

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Oktober 2020 ▪
Warenkorb mit Cornelia Poletto

3 Pflichtzutaten:

Steinpilze
Petersilienwurzel
Birne

Zusätzlicher Warenkorb:

Staudensellerie
Kartoffeln (mehlig- und festkochend)
Wan-Tan-Teig
Schmand
Wermut
Oregano

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse-, Fleisch- und Fischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer
Backpulver	Paniermehl	Butterschmalz
Eiswasser		



Luka Göttsche

Mille-feuille von Steinpilz und Birne mit Petersilienwurzelsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Mille-feuille:

10 Scheiben viereckiger Wan-Tan-Teig
(ca. 7x12 mm groß)
Neutrales Öl, zum Frittieren

Zum Frittieren der Wan-Tans Öl in einem Topf erhitzen.

Wan-Tan-Teig in rechteckige Stücke schneiden (7x12 mm).

Sobald das Öl heiß ist, die Wan-Tan-Stücke für ein paar Sekunden frittieren bis sie kross und goldbraun sind. Herausnehmen und auf Küchenpapier lagern.

Für die Pilzmasse:

300 g Steinpilze
2 Schalotten
½ Knoblauchzehe
3 EL Butter
100 ml Sahne
200 g Schmand
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Steinpilze putzen, grob würfeln und in Butter scharf anbraten. Eine halbe Minute später Schalotten dazugeben. Mit Sahne ablöschen. Knoblauch abziehen, rein pressen und mit Salz und Pfeffer würzen und evtl. mit etwas Zucker abschmecken. Mit Schmand zu einer cremigen Konsistenz verrühren.

Achtung: Die Pilzmasse darf nicht zu wässrig/ flüssig sein, damit sie die Böden der Wan Tan nicht durchweicht.

Für die Birnenschicht:

1 Birne
1 Zitrone
2 EL Honig
1 cm Ingwer
100 ml süßer Weißwein
½ Bund Oregano

Schale der Zitrone abreiben. Oregano abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Birne schälen, entkernen und in Scheiben schneiden (etwa einen halben Finger breit). Die Scheiben in etwas Butter bei leichter bis mittlerer Hitze von beiden Seiten nur ganz kurz anbraten und dann mit etwas Weißwein ablöschen. Die Birne sollte keine Farbe bekommen haben. Mit Honig, Ingwer und einer guten Handvoll Oregano würzen. Weiter dünsten lassen, bis sie weich ist. Mit etwas Zitronenschale abschmecken.

Für die Petersilienwurzelsauce:

250 g Petersilienwurzeln
500 ml Gemüsefond
2 Lorbeerblätter
200 ml Sahne
2 EL Butter
50 ml Wermut
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilienwurzeln putzen, schälen und zusammen mit zwei Lorbeerblättern im Gemüsefond weich garen. Lorbeerblätter herausnehmen. Mit dem Stabmixer pürieren, Sahne angießen und aufkochen lassen. Wermut dazu gießen und weiter sehr leicht köcheln lassen. Die Sauce mit der Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker würzen.

Wan Tans mit der Pilzmasse und Birnen auf Teller schichten. Mit der Pilzmasse oben enden und mit Petersilienwurzelgrün garnieren. Sauce daneben geben und servieren.



Kevin Kogel

Petersilienwurzel-Suppe mit karamellisierten Birnen und Steinpilz-Wan-Tan

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:
 150 g Petersilienwurzel
 2 Schalotten
 20 g Butter
 100 ml Sahne
 1 cl Wermut
 50 ml trockener Weißwein
 330 ml Gemüsefond
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Petersilienwurzel putzen und grob würfeln. Schalotten abziehen und ebenfalls würfeln. Butter in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten, Petersilienwurzel dazu geben und mit Wermut ablöschen. Wein angießen und kurz reduzieren lassen. Gemüsefond dazugeben und Petersilienwurzel ca. 12-15 Minuten weichkochen. Sobald die Petersilienwurzel gar ist, Sahne zugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Gegebenenfalls durch ein Sieb passieren. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Kurz vorm Servieren erneut schaumig aufmixen.

Für die Birnen:
 1 Birne
 50 ml Rotwein
 20 g Zucker
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birne putzen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Birne darin kurz anbraten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wan-Tan:
 2 Wan-Tan Platten
 200 g Steinpilze
 ½ Schalotten
 100 g Schmand
 50 g Butterschmalz
 1 Zweig Thymian
 2 EL Semmelbrösel
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und klein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Eine Pfanne erhitzen und die Pilze zunächst ohne Fett anrösten. Sobald die Pilze die ersten Röstaromen bekommen haben, Butterschmalz und Schalotten zugeben und weiter anschwitzen. Thymian von den Zweigen zupfen. Semmelbrösel und Thymian zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kurz abkühlen lassen. Schmand unterheben und kurz ziehen lassen. Je einen Esslöffel der Pilz-Schmand-Füllung auf die Wan-Tan Blätter geben. Ränder ordentlich verschließen und in einer Pfanne in Öl frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Mau

Steinpilz-Wan-Tans mit Petersilienwurzel-Püree und Sellerie-Birnen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Petersilien-Püree:
 1 Petersilienwurzel
 1 Stück Ingwer
 1 EL Sahne
 1 Prise Zucker
 Muskat, aus der Mühle
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser mit reichlich Salz zum Kochen bringen. Drei Scheiben Ingwer herunterschneiden und ins kochende Wasser geben. Wasser für den späteren Gebrauch leicht köcheln lassen.

Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Petersilienwurzel putzen, kleinschneiden und in der heißen Butter anschwitzen. Mit etwas heißem Wasser bedecken und gar köcheln. Flüssigkeit nicht abgießen und die Petersilienwurzeln pürieren. Die Konsistenz des Pürees sollte dennoch nicht zu flüssig sein. Mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Schneebesen die Sahne unterheben. Butterflocke drauflegen und warm stellen.

Für die Steinpilz-Wan-Tan:
 50 g Steinpilz
 4 Wan-Tan-Blätter
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 2 Eier
 1 EL Schmand
 0,5 cm Ingwer
 2 cl trockener Weißwein
 Butterschmalz, zum Braten
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, fein schneiden und eine dünne Steinpilzscheibe für den späteren Gebrauch beiseitestellen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Schalotte, Knoblauch und Ingwer darin glasig dünsten.

Die Pilze in die Pfanne geben und kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und kräftig salzen und pfeffern. Etwas Schmand unterheben und von der Platte ziehen.

Ein Ei trennen und das Eigelb mit einem ganzen Ei verrühren. Das Eiweiß beiseitestellen. Das verquirlte Ei unter die Pilz-Schmand-Mischung heben. Wan-Tan-Blätter mit der Masse befüllen. Den Rand mit Eiweiß bepinseln und zu kleinen Säckchen drapieren.

Wasser in einem Topf zu Kochen bringen. Hitze reduzieren und die Wan Tans darin ca. 2 Minuten garen. Anschließend in Öl frittieren.

Für den Salat:
 1 Stange Staudensellerie
 1 Birne
 1 Limette
 1 Prise Chilipulver
 2 EL Olivenöl
 Zucker, zum Karamellisieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette halbieren und auspressen. Olivenöl, 1 TL Limettensaft, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Staudensellerie putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Grün abbrausen, trockenwedeln und sehr fein schneiden. Birne putzen, vom Kerngehäuse befreien und drei saubere Scheiben mit Schale abschneiden. Den Rest der Birne schälen und fein würfeln.

Sellerie, Selleriegrün und Birnenwürfel mit der Vinaigrette vermengen. Zucker in einer Pfanne schmelzen und die drei Birnenscheiben darin karamellisieren. Mit etwas Chili würzen und den Salat damit garnieren.

Für die Garnitur:
 10 g Parmesan

Parmesan reiben und nach dem Anrichten über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Oktober 2020 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Grüner Petersilienwurzel-Risotto mit Steinpilzen und Gewürzbirne

Zutaten für zwei Personen

Für die Gewürzbirne:

2 feste Birnen
150 ml Weißweinessig
1 TL Senfsaat
1 TL Pimentkörner
3 Lorbeerblätter
1 Nelke
1 Kardamomkapsel
50 g Zucker
2 Stück langer Pfeffer

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Das Karamell mit 150 ml Wasser und dem Essig ablöschen. Senfsaat, Pimentkörner, Lorbeerblätter, Nelke und Kardamom in einen Teebeutel geben und in die Flüssigkeit hängen und um die Hälfte einkochen lassen.

Birnen schälen und mit einem Perlenausstecher kleine Perlen ausstechen. Die Birnenperlen in den Fond geben, einmal aufkochen lassen und beiseite stellen.

Für das Risotto:

2 Petersilienwurzeln
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
60 g Butter
200 g Carnaroli-Risottoreis
100 ml Weißwein
1-1,5 L heißer Gemüsefond
1 Bund glatte Petersilie
100 g Parmesan
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in feine Würfel (ca. 0,5 cm Kantenlänge) schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Die Hälfte der Butter in einen Topf geben und aufschäumen lassen. Die Petersilienwurzel-, Schalotten- und Knoblauchwürfel zugeben und ohne Farbe anschwitzen. Den Reis zugeben und kurz mit anschwitzen.

Fond erwärmen. Parmesan reiben.

Den Reis mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Reis mit etwas heißem Fond bedecken. Die Flüssigkeit einkochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Diesen Vorgang ca. 20 Minuten wiederholen, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat.

In der Zwischenzeit Petersilie waschen, trockenschleudern und mit ein wenig Wasser sehr fein mixen. Sobald das Risotto die gewünschte Konsistenz erreicht hat, vom Herd ziehen und die restliche Butter und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt die fein gemixte Petersilie unterheben.

Für die Steinpilze:

200 g frische Steinpilze
1 TL gehackte, glatte Petersilie
1 TL gehackte Thymianblättchen
1 EL Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und mit einem feuchten Küchenkrepp vorsichtig reinigen. Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Steinpilze darin goldgelb braten, salzen und pfeffern.

Risotto auf vorgewärmte Tellern anrichten. Die Steinpilze und die marinierten Birnenperlen darauf geben und sofort servieren.