

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2018** ▪
Jahresfinale ▪ "Surf & Turf" mit Johann Lafer



Sonja van der Werff

**Jakobsmuschel im Kalbsmedaillon mit rotem Mangold,
Kräutersalat und Blumenkohl in zwei Texturen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf & Turf:

1 Kalbsfilet à 400 g
 2 ausgelöste Jakobsmuscheln
 1 Vanilleschote
 2 Macadamianüsse
 2 Zweige Salbei
 2 Zweige Basilikum
 2 EL Butter
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Macadamianüsse im Ofen rösten.

Das Filet putzen, in Medaillons teilen und mit einem Ausstecher ein Loch in der Mitte ausstechen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Die geputzte, mit einem Basilikumblatt umwickelte Jakobsmuschel in das Loch drücken. Kräftig salzen.

Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Medaillons von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten heiß anbraten.

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Butter, Vanilleschote und Salbeiblätter zugeben und nochmals ca. 1 Minute von jeder Seite weiterbraten. Pfeffern und zum ruhen aus der Pfanne nehmen. Den Bratenansatz beiseite stellen.

Kurz vor dem Servieren die Nüsse fein reiben und das Nussmehl auf die Jakobsmuschel setzen.

Für den roten Mangold:

500 g junger, roter Mangold
 ½ Zitrone
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 2 Stück Kandiszucker
 1 EL Crème fraîche
 50 ml Gemüsefond
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Mangold putzen und in reichlich kochendem Wasser mit Salz, Zitrone und Kandis ca. 3 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken.

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln, in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Mit wenig Fond ablöschen und den klein gehackten Mangold zugeben.

Kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren mit Crème fraîche verfeinern.

Für das Blumenkohlpüree:

½ Blumenkohl
 500 ml Gemüsefond
 ½ TL Zucker
 1 Vanilleschote
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 3 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Den Blumenkohl in der Gemüsefond und etwas Zucker mäßig weich kochen. Abgießen und gut abdampfen lassen.

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Mit Butter und Vanille fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Blumenkohlröschen: Von den Blumenkohlröschen ca. 5 mm dünne Scheiben abschneiden und flach in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl vorsichtig braten.
½ Blumenkohl
2 EL neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kräutersalat: Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein zupfen.
75 g gemischte Kräuter
1 EL weißer Balsamico
1 EL Olivenöl
1 TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Mit Balsamico, Öl, Honig, Salz und Pfeffer marinieren.

Für die Sauce: Karotte schälen und klein schneiden, Lauch putzen und ebenfalls klein schneiden. Kalbsfond, Weißwein, Sahne und Gemüse zum Bratenansatz vom Kalbsmedaillon geben und alles vorsichtig einköcheln lassen.
1 Stange Lauch
1 Karotte
40 ml Kalbsfond
20 ml trockener Weißwein
50 ml Sahne
Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.
6 essbare Blüten



Jan Klose

Thunfisch im Flusskrebsschaum trifft Rehrücken mit Feigen-Portwein-Schalotten und Erbsen-Minz-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für den Thunfisch:

1 Thunfischfilet à 150 g
2 EL schwarzer Sesam
2 EL weißer Sesam
1 Limette
¼ Bund Schnittlauch
20 ml geröstetes Sesamöl
Salz, aus der Mühle

Das Thunfischfilet portionieren, mit Salz würzen, von 2 Seiten jeweils mit Sesamöl, weißem und schwarzem Sesam panieren und mit dem Bunsenbrenner leicht abflämmen.

Den Würfel mit ein wenig Schnittlauch und Limettenschale servieren.

Für den Flusskrebsschaum:

100 g Flusskrebbsfleisch
150 ml Fischfond
100 ml Sahne
1 Schalotte
1 EL Butter
1 TL Sojalecithin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fischfond mit dem Flusskrebbsfleisch und einer geschnittenen Schalotte aufkochen und mixen. Die Flüssigkeit durch ein Haarsieb streichen und die gesiebte Flüssigkeit erneut mit Sahne und Butter aufkochen. 1 TL Sojalecithin unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und stark aufmixen. Den entstehenden Schaum mit einem Löffel abschöpfen und um den Thunfisch anrichten.

Für das Reh:

150 g parierter Rehrücken
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Rehrücken in Olivenöl mit Thymian und Rosmarin scharf anbraten und bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad zu Ende garen.

Für die Schalotten:

3 Feigen
4 Schalotten
4 EL Feigenmus
200 ml Portwein
¼ TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, vierteln und in Portwein mit Zucker einkochen. Das Feigenmus hinzufügen und solange weiterkochen, bis die Schalotten weicher geworden sind. Anschließend mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Erbsen-Minz-Creme:

250 g TK Erbsen
100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
Zucker
¼ Bund Minze
Salz, aus der Mühle

TK Erbsen in Salzwasser kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Schließlich in einer Moulinette mit Sahne, Gemüsebrühe, Zucker, Salz und Minze mixen und die Creme durch ein Sieb passieren. Die Creme in eine kleine Flasche füllen und punktiert auf dem Teller anrichten.

Für die Dekoration:
1 Beet Wasserkresse
6 essbare Blüten
1 TL violette Rettichsprossen

Die Bete aus dem Beet schneiden und die Rettichsprossen damit vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Sprossen und Blüten garnieren und servieren.



Sabrina Knoll

St. Pierre mit "Kalbsdeckel" und Kaisergranat, Haselnussjus und Maronencreme

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf and turf:

2 Filets vom St. Pierre ohne Haut à 100 g
2 Kalbsoberschalen mit Deckel à 200 g
2 Kaisergranate
Olivenöl, zum Anbraten
Butter, zum Anbraten

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den St. Pierre in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter so vorsichtig anbraten, dass er möglichst keine Farbe erhält. Den Kalbsdeckel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten und bis zum Anrichten im Ofen ohne Abdeckung bei 60 Grad ruhen lassen.

Den Kaisergranat vorsichtig in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Für die Maronencreme:

200 g vorgegarte Maronen
30 ml Haselnussöl
50 ml Madeira
10 ml Weißweinessig
80 ml Rinderfond
80 g Sahne
50 g Crème fraîche
Meersalz, zum Würzen
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Maronen in Haselnussöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Madeira und Weißweinessig ablöschen, sowie Rinderfond und Sahne aufgießen. Alles zusammen ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend in den Mixer geben und mit Crème fraîche fein pürieren. Nochmals abschmecken.

Für die Nussjus:

300 ml Rinderfond
30 g Butter
50 ml Haselnussöl
20 g Pfeilwurzelstärke
Weißweinessig, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken
Meersalz, zum Würzen
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Rinder- und Fischfond aufkochen und etwas reduzieren. Nussbutter und -öl dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Zucker abschmecken.

Mit der angerührten Pfeilwurzelstärke etwas binden und alles gut passieren.

Für die Garnitur:

20 g geröstete, geschälte Piemonteser
Haselnüsse
1 Zitrone
Sea Salt, zum Würzen

Den Nussjus punktuell verteilen und das Fischfilet, den Kalbsdeckel und Kaisergranat mittig aufsetzen und mit gehackten Haselnusskernen verfeinern.

Zum Schluss etwas Sea Salt über den Fisch streuen und mit Zitrone verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kali Schneider

Kalbsbries und Seeteufel mit Madeirasauce, Rosenkohl-Püree und Kartoffel- und Trüffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für Seeteufel und Kalbsbries:

1 Seeteufelfilet à 300 g
300 g Kalbsbries
½ Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 EL Mehl
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Olivenöl, zum Anbraten
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Kalbsbries straff in Folie wickeln und in siedend heißem Wasser ca. 20 Minuten garen. Die Folie entfernen, die Kalbsbriesrolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese in heißem Öl auf beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Briesscheiben in der Madeirasauce glasieren und warm halten.

Den Seeteufel waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Das Seeteufelfilet mehlieren und in der heißen Pfanne in Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch und den Kräutern scharf anbraten. Zum Schluss etwas Butter zugeben. Den Seeteufel rausnehmen und im Ofen für ca. 10 Minuten in einer feuerfesten Form fertig garen.

Für das Rosenkohl-püree:

250 g Rosenkohl
150 g Sahne
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rosenkohl putzen, waschen und die äußeren, dunklen Blättchen entfernen. Die Röschen vierteln, in reichlich kochendem Salzwasser garen, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen, den Rosenkohl zufügen und mit Salz würzen und bei milder Hitze für ein paar Minuten in der Sahne weichkochen. Den Rosenkohl mit der Sahne grob pürieren und ggf. zugedeckt warm halten.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Madeirasauce:

150 ml Kalbsfond
150 ml Madeira
50 g kalte Butter

Den Kalbsfond aufkochen lassen. Dann den Madeira dazugeben. Vor dem Servieren mit kalten Butterstückchen mit dem Schneebesen aufmontieren, damit die Sauce schön glänzt.

Für die Kartoffel- und Trüffelwürfel:

50 g eingelegter Wintertrüffel
2 EL Trüffelsaft
100 g festkochende Kartoffeln
50 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Trüffel in Scheiben schneiden, würfeln und in etwas Trüffelsaft erwärmen.

Die Kartoffelwürfel in Butterschmalz goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Melanie Bolai

Mit Carabineros gefüllte Maispouardenbrust mit Auster, Muskattrollinger-Sauce, Erbsen-Eis und Ur-Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf & Turf:

2 Maispouardenbrüste mit Haut à 180 g
150 g Carabineros
1 Knoblauchzehe
50 ml Sahne
½ TL Koriandersaat
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Farce die Hälfte der Carabineros mit gehacktem Knoblauch, Sahne und Koriandersaat in der Moulinette mixen.

Die Päckchen bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne in heißem Öl kurz rundum kräftig anbraten, in eine ofenfeste Form legen und im vorgeheizten Backofen 8 Minuten weitergaren.

Den Ofen auf 50 Grad herunterschalten und das Fleisch noch 10 Minuten darin ruhen lassen.

Für die Austern:

2 Austern
Mehl
2 Eier
1 Zitrone, davon ½ TL Zesten
200 g Pankobrösel
100 g Macadamianüsse
1l Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 175 Grad vorheizen.

Austern zunächst in reichlich kochendem Salzwasser kochen lassen, bis sie sich öffnen. Die Austernschalen sauber putzen, abtrocknen und beiseite stellen.

Dann Fleisch herausnehmen, salzen und pfeffern und in Mehl wenden.

Zitrone und Macadamianüsse reiben und mit Pankobrösel vermischen.

Austerfleisch in verquirltem Ei durchziehen und in der Bröselmischung wenden.

Die Austern für ca. 1 ½ Minuten in der Fritteuse ausbacken.

Für die Sauce:

300 ml Muskattrollinger
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 g Zucker
200 ml Krustentierfond
100 g Butter
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten kleinschneiden und in Öl anbraten und mit Zucker karamellisieren lassen

Mit Muskattrollinger ablöschen und mit einer zerdrückten Knoblauchzehe und einkochen lassen

Den Krustentierfond dazu geben, ebenso Salz und Pfeffer und weiter einreduzieren lassen und mit kalter Butter einrühren

Für das Erbsen-Eis:

400 g TK-Erbsen
2 Eier, davon das Eigelb
50 g Sahne
¼ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Erbsen in kochendem Salzwasser 8 Minuten garen und sofort in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten. Im Mixer pürieren und das Püree durch ein Sieb streichen. Eigelb, Pfeffer und Salz dazu in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für Ur-Karotten: Karotten waschen, schälen und dann in Rauten schneiden. Kurz in
2 Ur-Karotten Salzwasser bissfest kochen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zucker
100 g Butter darin karamellisieren. Karotten hinzugeben, mit etwas Wasser aufgießen
50 g Zucker und darin dünsten.
Salz, aus der Mühle Mit Salz und Pfeffer würzen.
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ilona Chaudhry

Rumpsteak und Riesengarnelen aus der Grillpfanne mit Thymian-Schaum, Guacamole, Paprika-Oliven-Gemüse und Kartoffelchips

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rumpsteaks mit Fettrand à 200 g
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rumpsteaks salzen und von beiden Seiten, je Seite ca. 2 Minuten in eine heiße Grillpfanne legen, bis Kerntemperatur 54 Grad erreicht ist. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen ohne Kopf
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Rosmarin
¼ TL Chilisalz
200 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen putzen und entdarmen, Schale entfernen, an einer Garnele die Schale dran lassen, aber entdarmen.

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben. Petersilie und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Aus Knoblauch, Zitronenabrieb, Petersilie, Rosmarin, Chilisalz und Olivenöl eine Marinade anrühren. Die Garnelen auf den Grill legen, aber nicht zu heiß, nach 2 Minuten wenden und mit der Marinade einpinseln. Die Garnelen sollten innen noch glasig sein. Die Marinade kann man auch für das Steak benutzen.

Für die Kartoffelchips:

1 große Kartoffel
neutrales Öl, zum Frittieren
Chilisalz, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und auf dem Hobel in dünne Scheiben hobeln, in Salzwasser die Stärke auswaschen und die Scheiben gut trocknen. Öl heiß werden lassen und die Kartoffeln knusprig frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und würzen.

Für die Guacamole:

1 Avocado
1 Tomate
1 rote Chili
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Limette, davon der Saft
1 EL Schmand
3 Zweige Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und fein würfeln. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Avocado, Chili, Schalotte, Knoblauch und Limettensaft mit dem Stabmixer zu einer Creme aufmixen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Schmand und Kräuter unterheben. Die Tomate entkernen und in kleine Würfelchen schneiden und unter die Creme mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Schaum:

125 g Sahne
200 ml Milch
1 Ei, davon das Eigelb
1 Bund Thymian
Salz, aus der Mühle

Sahne, Milch und Thymian einmal aufkochen lassen und zum abkühlen zur Seite stellen. Ganz zum Schluss wenn alles soweit fertig ist, die Kräuter heraus nehmen und mit einem Eigelb alles schön schaumig aufmixen.

Für das Paprika-Oliven-Gemüse:

1 rote Spitzpaprika
1 gelbe Spitzpaprika
400 g passierte Tomaten
50 g schwarze Taggiasca-Oliven
1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
50 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte, den Knoblauch und den geschälten, in Streifen geschnittenen Paprika in Olivenöl glasig andünsten, mit dem Wein ablöschen. Die Kräuter, Oliven und die passierten Tomaten dazu geben und etwas einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Fond verdünnen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.