

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juni 2018** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Federvieh" mit Alfons Schuhbeck**



**Michael Falkenhahn**

**Chartreuse von der Ente mit Wurzelwerk, Thymiansauce  
und gebratenen Pilzen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Chartreuse:**

1 weibliche Barbarie-Entenbrust  
100 g Karotten  
100 g Petersilienwurzeln (dicke)  
120 g Mangold  
2 Zwiebeln  
200 g Sahne  
1 Ei, davon das Eiweiß  
100 g Butter  
¼ Bund Thymian  
20 ml Olivenöl  
1 TL Pökelsalz  
Salz, aus der Mühle  
1 TL Schwarze Pfefferkörner

Die Entenbrust sauber parieren, die Hälfte klein schneiden und in das Tiefkühlfach stellen. Angefrosten in der Moulinette mit Sahne, Eiweiß, Pökelsalz, Pfeffer und Thymianblättchen zu einer Farce verarbeiten. Die Farce durch ein feines Sieb streichen.

Die übrige Entenbrust in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden und in Olivenöl kurz anbraten. Die Entenwürfel sofort kühl stellen.

Karotten und Petersilienwurzeln schälen, in gleich große Stifte schneiden und in Salzwasser blanchieren. Gemüsestifte auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Mangoldblätter in kochendem Salzwasser blanchieren. Kleine Förmchen mit Butter ausstreichen und den Rand abwechselnd mit einem Karotten- und Petersilienwurzel-Stift auslegen. Mangoldblatt in der Größe der Förmchen ausstechen und hineinlegen. In die vorbereiteten Förmchen etwas Farce hineingeben, einen Entenbrustwürfel platzieren und mit der Farce zudecken.

Im Wasserbad bei ca. 140 Grad im Ofen backen. Nach dem Backen die Chartreuse sofort stürzen und servieren.

**Für die Sauce:**

1 Bund Thymian  
100 ml roter Portwein  
150 ml dunkler Entenfond  
75 g Butter

Butter in einem großen Topf aufschäumen, Thymianblättchen dazugeben und anschwitzen. Mit Portwein ablöschen, einkochen und mit dunklem Entenfond auffüllen.

**Für die Pilze:**

70 g Shiitake-Pilze  
70 g Kräuterseitlinge  
1 Knoblauchzehe  
2 Zwiebeln  
¼ TL grober Orangepfeffer  
¼ TL grobes Ursalz

Shiitake-Pilze und Kräuterseitlinge putzen und grob zerteilen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, in feine Brunoise schneiden und in Butter anbraten. Die Pilze dazugeben und kurz mitbraten.

Mit Ursalz und Orangepfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

½ Broiche

Das Broiche in einer Grillpfanne kurz von beiden Seiten rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Sabrina Hein**

## Ravioli vom Schwarzfederhuhn mit Zitronen-Nussbutter

**Zutaten für zwei Personen**

### Für den Nudelteig:

- 150 g Hartweizengrieß
- 2 Eier
- 1 Ei, davon das Eigelb zum Bestreichen
- Mehl, zum Ausrollen
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL feines Salz

### Für die Füllung:

- 2 Brüste vom Schwarzfederhuhn mit Haut à 160 g
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ TL Chiliflocken
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 1 Ei
- 200 g Burrata
- 1 Vanilleschote
- 2 Zweige Thymian
- 1 Kästchen Brunnenkresse
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grieß und Salz in einer großen Knetschüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Öl in die Mulde geben. Alle Zutaten von der Mitte aus mischen, dabei das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig mindestens 10 Minuten mit den Händen kräftig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen.

Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Chili, Frühlingszwiebeln, Thymian, Vanillemark, Brunnenkresse und Knoblauch darin andünsten, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Das Geflügel mit einer Moulinette zu einer Farce verarbeiten, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und Burrata, Ei und die gebratenen Zutaten aus der Pfanne unterheben.

Masse in einen Spritzbeutel füllen und in den Kühlschrank legen.

Die Haut knusprig braten und zum späteren Anrichten auf ein Krepp zur Seite legen.

Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem mit in einer Nudelmaschine dünn zu langen Bahnen ausrollen. Die Hälfte der Bahnen auslegen und die Entenmasse in kleinen Häufchen versetzt und im Abstand von 5 cm darauf verteilen. Die Zwischenräume mit dem Eigelb bestreichen und jeweils eine zweite Bahn darauflegen. Die Zwischenräume andrücken, damit keine Luftblasen entstehen.

Die Ravioli mit Hilfe eines Ravioli-Ausstechers ausschneiden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin ca. 4 Minuten bei leicht siedendem Wasser offen ziehen lassen. Haut in einer Pfanne knusprig ausbraten. Dann Ravioli abgießen und abtropfen lassen.

### Für die Sauce:

- 1 Zitrone
- ½ Bund Thymian
- 20 ml Geflügelfond
- 20 ml trockener Weißwein
- 150 g Butter
- 1 TL Zucker

Butter einer Pfanne zu Nussbutter erhitzen. Den Saft einer Zitrone auspressen und zusammen mit etwas Zucker zur Nussbutter geben. Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Sämig einkochen. Geflügelfond und Weißwein hinzugeben und reduzieren. Die Ravioli darin schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Thymian garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Patrick Czarzynski**

## **Kräuter-Wiesnhendl von der Maispoularde mit Kürbiskern-Chutney und gebratenem Kümmelbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Hendl:**

2 Maispoulardenbrüste mit Haut à 220 g  
 ½ Knoblauchzehe  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian,  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 2 Zweige Majoran  
 2 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Maispoulardenbrüste waschen, trockentupfen und salzen. Das Geflügel in eine kalte Pfanne ohne Öl auf die Hautseite legen und kross anbraten.

Die Filets in den Ofen geben und 12 Minuten fertig garen.

Die Pfanne aus dem Ofen auf den Herd geben und die Kräuter zusammen mit Butter und andgedrücktem Knoblauch aufschäumen lassen.

### **Für das Chutney:**

125 ml Apfelsaft  
 1 roter Apfel  
 1 Zwiebel  
 1 EL Honig  
 2 EL Kürbiskerne  
 2 EL steirisches Kürbiskernöl  
 neutrales Pflanzenöl

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln.

Etwa 3 EL Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten, mit dem Apfelsaft ablöschen und reduzieren lassen. Apfelwürfel und Honig dazugeben.

In einer Pfanne ohne Öl die Kürbiskerne anrösten. Die Kürbiskerne auf Küchentrepp abtropfen und grob zerstoßen. Die zerstoßenen Kerne zusammen mit dem Kürbiskernöl zu der Apfelmasse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für das Brot:**

120 g Mehl  
 1 TL Backpulver  
 120 g griechischer Joghurt  
 1 EL Kümmel  
 1 TL feines Salz

Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und zusammen mit Joghurt und Kümmel in einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in vier Teile aufteilen und dünn ausrollen.

Die Teige jeweils in einer Pfanne ohne Öl auf beiden Seiten goldbraun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Karin Mahnert**

## **Mit Duxelles gefüllte Wachtel mit Aprikosensauce, lauwarmen Rübchen und gebratenen Drillingen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Wachteln:**

2 Wachteln  
1 Zitrone, davon den Abrieb  
4 Zweige Salbei  
2 EL Butterschmalz  
Olivenöl, zum Anbraten  
Fleur de Sel, zum Würzen

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Wachtel vorsichtig entlang des Knochengerstes entbeinen. Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Wachtel salzen und rundum scharf anbraten.

Mit etwas Zitronenabrieb und Salbei aromatisieren.

### **Für die Füllung:**

100 g braune Champignons  
1 Zwiebel  
1 EL Crème fraîche  
4 Zweige Thymian  
1 EL Butter

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Champignons mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Den Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Zwiebeln und Pilze kleinschneiden und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anschwitzen.

Die Masse etwas abkühlen lassen und mit der Crème fraîche und dem Thymian vermengen.

### **Für die Glasur:**

1 EL flüssiger Waldblütenhonig  
4 Zweige Lavendel

Die Wachtel mit der Pilzmasse füllen, mit einem Küchengarn fixieren, in der Pfanne anbraten und im Ofen für 20 Minuten fertig garen.

Den Lavendel vom Zweig zupfen und in einer Schüssel mit Honig marinieren.

Die Wachtel mit Lavendelhonig bestreichen und nochmals 5 Minuten in den Ofen geben.

### **Für die Sauce:**

50 g getrocknete Aprikosen  
1 Schalotte  
2 EL Butter  
100 ml Geflügelfond  
100 ml trockener Weißwein  
100 g Sahne  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit aufgeschäumter Butter anschwitzen. Die gebratene Schalotte mit Weißwein ablöschen und Geflügelfond aufgießen und reduzieren.

Die Aprikosen klein schneiden und dazugeben, weitere 5 Minuten köcheln, einige Aprikosenwürfel beiseitelegen, die Sauce mit einem Stabmixer pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen.

Die passierte Sauce mit Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und mit kalter Butter aufmontieren.

Kleine Aprikosenwürfel als Einlage dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Kartoffeln:**

6 kleine Drillinge  
1 Zwiebel  
4 Zweige Rosmarin  
Olivenöl, zum Einölen  
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln im Ganzen etwa 10 Minuten vorkochen, halbieren, einölen, salzen und mit der Schnittfläche nach unten in der vorgeheizten Pfanne goldbraun werden lassen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln.

Die Kartoffeln vom Herd ziehen, Zwiebeln und Rosmarin dazugeben und ruhen lassen.

**Für die Rüben:** Die Rüben schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. In einer Schüssel die Rüben mit Öl, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und in einer Pfanne etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze bissfest garen.

- 4 Mini-Navetten
- 4 kleine Teltower Rüben
- 4 Mini-Karotten
- 2 Ur-Karotten
- ½ TL Zucker
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Breckner

## Glasierte Gänseleber mit Rösti und Birnen-Walnuss-Crumble

Zutaten für zwei Personen

### Für die Gänseleber:

300 g geputzte Gänseleber  
1 rote Zwiebel  
2 EL Balsamico  
75 ml Geflügelfond  
50 g Butter  
½ Bund Majoran  
Salz aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Gänseleber in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Leber aus der Pfanne nehmen, die Butter abgießen und den Bratensatz behalten. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Majoran hacken. Den Bratensatz mit Zwiebeln, Balsamico, Geflügelfond und Majoran auffüllen. Aufkochen und die Leber darin glacieren.

### Für das Rösti:

250 g festkochende Kartoffeln  
½ Ei  
1 EL Mehl  
1 Prise Muskatnuss  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. In einem Küchentuch gut ausdrücken. Ei und Mehl untermischen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und nacheinander 4 Rösti von beiden Seiten backen.

### Für den Crumble:

125 g Birnen  
40 g Walnuskerne  
½ EL Apricot-Brandy  
50 g Mehl  
25 g Zucker  
1 Ei, davon das Eigelb  
25 g Butter  
1 Päckchen Backpulver  
1 ½ EL Vanillezucker  
Butter, zum Ausbuttern

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Zucker, Eigelb, Butter, Backpulver und Vanillezucker mit dem Knethaken des Handrührers verkneten und dann mit den Händen zu Streusel zerkrümeln.

Die Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden, die Spalten mit den Walnüssen in eine gefettete ofenfeste Form legen, die Butterflocken darüber verteilen und mit dem Brandy beträufeln. Die Streusel gleichmäßig darüber verteilen, so dass die Birnen ganz bedeckt sind. Den Crumble ca. 25 Minuten im Ofen backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Dirk Fastabend**

## **Kakao-Crêpe mit gebratenem Strauß, cremigem Wirsing, karamellisierte Cranberrys und gebratene Austernpilze**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Crêpe:**

75 ml Milch  
30 g Mehl  
1 Ei

1 EL Kakaopulver

neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Mehl, Milch, Ei und Kakaopulver zu einem glatten Teig verrühren und in einer Crêpepfanne mit wenig Öl leicht ausbacken.

### **Für den Wirsing:**

½ kleiner Wirsing  
20 g Mehl  
20 g Butter  
125 ml Milch

1 Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Den Wirsing darin etwa 2 Minuten blanchieren, abschöpfen und in Eiswasser abschrecken.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und mit Mehl bestäuben. Milch aufgießen, kräftig verrühren und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Den Wirsing unterheben.

### **Für den Strauß:**

2 Straußenfilets à 60 g

neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Straußenfilets kurz in Öl von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Küchenpapier abtupfen.

Das Filet im Ofen bei für 20 Minuten ziehen lassen. Aus dem Ofen nehmen, abtupfen, salzen und pfeffern.

Einen Crêpes nehmen und 3 EL der Wirsingmasse gleichmäßig auf den Crêpes verteilen. Filet auf den Crêpes legen und das ganze zusammenrollen.

### **Für die Sauce:**

150 ml Wildfond  
50 g kalte Butter

Den Wildfond in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze reduzieren.

Mit eiskalter Butter aufmixen.

### **Für die Pilze:**

100 g Austernpilze

neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze putzen und in einer Pfanne mit heißem Öl kurz und scharf anbraten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Cranberrys:**

25 g Cranberrys

50 ml Cranberrysaft

10 g Zucker

1 EL kalte Butter

In einem kleinen Topf den Zucker karamellieren lassen, Cranberrys dazugeben und mit dem Cranberrysaft ablöschen. Kurz aufkochen lassen und etwas kalte Butter zugeben und zur Bindung unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.