

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juli 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "3 Pflichtzutaten: Kartoffel, Schmand, Semmelbrösel"
mit Robin Pietsch

Pflichtzutaten:

1. Vorw. festk. Kartoffeln
2. Schmand
3. Semmelbrösel

Zusätzlicher Warenkorb:

- Lachsforelle
- Salatgurke
- Grober Dijon-Senf
- Pinienkerne
- Rettich
- Buchweizen
- Spitzkohl
- Lachskaviar
- Brunnenkresse

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	Rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	Neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Dennis Straubmüller

Zweierlei Lachsforelle mit roh mariniertem Spitzkohl, Semmelbrösel-Kartoffel-Crunch, Schmandcreme, Gurkensud, Brunnenkresse-Salat und Petersilien-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

2 Lachsforellenfilets, mit Haut
 2 Zitronen
 1 Orange
 2 EL Pinienkerne
 Chili, aus der Mühle
 Olivenöl, zum Marinieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann auspressen. Lachsforelle filetieren. Die Gräten herausziehen und die Haut entfernen. Die Hälfte des Filets in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Salz, Chili, Pfeffer und Zitronenabrieb marinieren.

Orange auspressen. Die andere Hälfte des Filets in Orangen- und Zitronensaft einlegen und ca. 15 Minuten darin beizen. Danach herausnehmen und mit einem Küchenpapier abtupfen. Den Fisch mit einem Bunsenbrenner abflämmen bis leichte Grillspuren entstehen. Das „Ceviche“ mit Salz und Chili würzen und gehackte Pinienkerne darüber streuen.



**PROFI
TIPP**

Laut WWF sind **Meerforellen, Bachforellen und Seeforellen** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 2022):

- 1. Wahl: ASC (Aquakultur)
- 1. Wahl: BIO (Aquakultur)
- 1. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Österreich (Aquakultur)

Für den Spitzkohl:

½ Kopf Spitzkohl
 1 Zitrone
 1 EL Schmand
 5 EL Weißweinessig
 40 ml Olivenöl
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Spitzkohl mit einer Reibe in ganz feine Streifen reiben. Mit dem Saft und dem Abrieb einer halben Zitrone, Weißweinessig, Olivenöl, Schmand und Chili, Salz und Pfeffer marinieren und kräftig durchkneten.

Für den Semmelbrösel-Kartoffel-Crunch:

1 vorwiegend festkoch. Kartoffel
 100 g Semmelbrösel
 20 g Butter
 100 ml neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und in feine Julienne schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Kartoffel-Julienne knusprig frittieren. Auf einem Küchenpapier entfetten. In einer anderen Pfanne die Butter schmelzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Beides mit Salz würzen.

Für die Schmandcreme:

100 g Schmand
 Olivenöl, zum Beträufeln
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmand zusammen mit einem Spritzer Olivenöl und den Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und bis zur weiteren Verwendung in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Gurkensud: Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann auspressen. Gurke mit Hilfe eines Entsafters entsaften. Mit
1 Salatgurke Zitronenschale, einem Spritzer Zitronensaft, dem Weißweinessig und
1 Zitrone jeweils einer Prise Salz und Zucker abschmecken.
2 EL Weißweinessig
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für den Brunnenkresse-Salat: Brunnenkresse verlesen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die
100 g Brunnenkresse Schale abreiben, dann auspressen. Essig zusammen mit dem Saft und
1 Zitrone dem Abrieb einer halben Zitrone, dem Olivenöl und Chili, Salz und Pfeffer
5 EL Weißweinessig verrühren. Die Brunnenkresse damit marinieren, sodass die Kresse nur
6 EL Olivenöl leicht benetzt ist.
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Petersilien-Öl: Petersilie abrausen, trockenwedeln und zusammen mit dem Öl in einem
1 Bund glatte Petersilie Standmixer ca. 5 Minuten mixen. Danach das Öl durch ein Passiertuch
400 ml neutrales Öl und ein Sieb geben, sodass ein knallgrünes Öl herausläuft.

Für die Garnitur: Lachskaviar für die Garnitur verwenden.
Lachskaviar

Den Spitzkohl zusammen mit dem Tatar in einen Anrichtering geben. Pro Teller eine Scheibe der geblähten Lachsforelle geben. Um das Tatar den Crunch verteilen und mit ein paar Punkten der Schmandcreme ausgarnieren. Zum Schluss den Brunnenkresse-Salat auf das Tatar setzen und den Gurkensud zusammen mit dem Petersilien-Öl angießen. Ggf. Lachskaviar dazugeben.



Christian Schimitzek

Geflämmte Lachsforelle mit Pinienkern-Semmelbrösel-Kruste, Pellkartoffelcreme, Zwiebel-Schmand-Püree, Kresse-Salat und Kresse-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Pinienkern-Semmelbrösel-

Kruste:

- 30 g Pinienkerne
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 Zitrone, davon Abrieb
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die geflämmte Lachsforelle:

- 2 Lachsforellenfilets, ohne Haut
- 1 Limette
- 1 TL grober Dijon-Senf
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Thymian abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Pinienkerne kleinhacken. Butter aufschlagen und Pinienkerne, Semmelbrösel und Thymian unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Zwischen 2 Backpapieren dünn ausstreichen und kaltstellen.

Limette halbieren und den Saft auspressen. Saft einer Limette mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und unterrühren. Lachsforelle mit dem Sud marinieren.

Vor dem Servieren Kruste auflegen und bei 230 Grad Oberhitze kurz gratinieren. Die Lachsforelle zum Schluss noch seitlich abflämmen.



Laut WWF sind **Meerforellen, Bachforellen und Seeforellen** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 2022):

- 1. Wahl: ASC (Aquakultur)
- 1. Wahl: BIO (Aquakultur)
- 1. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Österreich (Aquakultur)

Für die Pellkartoffelcreme:

- 125 g vorw. festkochende Kartoffeln
- 200 ml Sahne
- 1 EL Butter
- 1 EL Schmand
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale grob würfeln und in der Sahne weichkochen. Mit einem Pürierstab fein mixen. Butter und Schmand unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen und servieren.

Für das Zwiebel-Schmand-Püree:

- 3 weiße Zwiebel
- 1 EL Schmand
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 2 TL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und grob klein schneiden. Thymian und Lorbeer abrausen und trockenwedeln. Öl in einen Topf geben und die Zwiebel gemeinsam mit Thymian, Lorbeer und 2 TL Wasser weichkochen. Alles in einen Mixer geben und Schmand hinzugeben. Nochmal mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt das Püree durch ein feines Sieb streichen.

Für den Kresse-Salat: Essig, Honig und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g Brunnenkresse
15 g Weißweinessig
30 g Honig
60 ml Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kresse putzen und darin marinieren.

Für das Kresse-Öl:

50 g frische Brunnenkresse
80 ml Sonnenblumenöl

Öl in einem Topf auf ca. 65 Grad erhitzen und zusammen mit der Kresse fein mixen. Mithilfe eines Passiertuchs abtropfen lassen und kalt stellen.

Für die Garnitur:

Lachskaviar

Lachskaviar als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maximilian Maier

Gebratene Lachsforelle mit Kartoffel-Schmand-Haube, Orangenkraut und mediterranen Butterbrösel

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsforelle mit Kartoffel-Schmand-Haube:

400 g Lachsforellenfilets, mit Haut
200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
100 g Schmand
Muskatnuss, zum Reiben
Mehl, zum Mehlieren
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Lachsforelle in zwei Stücke schneiden und Gräten entfernen. Fisch auf Hautseite mehlieren und in geölter Pfanne kross anbraten.

Kartoffeln schälen, fein würfeln und in Salzwasser garen. Gegarte Kartoffelwürfel durch Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Schmand, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen und zu abgekühlten Kartoffeln geben, verrühren. Fisch aus der Pfanne nehmen, kross gebratene Haut bis zur Hälfte lösen und zurückklappen. Kartoffel-Schmand-Masse auf die freigelegte Seite verteilen, dann die Haut zurückklappen. Fisch im vorgeheizten Ofen gar ziehen lassen.



Laut WWF sind **Meerforellen, Bachforellen und Seeforellen** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 2022):

- 1. Wahl: ASC (Aquakultur)
- 1. Wahl: BIO (Aquakultur)
- 1. Wahl: Bachforelle, Seeforelle: Österreich (Aquakultur)

Für das Orangenkraut:

½ Spitzkohl
1 Zwiebel
2 Orangen
1 EL Butter
1 TL Honig
50 ml Weißweinessig
1 geh. TL Zucker
3 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in dünne Scheiben schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Spitzkohl sehr fein schneiden und ebenfalls mit anschwitzen.

Orangensaft einer Orange, Salz, Pfeffer, Zucker, Honig und Essig dazugeben. Alles in eine Schüssel geben und nach ausreichend Marinierzeit Öl hinzugeben. Zweite Orange filetieren und zum Spitzkohl geben.

Für die mediterranen Brösel:

150 g Semmelbrösel
1 kleine Knoblauchzehe
200 g Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und die Nadeln bzw. Blättchen abzupfen. Semmelbrösel, Knoblauchzehe, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer fein mixen und in einer Pfanne mit Butter anrösten. Lorbeer zum Parfümieren dazu geben; vor dem Servieren entfernen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Zitrone in Scheiben schneiden und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juli 2022** ▪
ChampionsWeek ▪ "3 Pflichtzutaten", Zusatzgericht von Robin Pietsch



**Kartoffeln aus der Pfanne mit Schmand-Dijonsenf-Dip,
gerösteten Semmelbrösel und Brunnenkresse**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

10-12 kleine Kartoffeln, z.B. Grenaille
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Dann halbieren und in einer Pfanne in Olivenöl goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zu den Kartoffeln geben und gut schwenken.

Für den Schmand-Dijonsenf-Dip:

2 EL Schmand
 1 EL grober Dijon-Senf
 1 TL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmand, Senf und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Semmelbrösel:

3 EL Semmelbrösel
 Butter, zum Braten
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian

Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zur Butter in die Pfanne geben. Dann Brösel hinzufügen, alles gut schwenken und goldbraun werden lassen.

Für die Brunnenkresse:

Brunnenkresse
 ½ Zitrone
 1-2 EL Weißweinessig
 1 TL Honig

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft mit Weißweinessig und Honig verrühren und die Brunnenkresse darin marinieren.

Für die Garnitur:

Essbare Blüten, z.B. Nelken

Gericht mit essbaren Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.