

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. September 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Pilze" mit Björn Freitag**



Lily Meiers Rezept von Mattan Shelomo gekocht

Waldpilz-Risotto mit gebratenem Rehrücken und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risottoreis
100 g frische Pfifferlinge
100 g frische Steinpilze
100 g vorgegarte Maronen
2 Schalotten
250 ml Wildfond
300 ml Gemüsefond
200 ml Weißwein
200 g Parmesan
½ Bund glatte Petersilie
1 EL kalte Butter
2 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze und Maronen putzen. Schalotten abziehen, fein hacken und in Rapsöl mit den Pilzsorten andünsten. Risottoreis hinzugeben und weitere 1-2 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und warten bis der Alkohol verkocht. Mit Wildfond aufgießen. Rühren, bis die Flüssigkeit verschwindet. Sobald kaum noch etwas vorhanden ist, immer mehr Gemüsefond nach geben bis der Reis gar ist. Parmesan reiben. Zum Schluss kalte Butter unterrühren und 3-4 EL geriebenen Parmesan. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und unterheben.

Für die Garnitur:

1 Steinpilz
6 Pfifferlinge
1 Marone
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Salbei
Butter, zum Braten

Eine Pfanne aufstellen und Butter darin mit Thymian, Rosmarin und Salbei zergehen lassen. Pilze schön in Form schneiden und darin anbraten. Zuletzt das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teller anrichten. Mit den gebratenen Pilzen garnieren.

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat
1 TL Agavendickensaft
1 TL scharfer Senf
1 TL süßer Senf
1 EL Himbeer-Balsamicoessig
50 ml Olivenöl
50 ml Rapsöl
1 TL Hanfsamen
1 Msp. gemahlener Schabziger Klee
50 g rote Beeren Pfeffer

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Hanfsamen und rote Beeren Pfeffer im Mörser zerstoßen. Alle Zutaten für das Dressing mischen. Zum Schluss über den Salat geben und gut vermengen.

Für das Reh: Rehrücken langsam in Öl anbraten. Anschließend Butter in der Pfanne schmelzen und nochmal einmal darin schwenken. Mit Salz würzen.

1 Rehrückenfilet, ausgelöst à 350 g
50 g Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marcus Feuerstein

Herzhafte Windbeutel mit Waldpilz-Spinat-Füllung, Zabaione und Balsamico-Reduktion

Zutaten für zwei Personen

Für die Windbeutel:

75 g Mehl
30 g Butter
2 Eier
25 g Bergkäse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. In einem kleinen Topf 125 ml Wasser mit Butter, Salz und 1 Prise Pfeffer aufkochen. Etwas abkühlen lassen.

Topf vom Herd nehmen und Mehl auf einmal hinzugeben. Alles rasch zu einem glatten Teigklumpen verrühren, bis sich am Boden ein weißer Belag gebildet hat. Teig in eine Rührschüssel geben. Eier nacheinander mit dem Knethaken eines Rührgeräts einrühren und Konsistenz prüfen: Der Teig muss glänzen und schwer reißend vom Löffel fallen. Evtl. noch 1 Ei zugeben. Käse reiben und unterrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Mit 5 cm Abstand Rosetten auf das Backblech spritzen. Windbeutel im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten fertig backen. Tür vorher nicht öffnen!

Aus dem Ofen nehmen und Deckel abtrennen. Untere Hälfte etwas aushöhlen.

Für die Füllung:

250 g gemischte Waldpilze der Saison
100 g frischer Blattspinat
1 Knoblauchzehe
2 EL Kürbiskerne
6 Zweige Pimpernelle
6 Zweige glatte Petersilie
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knackig anbraten.

Knoblauch abziehen und feinhacken. Spinat waschen und trockenschleudern. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Spinat, etwas gehackte Pimpernelle und gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer sowie etwas fein gehacktem Knoblauch abschmecken. Die Windbeutel mit der Pilz-Füllung füllen.

Für die Zabaione:

1 Ei, Eigelb
50 ml Weißwein
Etwas Gemüsefond
1 EL Zucker
Etwas Haselnussöl
Salz, aus der Mühle

Wasser in einem Topf erhitzen aber nicht kochen.

Alle Zutaten im Wasserbad in einer Metall-Schüssel schaumig schlagen.

Für die Balsamico-Reduktion:

50 ml Balsamico di Modena
50 ml Rotwein
50 ml flüssiger Honig

Alle Zutaten in einem Topf auf 1/3 der Menge einkochen lassen.

Beim Anrichten die Reduktion in die Zabaglione träufeln und mit einem Zahnstocher Blattadern daraus malen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Miriam Fischer

Steinpilz-Ravioli mit Parmesan-Schaum und Salbei-Butter

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

120 g Weißmehl, Typ 405
30 g Hartweizengries
½ Ei, 30 g
50 g Eigelb, ca. 3 Eigelbe
½ EL Olivenöl
2 g Salz

Drei Eier trennen. Mehl mit dem Hartweizengrieß, einem halben Ei, Eigelb, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken langsam verrühren. Ggf. mit etwas warmen Wasser nachhelfen.

Für die Füllung:

15 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
und abgetropft
½ Bund Petersilie
Speck, am Stück
½ Zitrone, Saft
1 EL Paniermehl
2 EL Parmesan
2 EL Ricotta
Etwas Sahne
1 EL Olivenöl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in der Bratpfanne heiß werden lassen. Steinpilze und Speck grob klein schneiden und anbraten. Hitze reduzieren. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie kurz mitdämpfen, alles herausnehmen und in einer Küchenmaschine zerkleinern. Parmesan reiben. Zu der Masse Paniermehl, Parmesan, Ricotta, Sahne, einem Spritzer Zitronensaft, Chili, Salz und Pfeffer geben, vermischen und kühl stellen.

Teig portionsweise und gut bemehlt in dünne Lagen ausrollen. Eine Lage auf ein Nudelbrett für Ravioli legen und die Füllung mit einem Spritzbeutel aufspritzen. Zweite Lage darüberlegen und mit dem Nudelholz darüber rollen. Ravioli herausnehmen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Pilzabschnitte, Einweichwasser dazugeben und gut salzen. Die Ravioli in mehreren Portionen ins sprudelnde Wasser geben und bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Steinpilze:

4 frische Steinpilze
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen, längs halbieren und in einer Grillpfanne mit Olivenöl anbraten. Salzen und pfeffern.

Für den Schaum:

150 ml Milch
30 g Parmesan
Lecithin
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Milch in einem Topf erwärmen und Parmesan zugeben. Parmesan schmelzen lassen, dann abseihen und mit Lecithin in einem schmalen, hohen Gefäß mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Salbei-Butter: Salbei und Butter in der Pfanne erwärmen, bis die Salbeiblätter leicht geröstet sind. Ravioli durch die heiße Salzeibutter ziehen.
15 kleine Salbeiblätter
100 g Butter

Für die Garnitur: Wildkräuter abrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.
2 EL Parmesan Parmesan hobeln.
Wildkräuter

Ravioli kreisförmig anrichten, Schaum und Pilze dazwischen garnieren, mit Parmesanhobeln bestreuen und servieren.



Tim Löffler

Rösti-Pilz-Türmchen mit Rahm-Kräuterseitlingen und Pfeifferling-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

200 g Pfeifferlinge
150 g Pflücksalat
1 Schalotte
20 g getrocknete Aprikosen
1 Bund Schnittlauch
20 g Dijon-Senf
100 ml Weißweinessig
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfeifferlinge gründlich putzen.

Schalotte abziehen und fein Würfeln. Pfeifferlinge in etwas Öl andünsten und nach etwa zwei Minuten Schalotten dazugeben und diese auch noch mal etwa zwei Minuten andünsten. Salat waschen, trockenschleudern, Aprikosen fein würfeln. Aus Essig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Salat mit den Pfeifferlingen und Aprikosen in eine Schüssel geben und mit der Vinaigrette übergießen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Zum Salat geben.

Für die Rösti:

10 festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Ei
20 g Mehl
100 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und raspeln. Kartoffeln mit Ei, Mehl, Salz und Pfeffer mischen und in einer Pfanne mit Öl goldgelb ausbacken.

Für die Pilze im Türmchen:

200 g Kräuterseitlinge
1 Schalotte
100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
½ Bund glatte Petersilie
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen, Schalotte abziehen, kleinhacken und darin dünsten. Pilze hinzugeben. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen und einkochen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Röstieturm mit abwechselnd Rösti und Pilzmischung schichten. Den Salat dazu anrichten und servieren.



Ann-Kristin Seidler

Portobello-Burger mit Guacamole, Sour Cream, bunten Gemüsechips und Pilz-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für die Brötchen:

125 g Mehl
1 EL Trockenhefe
1 Ei
20 Walnusskerne
3 EL Sesam
20 ml Pflanzenöl
8 g Zucker
2 TL Salz

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Hefe mit 50 ml lauwarmem Wasser, Öl und Zucker verrühren und 5 Minuten gehen lassen. Ei, Salz und Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln formen.

Ungebackene Burgerbrötchen mit jeweils 8 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Handtuch abdecken, 8 Minuten ruhen lassen.

Eiweiß leicht aufschlagen und Burgerbrötchen damit bestreichen. Mit etwas Sesam bestreuen und im heißen Ofen 15 Minuten goldbraun backen.

Für den Pilz:

4 Portobello Pilze
1 Schalotte
4 EL dunkler Balsamico-Essig
1 TL Senf
3 EL neutrales Öl
1 TL Knoblauchpulver
2 TL Liquid Smoke
Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Schüssel zusammen mit Balsamico, Senf, 2 EL Öl, Knoblauchpulver, Liquid Smoke, Chili, Salz und Pfeffer verrühren. Portobellos putzen, mit der Marinade einreiben und 20 Minuten ziehen lassen.

In einer Grillpfanne 1 EL Öl erhitzen und die Portobellos je 6-8 Minuten von beiden Seiten anbraten.

Für die Guacamole:

½ reife Avocado
½ Tomate
1 Zitrone, 1 TL Saft
1 EL schwarzer Sesam
Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch entnehmen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit einer Gabel in der Schüssel zerdrücken, Zitronensaft, Tomatenwürfel und Sesam dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Senf-Sauce:

3 EL mittelscharfer Senf
2 EL Agavendicksaft

Senf mit Agavendicksaft verrühren.

Für die Sour Cream: Creme Legere mit Frischkäse, Apfelessig, Zitronensaft, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer verrühren.

100 g Creme Legere
75 g Frischkäse
1 EL Apfelessig
½ Zitrone, Saft
1 TL Knoblauchpulver
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zwiebeln: Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Balsamico, Portwein, Salz und Zucker in einem kleinen Topf mischen. Köcheln lassen bis eine sirupartige Flüssigkeit entsteht. Dann die Zwiebeln hinzugeben und ziehen lassen.

1 rote Zwiebel
25 ml dunkler Balsamico-Essig
25 ml roter Portwein
1 TL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle

Für das Chutney: Champignons putzen, würfeln und in einer Pfanne mit dem Vanillemark scharf anbraten. Butter, Zimt, Chili, Pfefferkörner und den Zucker untermischen. Zucker 2 Minuten karamellisieren lassen und anschließend mit dem Balsamico ablöschen. Köcheln lassen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Salz abschmecken.

60 g braune Champignons
25 ml dunkler Balsamico
1 TL Olivenöl
1 EL Butter
¼ Vanilleschote
½ TL Zimt
1 TL Zucker
1 TL eingelegte grüne Pfefferkörner
Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Gemüse-Chips: Mit einem Hobel das Gemüse in ca. 0,3 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüsechips in einem Topf mit Öl frittieren, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz bestreuen.

100 g Süßkartoffeln
100 g Kartoffel
100 g lila Kartoffeln
Pflanzenöl, zum Frittieren
Meersalzflocken

Für die Garnitur: Auf die untere Brötchenhälfte kommt zunächst eine Schicht Sour Cream, danach Eisbergsalat, der gegrillte, marinierte Portobello, Guacamole, Apfelscheiben und marinierte Zwiebeln. Zum Schluss die obere Brötchenhälfte noch mit der süßen Senf-Sauce bestreichen.

½ Apfel
½ Kopfsalat

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.