

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. September 2018 ▪
ChampionsWeek ▪ "Teige" mit Johann Lafer



Kali Schneider

**Rehrücken im Kräuter-Pfannkuchen mit Pilzfauce,
Rosenkohl und Cumberland-Sauce mit Zwetschgen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

- 1 ausgelöster Rehrücken à 400 g
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und feinschneiden. Schmalz in einer Pfanne heiß werden lassen. Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben. Rehrücken von allen Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz würzen und warmhalten.

Für den Kräuterpfannkuchen:

- 2 Eier (M)
- 150 ml Milch
- 65 g Mehl
- 6 Zweige glatte Petersilie
- 6 Zweige Thymian
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 EL gesalzene Butter
- Salz, aus der Mühle

Petersilie, Thymian und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ein Esslöffel Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Mehl, Milch, flüssige Butter und Eier mit dem Handmixer aufschlagen. Kräuter hinzufügen und kurz verrühren. Mit Salz abschmecken. Ein Esslöffel Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und vier Pfannkuchen ausbacken.

Für die Pilzfauce:

- 100 g braune Champignons
- 1 Schalotte
- 50 ml Koch-Sahne
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und grob würfeln. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit den Champignons in Butter kräftig anbraten. In einem Mixer die Pilz-Zwiebel-Masse fein pürieren. Soviel Sahne zugeben bis eine sämige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfannkuchen auf einem großen Brett auslegen und die Pilzfauce darauf verteilen. Rehrücken in die Mitte legen und mit dem Pfannkuchen einschlagen. Überstehende Enden abschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für acht bis zehn Minuten im warmen Ofen garen.

Für die Cumberland:

- 100 g Preiselbeermarmelade
- 1 Schalotte
- 1 Orange
- 3 EL halbtrockener Rotwein
- 2 EL Portwein
- 2 TL scharfer Senf
- Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und in dünne Ringe schneiden. Orange waschen und trockenreiben. Von der Orange die Schale fein abraspeln. Orange halbieren und Saft auspressen.

Wein und Orangensaft mit Schalotten und Orangenzesten in einem Topf kurz aufkochen. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

Marmelade, Senf und Portwein zugeben und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit etwas Salz abschmecken.

Für den Rosenkohl: Einen Topf mit Wasser aufsetzen, salzen und zum Kochen bringen.
300 g Rosenkohl Strunk vom Rosenkohl abschneiden und die äußeren Blätter abzupfen.
2 EL Butter Rosenkohlblätter für 3-4 Minuten ins kochende Wasser geben und
1 Muskatnuss anschließend auf Eiswasser blanchieren, damit die grüne Farbe erhalten
1 Prise Zucker bleibt. Kurz vor dem Servieren mit etwas Butter in einer Pfanne
Salz, aus der Mühle schwenken und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle abschmecken.

Für die Garnitur: Haselnussblätter in einer Pfanne rösten. Zusammen mit den Cranberries
1 EL Haselnussblätter über dem Gericht verteilen.
1 EL getrocknete Cranberries

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kali Schneider

Schokoladen-Spätzle mit Minzsauce und geistern Himbeerpüree

Zutaten für zwei Personen

Für Schokoladenspätzle:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 1 EL Back-Kakao
- 30 g Geraspelte Zartbitterschokolade
- 100 ml Milch
- 2 EL Butter
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 2 EL Brauner Zucker
- 1 Prise Salz

In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Mehl, Eier, Salz, Zucker, Zimt, Kakao, Schokolade und Milch zu einem geschmeidigen Teig verrühren bis er Blasen wirft. Tipp: Stets nur so viel Flüssigkeit dazu geben bis der Teig zähflüssig vom Löffel reißt. Sobald das Wasser kocht den Spätzleteig portionsweise auf das Spätzlebrett geben und zügig die Schokoladenspätzle ins kochende Wasser schaben. Spätzle mit einem Schaumlöffel sofort herausnehmen sobald sie oben schwimmen und kalt abschrecken.

Butter in einer Pfanne mit dem braunen Zucker erhitzen und die Schokoladenspätzle kurz durchschwenken.

Für die Himbeeren:

- 100 g TK-Himbeeren
- 4 EL Zucker
- 2 TL gefriergetrocknete Himbeere
- 2 cl Himbeergeist

Himbeeren, Zucker und Himbeergeist im Mixer fein pürieren und mit Berry Sun abschmecken.

Eventuell durch ein feines Sieb streichen.

Für die Minzsauce:

- 1 Bund Minze
- 200 ml Sahnejoghurt
- 1 EL Honig
- ½ Limette, davon der Saft

Minze abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit dem Joghurt im Mixer fein pürieren. Mit Honig und Limettensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

- 4 Himbeeren
- 2 Minz-Blättchen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Horst Ballé

Bánh xèo mit Nuoc Cham
(Gefüllte Pfannkuchen mit Dip-Sauce)

Zutaten für zwei Personen

Für die Bánh xèo:

- 100 g Reismehl
- 250 ml Wasser
- 250 ml Kokosmilch
- 100 g magerer Schweinebauch
- 6 küchenfertige Riesengarnelen
- 1 Zwiebel
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Karotte
- 50 g Sojasprossen
- 2 EL Sojasauce
- 4 Zweige Koriander
- 4 Zweige Minze
- 6 Shisoblätter
- 4 Senfblätter
- ¼ TL Kurkuma
- 4 EL Erdnussöl
- Salz, aus der Mühle

Das Schweinefleisch in sehr dünne Scheibchen schneiden und in der Sojasauce marinieren.

Das Reismehl mit dem Kurkuma mischen und mit Kokosmilch sowie Wasser zu einem geschmeidigen Teig rühren und leicht salzen.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben heiß und kurz von beiden Seiten anbraten. Die Temperatur reduzieren und die Zwiebel hinzufügen. Dann die Shrimps dazu geben und von jeder Seite nur kurz mitbraten, sodass sie rosa werden. Die Pfanne nur noch warm halten.

In einer zweiten Pfanne 1 EL Öl erhitzen und mit einer Schöpfkelle Teig einfüllen, sodass der Boden dünn bedeckt ist. Sobald die Unterseite knusprig ist, den Pfannkuchen wenden und kurz weiterbraten, bis der Teig nicht mehr flüssig ist. Den Pfannkuchen mit der knusprigsten Seite nach unten auf einen Teller geben, auf dem ein paar Shisoblätter drapiert wurden. Das Fleisch, die Shrimps und die Zwiebel auf eine Hälfte geben und noch Frühlingszwiebel und Karottenzesten hinzufügen, mit dem Koriander bestreuen und die zweite Pfannkuchenseite darüber klappen. Mit Senfblättern und Minze dekorieren und ein Schälchen Nuoc Cham dazu stellen.

Für das Nuoc Cham:

- 5 TL Fischsauce
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chili
- 4 TL Zucker
- 1 Limette, davon 2 TL Saft
- 30 ml Wasser

Den Zucker im Wasser durch Rühren ganz auflösen, die weiteren Zutaten hinzufügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Horst Ballé

Bi ngô qua bóng (Kürbisteigkugeln mit Koriandersauce)

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

250 g Kürbispüree aus der Dose Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

150 g Mehl

2 EL Puderzucker

2 TL Backpulver

1 Ei, verschlagen

3 EL Vollmilch

1 Prise Salz

Mit Hilfe von zwei Teelöffeln immer etwas Teig entnehmen und zu kleinen Bällchen formen, diese vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen und unter Wenden 3-4 Minuten ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenkrepp ausfetten. Dann mit einem Holzstäbchen wie ein Lolli aufspießen und in eine Schale geben, die mit Shisoblätter ausgekleidet wurde.

Die kleine Schale mit der Sauce dazustellen.

Für die Sauce: Die Korianderblätter hacken und mit dem Honig zu einer klebrigen Masse

½ Bund Koriander verrühren. In eine kleine Schale geben und mit dem Limonenabrieb

1 EL Honig

bestreuen.

1 Limette, davon der Abrieb

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Silvia Wilden

Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter und Kürbiskern-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

150 g Mehl
1 Ei
2 Eier, davon das Eigelb
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Ei, Eigelb, Olivenöl und Salz zu einem festen, glatten Nudelteig verarbeiten. Bis zur weiteren Verwendung in Frischhaltefolie wickeln.

Für die Kürbisfüllung:

400 g Muskatkürbis
1 EL Butter
1 Zwiebel
100 ml Gemüsefond
60 g geriebener Parmesan
1 Eigelb
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden.

Butter in einer Kasserolle auslassen und Zwiebel darin andünsten, bis sie glasig ist. Kürbisstücke dazugeben, salzen, pfeffern, etwas Gemüsefond angießen und ohne Deckel zu einer Püree-Masse kochen. Parmesan und Eigelb unterrühren. Mit Muskatnuss abschmecken.

Für die Ravioli:

Mehl, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, durch die Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz dünn ausrollen um mit dem Ravioli-Ausstecher kleine Platten ausstechen. Sollte der Teig noch kleben, etwas Mehl einarbeiten.

Ausgestochenen Teil in die Mulde legen, die Unterseite hierbei nochmals mehlieren, damit er nicht an der Form kleben bleibt, mit einem knappen Teelöffel Kürbisfüllung füllen und fest zudrücken.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Ravioli für ca. 3- 4 Minuten hineingeben. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf eine warme Platte legen.

Für die Salbeibutter:

6 Blatt Salbei
½ Zitrone
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne zerlassen. Zitrone auspressen. Den Salbei zerschneiden, in die Butter geben, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan
1 EL Kürbiskerne
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Parmesan reiben und über den Ravioli verteilen. Kürbiskerne im Mörser zerkleinern. In einer Pfanne etwas Zucker und Salz karamellisieren lassen. Kürbiskerne hinzugeben und unter Rühren rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Silvia Wilden

Apfelkuchen mit Blitzeis

Zutaten für zwei Personen

Für den Kuchen:

150 g Mehl
1 roter Apfel
½ Zitrone, davon der Saft
2 Eier
100 g weiche Butter
1 Päckchen Vanillezucker
75 ml Sahne
85 g Zucker
1 Prise Salz

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitrone auspressen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Aus Mehl, 75 g Zucker, Salz, einem Eigelb und Butter einen bröseligen Streuselteig herstellen.

2/3 des Teiges auf zwei Gläser flockenartig verteilen, die Apfelstückchen darauf verteilen. Etwas andrücken.

Vanillezucker, Ei, Sahne und Zucker gut aufschlagen, auf die beiden Gläser verteilen und mit restlichen Teigflocken bedecken. Für ca. 30 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken.

Für das Blitzeis:

200 g gemischte rote TK-Beeren
1 EL Puderzucker
100 ml Sahne
4 Minzblätter

Beeren, etwas Zucker und die Minzblätter mit dem Pürierstab anmixen.

Langsam so viel Sahne hinzufügen, bis die gewünschte Eiskonsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:

je 30 g rote und blaue Beeren
1 Zweig Minze

Minze abbrausen und trockenwedeln.

Den Kuchen auf Tellern anrichten, mit den Beeren und der Minze garnieren und servieren.