

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ "Fastfood de luxe" mit Johann Lafer



Juliane Schmitz

**Fish & Chips 2.0: Konfiertor Kabeljau mit Kartoffelstroh,
Erbsen-Minz-Püree und Trüffelschaum**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

1 Kabeljauloin à ca. 150-200 g,
küchenfertig ohne Haut und Gräten
1 Zitrone
3 Zweige Oregano
400 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Oregano abbrausen, trockenwedeln, halbieren. Öl in einem Topf auf 80 Grad erwärmen und in eine ofenfeste Form umfüllen. Oregano dazugeben. Zitrone waschen, mit einem Sparschäler breite Zesten abschneiden und ebenfalls dazugeben. Fisch mit Küchenpapier etwas trocken tupfen und in die Form mit Öl legen. Mit hitzebeständiger Klarsichtfolie oder Backpapier bedecken und je nach Dicke des Filets 15-20 Minuten konfieren. Der Kabeljau sollte eine Kerntemperatur von 54 Grad nicht überschreiten.

Kabeljau vorsichtig aus dem Öl heben und auf Küchenpapier 2 Minuten abgedeckt abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelstroh:

4 mehligkochende Kartoffeln
2 EL weißer Balsamico
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und trockentupfen. Kartoffeln mit einem Hobel, einer Reibe o.Ä. in feine Streifen schneiden. Kartoffel-Stroh in eine Schüssel mit warmen Wasser mit dem Balsamico geben.

Stroh abtropfen lassen, trocken tupfen und bei 160 Grad in der Fritteuse vorfrittieren, ohne dass es schon Farbe annimmt (ca. 2 Minuten).

Kurz vor dem Servieren bei 180 Grad in der Fritteuse goldgelb backen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz bestreuen.

Für das Erbsen-Minz-Püree:

300 g TK grüne Erbsen
400 g mehligkochende Kartoffeln
2 Schalotten
150 ml Sahne
50 ml Milch
150 ml Geflügelfond
100 g Butter
Muskatblütensalz
3 Stiele frische Minze
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Erbsen darin anschwitzen. Geflügelfond angießen und 8 Minuten köcheln lassen. Frische Minze abbrausen, trockentupfen und die Blätter abzupfen. Zu der Masse geben und anschließend in einem Standmixer fein pürieren.

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Im Wasserdampf weich garen.

Sahne und Milch in einem Topf erhitzen und mit Muskatblütensalz würzen. Kartoffel zweimal durch eine Presse in einen großen Topf drücken, heiße Sahne, restliche Butter und die pürierten Erbsen zugeben, mit einem Holzlöffel vermengen und warmhalten. Mit Salz abschmecken.

Für den Trüffelschaum:

Etwas frischer Trüffel
2 Schalotten
1 Zitrone
150 g Sahne
1 EL Butter
60 ml trockener Weißwein

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Zitrone waschen und Zesten abhobeln.

Butter in der Pfanne erhitzen, Schalotten andünsten, mit Wein und franz. Wermut ablöschen und vollständig reduzieren lassen.

Mit Fond auffüllen und aufkochen. Mit der Sahne aufmixen und durch ein Sieb passieren. Sauce mit gehobeltem Trüffel, Zitronenzesten, Salz,

2 EL französischer Wermut Pfeffer und Zucker abschmecken.
200 ml Hühnerfond Kurz vor dem Servieren Sojalecithin einrühren, noch einmal aufmixen und
Zucker, zum Abschmecken den Schaum abschöpfen.
Sojalecithin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kresse abschneiden und als Garnitur verwenden.
Rote Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mary Tharovsky

Garnelen mit Jakobsmuscheln im Kokosmantel, Mango-Joghurt-Dip, Gurken-Raita und Kartoffel-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Riesengarnelen:

6 küchenfertige Riesengarnelen
1 große Zwiebel
Garam Masala
5 frische oder getrocknete Curryblätter
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Die Garnelen putzen und entdarmen. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, kleingewürfelte Zwiebeln zugeben und glasig andünsten. Garnelen salzen, zugeben und schnell durchbraten.

Mit Garam Masala und grob geschnittenen Curryblättern vermischen.

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln
2 EL Kokosflocken
Etwas Mehl
Curry
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Jakobsmuscheln leicht mit Curry und Salz würzen, leicht in Mehl und anschließend in Kokosflocken wenden. Öl erhitzen und Jakobsmuscheln von beiden Seiten darin knusprig braten.

Für den Mango-Dip:

½ Mango
1 Limette
200 g griechischer Joghurt
1 TL Orangenmarmelade
2 Zweige Koriander
Curry
Salz, aus der Mühle

Limette halbieren und Saft auspressen. Mango schälen, klein würfeln, mit Joghurt und Orangenmarmelade mischen. Mit Curry, Salz und etwas Limettensaft abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Unter den Dip mixen.

Für den Gurken-Raita:

½ kleine Salatgurke
200 g griechischer Joghurt
1 Zweig Minze
Kreuzkümmel
1 Prise Piment d'espelette
Salz, aus der Mühle

Gurke schälen, halbieren, Kerne herauskratzen und klein würfeln. Mit Joghurt vermischen. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, kleinschneiden und ein paar zugeben. Mit Kreuzkümmel, Salz und Piment d'espelette abschmecken. Mit Minze garnieren.

Für die Kartoffel-Chips:

2 festkochende Kartoffeln
2 lila Vite Lotte Kartoffeln
2 EL Mehl
Ras el hanout
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln gut waschen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Frittieröl erhitzen, Kartoffelscheiben mit Mehl bestäuben und frittieren, auf Küchentrepp abtropfen lassen. Mit Salz und Ras el hanout würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Reiss

Fried Chicken mit asiatischen Pfannkuchen, Zitronen-Limetten-Mayonnaise und geräuchertem Kaviar

Zutaten für zwei Personen

Für die chinesischen Pfannkuchen:

Sesamöl
125 g Mehl
2 g Salz

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Salz in 75 ml kochend heißem Wasser auflösen und Salzwasser unter Rühren in das Mehl geben. Teig einige Minuten durchkneten, dann zu einer Kugel rollen und zugedeckt ca. 25 Minuten ruhen lassen. Mehl auf die Arbeitsfläche geben, die Kugel zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen und in der Länge nach 16 Teile zerschneiden. Jeweils eine 'Münze' flachdrücken und sehr dünn ausrollen. Mit etwas Sesamöl bestreichen und in einem chinesischen Dampfkorb im Wasserdampf dämpfen. Die Pfannkuchen können nach und nach im Dampfkorb gestapelt werden. Einzeln (!) rausnehmen. Danach können sie wieder gestapelt werden.

Für die Mayonnaise:

½ Zitrone (Saft)
½ Limette (Zeste)
1 Ei (Eigelb)
Etwas Dijonsenf
75 ml neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Cayennepfeffer
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und Eigelb mit Dijonsenf, Salz und Pfeffer mit dem elektrischen Schneebesen aufschlagen. Bei laufendem Schneebesen langsam Öl zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Limettenzesten unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für das Fried Chicken:

2 Hühnerbrüste 'Supreme' (d.h. mit Knochenansatz des Flügels), mit Haut
2 Eier
200 g Mehl
100 g Panko
Paprikapulver
1 L neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Cayennepfeffer
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hühnerbrüste salzen, pfeffern und mit Paprikapulver und etwas Cayennepfeffer würzen. Zunächst in Mehl, dann in den verquirlten Eiern, dann in Panko wälzen. In der Fritteuse bei 190 Grad ca. 10 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Für den Kaviar:

50 g Forellenkaviar

Kaviar in einem Räuchertopf bei 90 Grad für ca. 5 Minuten räuchern.

Für die Garnitur:

½ kleine Salatgurke
2 Frühlingslauch

Salatgurke schälen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingslauch in dünne Streifen schneiden. Fleisch von der Haut trennen und beides in Streifen schneiden. Fleisch, Haut, Mayonnaise, Pfannkuchen und Beilagen getrennt in Schälchen oder auf Tellern servieren. Zum Essen jeweils einen Pfannkuchen nehmen, Mayonnaise draufstreichen, mit Fleisch und Haut/Kruste belegen, gewünschte Beilagen hinzugeben und aufrollen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Luisa Lukasczyk

Ceviche mit Zweierlei vom Mais, Avocado-Creme und Tortilla-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Ceviche:

300 g Wolfsbarschfilet, ohne Haut
2 Stangen Staudensellerie
1 rote Zwiebel
1 Schote Chili
1 rote Peperoni
5 Limetten
1 Bund Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie abbrausen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Wolfsbarsch von den Gräten befreien und in Würfel schneiden. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Gemüse und Fisch mit dem Limettensaft mischen und für ca. 15 Minuten ziehen lassen. In der Zeit die Kerne von Chili und Peperoni entfernen und beides fein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Alles zur Ceviche geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Avocado-Creme:

1 reife Avocado
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in einen Mixbecher geben. Zitrone heiß waschen, Schale abreiben, halbieren und auspressen. Abrieb und Saft zur Avocado geben. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Ebenfalls zur Avocado geben und alles fein mixen. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Tortilla-Chip:

1 EL Olivenöl
100 g Maismehl
90 g Weizenmehl
Geräuchertes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle

Maismehl, Weizenmehl und Salz in einer Schale mischen. Öl und 125 ml Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Eine kleine Kugel Teig in die Mitte einer Tortillapresse geben und flach drücken. Chip je nach Geschmack in Dreiecke oder Streifen schneiden und im heißen Fett knusprig ausbacken. Wenn sie goldbraun sind, aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und noch heiß mit geräuchertem Paprikapulver und Salz würzen

Für die Mais-Creme:

1 Dose Mais
1 rote Peperoni
1 Zitrone
50 ml Sahne
2 EL Butter
50 ml Gemüfefond
Anis Gewürz
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mais in ein Sieb geben, abbrausen und abtropfen. Butter in einem Topf schmelzen und den Mais hinzufügen. Peperoni in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt zu dem Mais geben. Alles ca. 5 Minuten schmoren. Mit Sahne und Fond aufgießen und glatt mixen. Das Püree durch ein Sieb streichen. Zitrone heiß waschen und die Schale abreiben. Crème mit Zitronenabrieb, Anis, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gebratenen Mais:

1 vorgegartener lila Maiskolben
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Maiskolben waschen, trockentupfen und Maisschicht abtrennen. In einer Pfanne mit Butter anbraten und salzen.

Für die Garnitur: Avocado schälen und vom Kern befreien. In Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne mit Öl von beiden Seiten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Popcorn Mais
1 Avocado

1 kleine Salatgurke
1 Limette
Neutrales Öl

Popcorn Mais in einem Topf mit Öl und Deckel erhitzen. Fertiges Popcorn herausnehmen und mit Limettenabrieb und Salz verfeinern.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salatgurke waschen und mit einem Sparschäler lange Scheiben abschneiden und als Garnitur aufrollen. Etwas Avocado-Creme hineinfüllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anna Schubert

Süßkartoffel-Burger mit Kalbsfilet, mild-scharfer Wasabi-Avocado-Sauce und amerikanischem Coleslaw-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Burger:

1 dicke Süßkartoffel
2 EL Sesam
2 EL Olivenöl
2 TL rosenscharfes Paprikapulver

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Süßkartoffel waschen und in Scheibenschneiden.

Marinade aus Olivenöl, Sesam und Paprikapulver herstellen, Scheiben darin wenden und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen.

Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe
½ reife Avocado
1 Limette, 1 EL Saft
2 EL griechischer Joghurt
1 TL Wasabipaste
Spritzer flüssiger Süßstoff
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Avocado schälen und Fruchtfleisch lösen. Limette halbieren und Saft auspressen. Fruchtfleisch mit Joghurt, 2 EL Wasser, Limettensaft, Wasabipaste, Süßstoff, Salz und Pfeffer zu einer Sauce mixen.

Für das Kalb:

1 Kalbsfilet
4 Baconstreifen
2 Tomaten
50 g Rucola
1 rote Zwiebel
4 Scheiben Cheddar
2 EL grober Senf
1 EL Tomatenmark
3 Zweige Thymian
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten und im Ofen zu Ende garen.

Bacon in der Pfanne knusprig braten. Süßkartoffeln aus dem Ofen holen und mit Meersalz bestreuen.

Jeweils eine Süßkartoffelscheibe mit Kalbsfilet, Bacon, Cheddar, Tomaten, Zwiebelringen, Rucola, Wasabi-Avocado-Sauce und einer weiteren Kartoffelscheibe belegen. Mit einem Schaschlik Spieß fixieren.

Für den Salat:

½ Kopf Weißkohl
1 Möhre
1 Schalotte
1 Zitrone, 1 EL Saft
2 EL Schmand
100 g griechischer Joghurt
1 EL scharfer Senf
2 EL Weißweinessig
2 EL Selleriesamen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißkohl waschen und hobeln. Möhre schälen und raspeln.

Schalotte abziehen und fein hacken.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Aus Schmand, Joghurt, Senf, Weißweinessig, Zitronensaft, Selleriesamen, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und mit den Händen unter das Gemüse kneten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.