

**| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek am 22. Februar 2016 |
„Angeber-Essen“ mit Alexander Herrmann**



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Roastbeef vom Wagyu-Rind mit Portweinjus, Baby-Möhren und Kartoffel-Trüffel-Püree“ von Marko Dietrich

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Roastbeef vom Wagyu-Rind à 400 g
1 Prise Meersalz

Für das Püree:

400 g lila Kartoffeln
1 schwarzer Wintertrüffel
100 g Butter
200 ml Sahne
1 EL feines Salz

Für die Möhren:

8 Baby-Möhren
1 rote Chili
1 Zitrone
1 EL Honig
20 g Zucker
1 TL feines Salz

Für die Jus:

300 ml Portwein
300 ml Kalbsfond
2 Schalotten
1 EL Tomatenmark
2 EL kalte Butter
1 EL neutrales Öl, zum Anbraten

Für die Garnitur:

4 Köpfe Rosenkohl
1 Kiste bunte Kresse

Zubereitung

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.



Für Möhren diese waschen, schälen und in einem weiteren Topf mit Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Möhren mit Honig, Zucker, angedrückter Chilischote und Abrieb der Zitrone in der Pfanne schwenken.

Für das Fleisch das Roastbeef waschen, trockentupfen und in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und im Ofen für etwa 15 Minuten fertig garen.

Für die Jus Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne mit Öl anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und mit Portwein ablöschen und mit dem Kalbsfond stark reduzieren lassen. Mit kalter Butter aufmontieren.

Kartoffeln abgießen und mit Sahne und Butter stampfen. Einige Scheiben vom Trüffel hobeln und unterheben.

Vom Rosenkohl einige Blätter zupfen, diese waschen und einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Die Blätter in Eiswasser abschrecken.

Das Roastbeef vom Wagyu-Rind fein tranchieren, mit Meersalz bestreuen und mit Portweinjus, Baby-Möhren und Kartoffel-Trüffel-Püree auf Tellern anrichten, mit Kresse und Rosenkohl garnieren und servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Champagner-Trüffel-Risotto mit Ofen-Makrele“ von Melanie Globerger

Zutaten für zwei Personen

Für den Risotto:

100 g	Risotto-Reis
1	schwarzer Trüffel
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
25 g	Parmesan
100 ml	Champagner
300 ml	Gemüsefond
1 TL	Trüffelöl
100 g	Crème fraîche
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Petersilie
50 g	Butter

Für den Fisch:

2	Makrelenfilets á 125g
1	Tomate
1	Zitrone
2 EL	Zucker
1	Zimtstange
1	Vanilleschote
1 Bund	Koriander
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ein Stück Backpapier in Wasser einweichen. Makrelenfilet waschen, trockentupfen und auf das Backpapier legen. Tomate in Scheiben schneiden und den Fisch damit belegen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und dieses mit dem Zucker sorgfältig vermengen. Vanillezucker über die Tomaten streuen und eine Prise Zimt darauf reiben. Mit Olivenöl und Saft der Zitrone beträufeln. Das Backpapier zusammen falten und circa 15 Minuten im Ofen garen.

Für den Risotto Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Gemüsefond in einem Topf erwärmen. In einem weiteren Topf einen Teelöffel Butter mit Trüffelöl schmelzen. Schalotte und Knoblauch dazugeben und zwei Minuten dünsten. Risotto-Reis hinzufügen und eine Minute mitbraten. Mit Champagner ablöschen und eine Kelle Fond dazugeben. Unter ständigem Rühren nach und nach Fond angießen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, Risotto vom Herd nehmen. Petersilie und Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Mit Crème fraîche, Butter, geriebenen Parmesan zum Risotto geben. Den Trüffel hobeln, hinzufügen und kurz mitziehen lassen.

Den Fisch aus dem Backpapier herausnehmen und mit Salz und gehacktem Koriander bestreuen. Das Champagner-Trüffel-Risotto mit Ofen-Makrele auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Gefüllter, entbeinter Wachtelhahn auf buntem Salat mit Brombeerdressing“ von Wilhelm Dammann

Zutaten für zwei Personen

Für die Wachtel:

- 2 Wachtelhähne à 140 g
- neutrales Öl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Brät:

- 2 Wachtellebern
- 2 Entenlebern
- 3 Wachtelbrüste à 35 g
- 30 g Parmaschinken
- 4 Stangen grüner Spargel
- 25 ml Sahne
- 1 Ei
- 10 ml Cognac
- 1 TL gemahlener Piment
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

- 1 Zwiebel
- 1 kleine Birne
- 100 ml Geflügelfond
- 30 g Preiselbeeren
- 10 g Brombeersaft
- 50 g Butterschmalz
- 10 ml neutrales Öl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

- 20 g Feldsalat
- 20 g Friséesalat
- 20 g Rucola
- 20 g Lollo Rosso
- 20 g Rote-Bete-Blätter
- 20 g junger Spinat
- 5 g mittelscharfer Senf
- 15 ml Olivenöl
- 10 ml Apfelessig
- 10 g Brombeersaft
- 10 bunte Blüten
- Salz & weißer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Den Ofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Wachteln diese entbeinen. Karkasse in einer ofenfesten Pfanne mit zehn Milliliter Öl scharf anbraten. Mit Geflügelfond auffüllen und für zehn Minuten in den Ofen geben. Die Flüssigkeit auffangen.

Für die Sauce Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Butterschmalz anbraten. Bratensaft und Preiselbeeren dazugeben, reduzieren lassen und mit Brombeersaft angießen. Die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und kleinhacken. Birne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schinken, Wachtelleber und -brüste klein schneiden und in einem Mixer mit Sahne, Ei, Salz, Pfeffer, Koriander, Piment und Kreuzkümmel zu einem Brät verarbeiten. Den grünen Spargel oben schälen und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Leber von den Sehnen befreien und in längliche Streifen schneiden mit Cognac beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Brät auf einem Backpapier ausbreiten und eine Stange Spargel und einige Streifen von der Leber längs darauflegen, zu einer Roulade aufrollen, sodass die Füllung in die Wachtel passt. Mit einem Zahnstocher verschließen. Die gefüllte Wachtel in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten und im Ofen für zehn Minuten garen.

Für das Dressing Senf, Öl, Essig und Brombeersaft gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salatblätter gründlich waschen und trockenschleudern.

Den gefüllten, entbeinten Wachtelhahn mit buntem Salat und Brombeerdressing auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Linguini mit Spinat-Pesto und pochiertem Ei“ von Dagmar Salecic-Reichhold

Zutaten für zwei Personen

Für die Linguini:

150 g Mehl Type 00
1 Ei
1 Prise feines Salz

Für das Spinat-Pesto:

100 g frischer Babyspinat
1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan
25 g Cashewkerne
25 g Pinienkerne
8 EL Olivenöl

Für das pochierte Ei:

8 EL Essig
1 rote Chili
1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 Zitrone
2 Lorbeerblätter
4 Eier
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pangritata

1 Ciabatta-Brot vom Vortag
3 Streifen Bauchspeck
1 Knoblauchzehe
½ Bund Petersilie
Olivenöl, zum Anrösten

Für die Garnitur:

10 rote Chilifäden

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Nudeln das Mehl mit Ei und Salz vermengen und kneten bis eine kompakte Masse entsteht. In Frischhaltefolie einwickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Pesto Spinat waschen und in einem Sieb kurz abtropfen lassen. Danach die kleinen Stiele vom Spinat entfernen, mit einem Messer in Streifen schneiden und gleich in eine schmale Rührschüssel geben. Cashewkerne mit dem Messer fein hacken, Parmesan reiben und zum Spinat geben. Knoblauchzehe abziehen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit circa drei Esslöffel Olivenöl unterheben. Mit einem Stabmixer pürieren und dabei das restliche



Olivenöl einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pangritata Speck auf ein Backblech mit Olivenöl legen und circa zehn Minuten ausbacken lassen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. In der Moulinette gerösteten Speck, altbackenes Brot, Knoblauchzehe und einige Petersilienblätter fein hacken und die Masse in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun rösten.

Für das pochierte Ei in einem weiten Topf Wasser aufstellen. Vier Esslöffel Essig, zwei Scheiben Zitronenschale, einige Scheiben Ingwer, Lorbeerblätter und angedrückte Chili hineingeben. Je ein Esslöffel Essig in vier kleine Schüsseln geben und darin je ein Ei vorsichtig aufschlagen, die Eigelbe sollten ganz bleiben.

Den Nudelteig in zwei Stücke schneiden, mit der Nudelmaschine platt ausrollen und in dünne Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser circa zwei Minuten bissfest garen.

Den Topf mit dem Essigwasser vom Herd nehmen und mit einem Kochlöffel kreisförmig in eine Richtung rühren, bis ein kleiner Wirbel entsteht. Jeweils ein Ei hinein gleiten lassen. Ei circa drei Minuten pochieren, mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Die Linguini mit Spinat-Pesto und pochiertem Ei auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Getrüffelte Jakobsmuschel mit Kohlrabi-Mus und Kokos-Vanilleschaum“ von Gerhilde Puxbaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6	Jakobsmuscheln
1 ½ EL	Hartweizengrieß
½ Knolle	schwarzer Wintertrüffel
2 EL	Rapsöl

Für das Mus:

1	mittelgroßer Kohlrabi
1 EL	Butter
100 ml	Gemüsefond
50 ml	trockener Weißwein
100 g	Sahne
1 Msp.	Chilipulver
½ TL	Honig
½ TL	Fleur de Sel
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kokos-Vanilleschaum:

200 ml	Kokosmilch
50 g	Kokosmark
50 ml	Vanillelikör
50 ml	Milch
½ TL	Honig
	Fleur de Sel

Für die Garnitur:

30 g	Rucola, zum Garnieren
50 g	Friséesalat, zum Garnieren

Zubereitung

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Mus den Kohlrabi schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und die Kohlrabi-Würfel darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond und Sahne auffüllen. Alles aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln.

Für den Schaum Kokosmark, Kokosmilch und Vanillelikör in einem Topf bei mittlerer Hitze ansetzen. Mit einem Stabmixer kräftig aufmixen.

Den Kohlrabi abgießen und die überflüssige Flüssigkeit auffangen. Den gegarten Kohlrabi durch ein feinmaschiges Sieb streichen, in den Topf zurückgeben und bei niedriger Hitze erwärmen. Mit Honig, Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 100 Milliliter der Kochflüssigkeit angießen.



Die Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Das Muschelfleisch im Hartweizengrieß wenden. In einer ofenfesten Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten jeweils 30 Sekunden kross anbraten, danach im Ofen fünf Minuten weitergaren.

Mittig auf Tellern das Kokos-Kohlrabi-Mus platzieren und eine Jakobsmuscheln anrichten. Mit etwas Schaum bedecken und mit einigen Rucola- oder Friséeblättchen garniert servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Lachsmaultaschen in Rieslingsauce“ von Daniela Guckenberger

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g	Mehl
2	Eier
2 TL	neutrales Öl
200 ml	Rote-Bete-Saft
1 TL	feines Salz

Für die Lachsфарce:

200 g	gefrorenes Lachsfilet ohne Haut
100 g	Räucherlachs
2 Scheiben	Toastbrot
1 Stück	Meerrettich à 3 cm
1	Zitrone
2	Eier
50 ml	Sahne
1 Bund	Dill
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rieslingsauce:

150 ml	trockener Riesling
150 ml	Fischfond
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
125 ml	Sahne
5 EL	Butter
6	Senfsaatkörner
1	Lorbeerblatt
1	Muskatnuss, zum Reiben
1 TL	Zucker
1 EL	Mehl
	Cayennepfeffer, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Knusper-Stroh:

1	große Karotte
1	Zucchini
200 ml	Frittieröl

Zubereitung

Für den Nudelteig Mehl, Eier, Öl, zwei Esslöffel Rote-Bete-Saft und Salz mit den Händen zu einem Teig kneten. Mit der Küchenmaschine ausrollen und kalt stellen.



Für den Rieslingsauce die Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit einem Esslöffel Butter und einem Teelöffel Zucker anschwitzen. Mit Riesling und Fischfond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Senfsaatkörner und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und mit abgezogener Knoblauchzehe, Lorbeerblatt, Muskatnussabrieb und Zucker hinzugeben. Knoblauchzehe entfernen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Sauce reduzieren. Zum Schluss die Reduktion durch ein feines Sieb gießen mit Sahne und Mehl binden. Mit der übrigen Butter aufmontieren und geschlagene Sahne unterheben.

Für die Lachsfarce Lachs waschen und trockentupfen. Das Toastbrot von der Rinde befreien und den Meerrettich fein hobeln. Lachs grob zerteilen und mit Toastbrot, Zitronensaft, Eier, Sahne, Meerrettich, Dill, Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer in die Moulinette geben und zu einer Farce zerkleinern. Räucherlachs klein schneiden und untermischen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine ausbreiten, Lachsfarce darauf platzieren und zu Maultaschen formen. Einen Topf mit Wasser, Salz und 200 Milliliter Rote-Bete-Saft zum Kochen bringen. Die Maultaschen in kochendem Rote-Bete-Wasser circa zehn Minuten gar kochen.

Für das Knusperstroh die Karotte schälen und von den Enden befreien und die Zucchini waschen. Feine Streifen von Karotte und Zucchini mit einem Juliennehobel schneiden und kurz im Frittieröl braten.

Die Lachsmaultaschen mit Rieslingschaum und Knusperstroh in einem tiefen Teller anrichten und servieren.