

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. November 2018** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Dreierlei ..."** mit Björn Freitag



Liane Malbert

Dreierlei vom Kürbis:

**Suppe & Risotto mit Bacon & Waffel mit
Zwetschgen-Kompott**

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

½ Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel
1 Knolle Ingwer à 2 cm
125 ml Orangensaft
1 Orange, davon der Abrieb
250 ml Geflügelfond
30 ml Kürbiskernöl
½ TL Zucker
Chili, aus der Mühle
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis von den Deckel und Boden befreien, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis in Spalten schneiden und fein würfeln.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Kürbis darin dünsten. Mit geriebenem Ingwer, Zucker, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Kräftig aufkochen lassen, Orangensaft und Fond angießen und nach etwa 15 Minuten mit einem Stabmixer cremig pürieren.

Mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe mit dem Kürbiskernöl verfeinern.

Für das Kürbismus:

1 Hokkaido-Kürbis
Salz, aus der Mühle

Den Kürbis von den Deckel und Boden befreien, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis in Spalten schneiden, fein würfeln und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Kürbisstücke abgießen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Für den Risotto:

75 g Risottoreis
30 g Parmesan, zum Reiben
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon der Abrieb
50 ml trockener Weißwein
300 ml Geflügelfond
1 Muskatnuss, zum Reiben
2 Zweige Kerbel
20 g Butter
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin glasig anbraten. Den Risottoreis dazugeben, ebenfalls kurz anbraten und dann mit Weißwein ablöschen.

Mit ca. 200 g Kürbismus und Fond auffüllen und langsam cremig rühren. Mit etwas Zitronenabrieb, Muskat, Kerbel und kalter Butter abrunden.

Zum Schluss kräftig salzen und pfeffern und mit geriebenem Parmesan verrühren.

Für die Waffeln: Die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen.

250 g Mehl

3 Eier

1 ½ TL Backpulver

3 EL Vanillezucker

100 g Butter

1 Prise feines Salz

Die Eier trennen und das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Butter und 200 g Kürbismus kräftig verrühren und den Eischnee unterziehen.

In einem Waffeleisen bei mittlerer Temperatur krosse Waffeln ausbacken.

Für das Kompott: Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zucker in

300 g Zwetschgen

1 Zitrone, davon 1 TL Saft

200 ml trockener Rotwein

2 EL Zucker

einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Rotwein und Zitronensaft ablöschen.

Die Zwetschgen halbieren, vom Stein lösen und im Sud ziehen lassen.

Für die Garnitur:

4 Scheiben Bacon

Den Bacon in einer Pfanne ohne Öl knusprig auslassen. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Bacon garnieren und servieren.



Jan Klose

Dreierlei aus dem Teich:

Surf and Turf von Ente und Forelle mit Kürbis-Kartoffel-Rösti und Spirulina-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 kleine Barbarie-Entenbrüste à 120 g
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Ente auf der Hautseite einschneiden und in dicke Tranchen schneiden.

Die Ente in einer Pfanne ohne Fett auf der Hautseite kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Forellenmousse:

1 Lachsforellenfilet ohne Haut à 200 g
100 g Räucherspäne
50 g Frischkäse
200 ml kalte Sahne
¼ Bund Dill
¼ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Räuchertopf mit Alufolie auslegen und Räucherspäne in den Topf streuen. Die Herdplatte voll aufdrehen, sodass die Späne zu glühen beginnen.

Die Forellenfilets auf ein eingeeiltes Rost legen und den Herd aufdrehen. Sobald die Späne rauchen, das Rost einsetzen und den Deckel schließen. Die Lachsforellen etwa 8 Minuten räuchern, aus dem Rauch nehmen und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und die Lachsforellenfilets in der Moulinette fein mixen. Sahne, gehackten Dill und Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbis-Kartoffel-Rösti:

¼ Hokkaido-Kürbis
2 festkochende Kartoffeln
1 Ei, davon das Eigelb
¼ Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss, zum Reiben
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und zusammen mit dem Kürbis reiben. Das Ei trennen. Eigelb und die Petersilie unterrühren, schließlich mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In Butterschmalz goldgelb backen.

Für das Spirulina-Eis:

70 g Spirulina-Pulver
1 Limette, davon der Saft
700 ml Sahne
500 ml Milch
250 g Quark
300 g Puderzucker
1 Prise feines Salz

Milch, Sahne und Quark miteinander vermengen. Ein wenig Limettensaft hinzufügen und mit Puderzucker und ein wenig Salz abschmecken. Am Ende das Spirulina-Pulver hinzugeben und alles mit dem Stabmixer verrühren.

Das Eis soll am Ende süß-salzig abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Stange Meerrettich à 5 cm
8 kleine bunte Blüten
1 Beet Kapuzinerkresse

Den Meerrettich auf einer Reibe fein reiben. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Meerrettich und Blüten garnieren und servieren.



Kathrin Thoma

Dreierlei von der Muschel:

Getrübtes Jakobsmuschel-Tatar mit Tramezzini & Austern-Raviolo mit Zitronen-Austernwasser-Creme & Stabmuschel mit Chorizo und Bohnenkernen

Zutaten für zwei Personen

Für den Austern-Raviolo:

4 Austern
1 Zitrone, davon der Saft
1 Schalotte
1 Karotte
¼ Knolle Sellerie
¼ Lauch
50 g Babyblattspinat
10 ml französischer Wermut
50 ml trockener Weißwein
1 Tropfen Anislikör
2 EL Crème fraîche
1 EL kalte Butter
Maldon Sea Salt, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Karotte und Sellerie schälen. Den Lauch von der äußeren Schale befreien, putzen und fein würfeln. Die Gemüsewürfel in Butter anbraten und mit Wermut und Weißwein ablöschen. Spinatblättchen zum Schluss hinzugeben und auskühlen lassen.
Crème fraîche dazugeben.

Für den Pastateig:

100 g Hartweizengrieß
100 g Wiener Grießler
100 g Mehl
1 Ei
2 Tropfen Sepiatinte
2 EL Olivenöl

Mehl, Grieß und Wiener Grießler in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Das Ei aufschlagen, Öl, 2 EL Wasser und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und einige Minuten ruhen lassen.
Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.
Den Teig dünn ausrollen, mit Hilfe eines Bambusstäbchens, einige ganz dünne Striche Sepiatinte auftragen, Teig halbieren und erneut durch die Nudelmaschine drehen, bis eine Marmorierung entsteht.
Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Mit einem Löffel die Gemüse-Mischung und rohe Auster auf den Teig setzen und mit Wasser verschließen. Mit den Fingern die Form einer Auster formen.

Die Pasta im kochenden Salzwasser etwa 2 Minuten al dente garen und abgießen.

Für die Garnitur:

30 g Queller

Den Queller kurz im Nudelwasser blanchieren und zur Dekoration verwenden.

- Für die Sauce:** Butter in einem kleinen Topf bräunen.
 50 ml Austernwasser Wermut und Weißwein dazugeben. Reduzieren lassen. Sahne und Crème fraîche dazugeben, mit Anislikör, Zucker, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
 1 Zitrone, davon der Saft
 1 EL französischer Wermut Das gesiebte Austernwasser dazugeben.
 50 ml trockener Weißwein
 ¼ TL Zucker
 50 ml Sahne
 1 EL Crème fraîche
 1 Tropfen Anislikör
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Stabmuschel:** Die Chorizo häuten, in kleinen Stückchen zerbröseln, scharf anbraten, Schalotte und Knoblauch später dazu geben. Stabmuschel 2 Minuten blanchieren und abschrecken. Diagonal in 1,5 cm lange Stücke schneiden und kurz in der Chorizo mit ziehen lassen. Einige aufheben und über die Chorizo Masse anrichten. Pankobrösel mit Thymian und Salz in Olivenöl anbräunen und als Crumble über die Muschel streuen. Saubohnenkerne aus der Schale nehmen und das Häutchen entfernen, kurz blanchieren. Bohnen unterheben und wieder in der Schale anrichten. Etwas Olivenöl darüber tropfen.
 8 Stabmuscheln
 1 EL Saubohnenkerne
 1 Tomate
 1 Tropea-Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 30 g milde Chorizo
 4 Zweige Thymian
 30 g Pankobrösel
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Jakobsmuschel-Tatar:** Die Jakobsmuschel waschen, trocknen und fein würfeln. Die Trüffelbutter in einem kleinen Topf schmelzen.
 2 große Jakobsmuscheln
 1 Wintertrüffel
 1 TL Sushi-Mayonnaise
 1 Zitrone, davon Saft und Abrieb
 2 EL Trüffelbutter
 ¼ Bund Schnittlauch
 Maldon Sea Salt, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Sushi-Mayonnaise, Zitronensaft, geschmolzene Trüffelbutter, Schnittlauch, Salz und Pfeffer mischen und die Muschel kurz marinieren. Schnittlauch und Trüffel dazugeben. In der Schale mit einem kleinen Anichtring anrichten.
- Für die getrüffelten Tramezzini:** Tramezzini zwischen Backpapier ausrollen. Auf die mit Trüffelbutter eingefettete Jakobsmuschelschale pressen und Konturen abschneiden, salzen und mit Trüffelbutter großzügig bestreichen. Mit Essstäbchen das Brot in die Rillen der Jakobsmuschel pressen. Kurz im Ofen auf Grillfunktion bräunen.
 1 Scheibe Tramezzini
 1 Jakobsmuschelschale
 1 EL Trüffelbutter
 Salz, aus der Mühle
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.