

| Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2017 |
Finalmenü von Christian Lohse



Final-Vorspeise von Christian Lohse

Spargelcreme-Suppe mit Garnelen-Cakes

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

- 250 g weißer Spargelbruch
- 2 Stangen weißer Spargel
- 1 Zitrone (Saft)
- 250 g Sahne
- 15 g Mehl
- 60 g Butter
- Zucker, zum Abschmecken
- Tabasco, zum Abschmecken
- 1 TL Sesamöl
- Salz, aus der Mühle

Den Spargelbruch mit 500 ml Wasser, Salz und Zucker in einem Topf einmal aufkochen lassen, 10 Minuten ziehen lassen und anschließend passieren. Butter in einem Topf schaumig werden lassen, Mehl mit einem Schneebesen einrühren und sofort mit dem heißem Spargelfond und der Sahne ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen, einmal aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren, mixen und mit etwas Zitronensaft und etwas Tabasco abschmecken. Die Spargelstangen schälen und in feine Rauten schneiden. Mit Salz Zucker, Zitronensaft und etwas Sesamöl marinieren.

Für die Garnelen-Cakes:

- 100 g Riesengarnelen, küchenfertig
- 100 g gesalzenen grünen Speck
- 1 Bund Koriander
- ¼ Thai-Chili
- 1 EL Sesamöl
- 50 g brauner Rohrzucker
- Panko-Paniermehl
- 1 EL Sojasauce
- Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Koriander abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Den Thai-Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und in hauchdünne Streifen schneiden. Garnelen und grünen Speck in einer Moulinette zerkleinern, die Masse in eine Schüssel geben und mit Koriander, Sesamöl, Rohrzucker und Thai-Chili vermengen und mit Sojasauce und Salz abschmecken. Aus der Masse talergroße, fingerdicke Küchlein formen, in Panko-Paniermehl wenden und in einer Pfanne mit Öl goldbraun frittieren. Innen glasig lassen.

Für die Garnitur:

- 1 lila Hornveilchen

In tiefen Tellern Spargel anrichten, darauf zwei oder drei Garnelen-Cakes setzen, mit etwas Öl begießen und mit einem lila Hornveilchen dekorieren. Die Spargelcreme-Suppe in einen Ausgießer zum selber vorlegen servieren.



Final-Hauptgang von Christian Lohse

Filet vom Milchkalb mit gebratenem grünen Spargel und Morchel-Béarnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

2 Filets vom Milchkalb à 140 g
Neutrales Pflanzenöl, zum
Anbraten
Olivenöl, zum Abglänzen
Maldon Sea Salt

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Filets mit Sea Salt würzen und in der heißen Pfanne kurz anbraten. Anschließend in den Ofen für ca. 15 Minuten geben.

Für den Spargel- und Kräutersalat:

10 Stangen grüner Spargel
1 Zitrone (Abrieb)
1 Bund Kerbel
1 Bund Estragon
Butter, zum Anbraten
Olivenöl, zum Abschmecken
Maldon Sea Salt
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und diese schaumig werden lassen. Die Holzigen Enden der Spargelstangen abbrechen und auf 6 cm Länge schneiden. Die Abschnitte in 3 mm dicke Röllchen schneiden und beides separat in schäumender Butter anbraten, mit Salz würzen.

Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Zu dem Salat gezupfte Kräuter, Olivenöl und Zitronenabrieb geben und mit Salz und Zucker würzen.

Für die Morchel béarnaise:

80 g frische Morcheln
100 g eingelegte Morcheln
2 EL Wasser von eingelegten
Morcheln
1 Bund frischer Estragon
2 EL Weißweinessig
3 Eigelb
250 g Butter, für die Sauce
Butter, zum Anbraten
Maldon Sea Salt, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und diese schaumig werden lassen. Die frischen Morcheln putzen und in der schaumigen Butter anbraten, mit Sea Salt würzen. Die eingelegten Morcheln ausdrücken und fein hacken. Die 250 g Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen, dabei nicht heißer als 55 Grad werden lassen. Die Eigelb mit Morchel-Wasser, Essig und Sea Salt würzen und mit einer Prise Zucker in einer Schüssel aufschlagen. Die Butter kurz aufmixen und schnell der Masse zugeben. Estragon abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Der aufgeschlagenen Masse getrocknete Morcheln, frische Morcheln und etwas Estragon hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Anschnitt-Flächen des Filets mit Olivenöl abglänzen und mit etwas Salz bestreuen. Das Filet vom Milchkalb mit gebratenem grünen Spargel und Morchel-Béarnaise auf Tellern anrichten und servieren.