamellsauce, Cashew-Krokant und Gewürz-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Äpfel im Backteig:

2 grüne Äpfel
1 Zitrone
125 g Mehl
2 ½ EL Zucker
125 ml Milch
1 TL Backpulver
1 TL gemahlener Zimt
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver und 1 Prise Salz vermischen. Die Milch unterrühren, die Eier zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse ausstechen, in dicke Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft einreiben. Zucker mit Zimt in einer Schüssel vermischen.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen.

Die Apfelscheiben durch den Backteig ziehen und in einer Pfanne mit Butterschmalz etwa 5 Minuten hellbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und heiß mit dem Zimtzucker bestreuen.

Für das Eis:

100 g Cashewkerne
50 g Cashewcreme
2 Eier
200 ml Milch
200 g Sahne
70 g Zucker
1 Vanilleschote
½ TL Quatre Epices

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und mit Milch, Sahne, Cashewcreme und Zucker in einem Topf aufkochen. Eier trennen. Eigelbe in eine Schüssel geben, Milchmischung dazu gießen und über dem Wasserbad mit einem Schneebesen zur Rose abziehen. Vanilleschote entfernen.

Cashewkerne in der Moulinette grob hacken. Die Kerne halbieren, einen Teil fein pürieren, den anderen Teil grob und unter die Eismasse rühren. Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Sauce:

2 EL Zucker
1 TL Butter
75 g Sahne
1 Prise feines Salz

Den Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren lassen. Butter und Salz einrühren, aufkochen und Sahne aufgießen.

Die Sauce beiseite stellen.

Für den Krokant:

50 g Cashewkerne
2 EL Zucker
1 TL Butter

Die Cashewkerne mit der Butter und dem Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Masse auf Backpapier abkühlen und aushärten lassen.

Den gebackenen Apfel mit Karamellsauce, Cashew-Krokant und Gewürz-Eis auf Tellern anrichten und servieren.