

| Die Küchenschlacht – Menü am 31. August 2017 |
Hauptgang & Dessert mit Christian Lohse



Moritz Laux

Steinbuttfilet mit Thai-Spargel und Risoni-Nudeln in Safransauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbutt: Die Steinbuttfilets waschen und trocken tupfen, anschließend in 80-100 g große Stücke portionieren. In heißem Öl scharf anbraten. Thymian und Rosmarin abzupfen und dazugeben. Etwa 30 Sekunden vor Ablauf der Zeit, 20 g Butter hinzufügen, schmelzen und den Fisch damit in der Pfanne beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Steinbuttfilets, à 200 g, ohne Haut
 4 Stängel Thymian
 4 Stängel Rosmarin
 20 g Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Risoni-Nudeln: Risoni-Nudeln in Salzwasser al dente kochen.

200g Risoni-Nudeln

Für den Thai-Spargel: Grünen Thai-Spargel wenige Minuten in Olivenöl braten und mit Meersalz würzen. Köpfe abtrennen und zum Anrichten bereitstellen.

8 Stangen Thai-Spargel

Für die Safran-Sauce: Schalotte abziehen und fein hacken. In Öl anschwitzen, Mit Noilly Prat, Weißwein und Orangensaft dazugeben und einkochen. Auf die Hälfte einreduzieren. Anschließend den Krustentierfond dazugeben und wieder auf die Hälfte reduzieren. Sahne zugeben, aufkochen und Butter und Mehl vermischen. Die Sauce mit der Mehlbutter abbinden. Sauce abpassieren und anschließend kurz mit den Safranfäden aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Risoni-Nudeln kurz durch die Safransauce schwenken. Schnittlauch putzen und klein hacken.

1 Msp. Safranfäden
 1 Schalotte
 20 ml trockenen Weißwein
 20 ml Noilly Prat
 40 ml Orangensaft
 200 ml Krustentierfond
 100 ml Sahne
 30 g Butter
 30 g Mehl
 Olivenöl, zum Anbraten
 Schnittlauch, zum Garnieren

Risoni-Nudeln in Safran-Sauce in tiefen Tellern anrichten, Steinbuttfillets und Thai-Spargel dazugeben. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.



Moritz Laux

Crema catalana mit Himbeer-Buttermilch-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Crema catalana: Eier trennen und Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. 2 EL Speisestärke hinzugeben. Zitrone abreiben. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch in einer Stielkasserolle mit einer halben Zimtstange, dem Vanillemark und dem Zitronenabrieb aufkochen. Vom Herd nehmen und die Milch passieren. Anschließend die Milch in den Topf zurückgeben und die Eigelbmasse unterrühren. Zurück auf den Herd geben und unter permanentem Rühren leise köcheln bis die Creme dickflüssig wird. Creme in Förmchen abfüllen und möglichst schnell kalt stellen. Kurz vor Ablauf der Zeit mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Für das Himbeer-Buttermilch-Eis: Für das Eis Buttermilch, Himbeeren, Zucker, Glucose und Vanillezucker in einer Schüssel geben, mit dem Zauberstab pürieren und anschließend in der Eismaschine gefrieren lassen.

- 250 g Buttermilch
- 250 g Himbeeren
- 60 g Zucker
- 20 g Glucosesirup
- 1 TL Vanillezucker
- Minze, zum Garnieren
- Puderzucker, zum Garnieren

Das Förmchen mit der Creme auf die Schieferplatte stellen. Mit einem angefeuchteten, etwas angewärmte Löffel eine Nocke aus dem Eis formen und auf der Creme servieren. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.



Dorothea Bohde

Kaninchen mit Langostino-Füllung und cremigem Ratatouille

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaninchenkeule:

2 Kaninchenkeulen
 2 küchenfertige Langostinos
 125 ml trockener Rotwein
 1 Stiel Estragon
 1 Stiel Thymian
 1 Stiel Majoran
 3 EL Dijon Senf
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Keulen waschen, trocken tupfen, entbeinen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knochen herauslösen und das Kaninchen von innen mit Senf einreiben. Langostinos waschen, trocken tupfen und auf die eingeriebene Fläche des Kaninchens legen. Langostino in dem Kaninchenfleisch einrollen und mit Spießern befestigen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Kaninchenrolle darin ca. 8 Minuten rundum anbraten. Estragon, Thymian und Majoran abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und hinzufügen. Mit Wein ablöschen und im Backofen ca. 12 Minuten schmoren lassen.

Herausnehmen, schräg in 2 Teile schneiden und das Bratfett darüber geben.

Für das cremige Ratatouille:

½ Zucchini
 ½ Aubergine (Schale)
 ½ rote Paprika
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Dosentomaten
 1 TL Tomatenmark
 125 ml trockener Rotwein
 100 ml Sahne
 1 Stiel Estragon
 1 Stiel Thymian
 1 Stiel Majoran
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein hacken. Aubergine waschen, trocken tupfen und Schale abziehen. Zucchini und Paprika waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin Schalotte, Knoblauch, Auberginenschale, Zucchini und Paprika braten. Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen. Estragon, Thymian und Majoran abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und hinzufügen. Dosentomaten hinzugeben, mit Sahne und Wein ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weiter schmoren lassen.

Die Kaninchen mit Langostino-Füllung und Ratatouille auf Tellern anrichten und servieren.



Dorothea Bohde

Karamellierte Feigen mit Ziegenkäsecreme

Zutaten für zwei Personen

Für die Feigen mit Creme:

4 Feigen
1 EL Pistazien
140 g Ziegenfrischkäse, aus dem
Becher
80 g Crème fraîche
2 TL Lavendelhonig
1 EL Butter
1 EL Zucker

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, mit Zucker karamellisieren und mit 200 ml Wasser ablöschen. Feigen waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Zucker erhitzen und die Feigen darin karamellisieren. Dabei mehrmals wenden.

Ziegenfrischkäse mit Crème fraîche verrühren und auf Feigen anrichten. Restliches Karamell, Lavendelhonig und Pistazien darüber geben.

Die karamellisierten Feigen mit Ziegenkäsecreme, Lavendelhonig und Pistazien auf Tellern anrichten und servieren.



Constanze Rostock-Wilhelm

Victoriabarschfilet mit selbstgemachter Kräuterbutter, Möhren und Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch: Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Victoriabarschfilets darin braten, salzen und pfeffern.
 2 Filets vom Victoriabarsch, à 200 g, ohne Haut
 100 g Butterschmalz
 1 Zitrone
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kräuterbutter: Gemüse hacken, in die Butter hineinpressen, rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 1/2 Bund Petersilie
 1/2 Bund Dill
 1/2 Schnittlauch
 150 g weiche Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelwürfel: Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, anschließend mit heißem Wasser im Topf blanchieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin ausbacken und dabei etwas salzen.
 3 große festkochend Kartoffeln
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Möhren: Die Möhren waschen, in einer Pfanne mit einem Schuss Wasser dünsten. Danach Butter hineingeben und kurz darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 5 kleine Möhren mit Kraut
 100 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Victoriabarsch anrichten, die Kartoffelwürfel und die Möhren dazu legen. Den Fisch mit etwas Kräuterbutter belegen. Ein Stück Zitrone dazu reichen und servieren.



Constanze Rostock-Wilhelm

Mascarpone-Creme mit Basilikum-Erdbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Creme mit Erdbeeren:	Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
50 g Butter	Butter, Mehl und Zucker miteinander vermengen und zu Streuseln formen.
1 Ei	Diese 10 min bei 200 Grad im Backofen backen.
200 g Mascarpone	Die Erdbeeren waschen und klein schneiden. Basilikum hacken. In einer Schüssel Erdbeeren mit Basilikum und etwas Vanillezucker marinieren.
50 g Mehl	Limette auspressen. Mascarpone mit Vanillezucker, Ei, Milch und
50 g Zucker	Limettensaft vermengen und mit dem Rührgerät zu einer homogenen
100 g Vanillezucker	Masse schlagen.
200 g frische Erdbeeren	
10 Basilikumblätter	
2 Limetten	
2 EL Mandelblättchen	

Das Dessert in einem Glas anrichten. Zuerst die Streusel hineingeben, danach die Creme und schließlich die Erdbeeren. Creme und Erdbeeren abwechselnd schichten, zuletzt mit Mandelblättchen garnieren und servieren.