

| Die Küchenschlacht - Menü am 02. Juni 2016 |

3. CHAMPIONSWEEK:

**„2 Gänge - 3 Zutaten: Kirschen, Ziegenfrischkäse, Minze“
mit Nelson Müller**



Thementag-Hauptgang „2 Gänge – 3 Zutaten: Kirschen, Ziegenfrischkäse, Minze“: „Entrecôte-Karotten-Eintopf mit Ziegenfrischkäse-Knöpfle“ von Alexandre Bidault

Zutaten für zwei Personen

Für den Eintopf:

2 Entrecôtes à je 270 g
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
2 große Karotten
1 EL Puderzucker
1 EL Tomatenmark
100 ml trockener, kräftiger Rotwein
300 ml Rinderfond
3 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt
Butter, zum Aromatisieren und Braten
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Knöpfle:

30 g Ziegenfrischkäse
2 Eier
220 g Mehl
150 ml Mineralwasser
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 rote Zwiebel
1 Lauchzwiebel
1 Zitrone, davon den Abrieb
1 Spitzer Weißweinessig
2 Stängel glatte Petersilie

Zubereitung

Ofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.



Für die Knöpfe in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Knöpfe-Teig Mehl, Eier, 1 Teelöffel Salz, Mineralwasser und Ziegenfrischkäse zu einem homogenen Teig verkneten. Ruhen lassen. Teig durch eine Spätzlereibe ins kochende Salzwasser reiben. Sobald die Knöpfe an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und abschrecken. Butter erhitzen, Knöpfe darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Eintopf Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fleisch kalt abspülen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl erhitzen, Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Etwas Butter, 3 Zweige Rosmarin und eine angedrückte Knoblauchzehe dazu geben. Pfanne von Herd nehmen. Fleisch bei 110 Grad für 15 Minuten in den Ofen geben. Anschließend ruhen lassen. Dann Fettrand entfernen und Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebel und zweite Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, mit Butter anschwitzen. Karotten schälen und klein schneiden. Ebenfalls mit anschwitzen. Tomatenmark und Puderzucker zugeben. Mit Rotwein ablöschen und nahezu vollständig reduzieren lassen. Rinderfond und Lorbeerblatt hinzufügen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Ende der Garzeit Lorbeerblatt entfernen.

Für die Garnitur rote Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Mit Essig beträufeln und ziehen lassen. Lauchzwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Zitrone waschen, abtrocknen und Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Entrecôte-Karotten-Eintopf mit Ziegenfrischkäse-Knöpfe auf Tellern anrichten, mit roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Zitronenabrieb und Petersilie garnieren und servieren.



Thementag-Dessert „2 Gänge – 3 Zutaten: Kirschen, Ziegenfrischkäse, Minze“: „Îles flottante mit Kirsch-Füllung und Minz-Schaum“ von Alexandre Bidault

Zutaten für zwei Personen

Für die Îles flottantes:

4 Eier, davon nur das Eiweiß
1 TL Zucker
Butter, zum Einfetten

Für die Kirsch-Füllung:

200 g Kirschen
½ Limette
1 Spritzer Kirschwasser
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Minz-Schaum:

200 ml Schlagsahne
1 g Lecithinpulver
1 Spritzer Minzsirup
1 Bund Minze

Zubereitung

Ofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Für die Îles flottantes Eier trennen. Eiweiße schaumig schlagen. Zucker zugeben.

Für die Kirsch-Füllung Kirschen waschen, trockentupfen, entsteinen, Stiele entfernen. Kirschen mit Kirschwasser, einer Prise Salz, Zucker, Pfeffer und einem Spritzer Limettensaft pürieren und durch ein Sieb streichen.

Servierringe mit Butter einfetten. Eiweiß in einen Spritzbeutel geben, in Servierringe spritzen, mittig eine Mulde frei lassen und mit der Kirsch-Flüssigkeit befüllen. Restliches Eiweiß darüber geben und glatt streichen. Für 8 bis 9 Minuten bei 90 Grad in den Ofen geben.

Für den Minz-Schaum Minze abbrausen, trockenwedeln und mit der Sahne aufkochen. Beiseite stellen und ziehen lassen. Minze herausnehmen. Sahne mit Minzsirup und Lecithinpulver aufschäumen, bis ein Schaum entsteht.

Îles flottantes aus dem Ofen nehmen und mittig auf Tellern platzieren. Servierring entfernen. Mit Minz-Schaum anrichten und servieren.



Thementag-Hauptgang „2 Gänge – 3 Zutaten: Kirschen, Ziegenfrischkäse, Minze“: „Ziegenfrischkäse-Oregano-Küchlein mit Tomaten-Kumquat-Linsen und Avocado-Creme“ von Tamara Frey

Zutaten für zwei Personen

Für das Ziegenfrischkäse-Oregano-Küchlein:

½	Zitrone
75 g	Ziegenfrischkäse
50 g	Quark, 40 % Fett
1	Ei
20 g	Mehl
½ TL	Backpulver
1 EL	brauner Zucker
½ Bund	Oregano
	Butter, zum Fetten der Formen
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Linsen:

100 g	Rote Linsen
100 g	Cherrytomaten
1 Zehe	Knoblauch
20 g	Ingwer
4	Kumquats
1	Zitrone
250 ml	Gemüsefond
½ Bund	glatte Petersilie
1	Lorbeerblatt
½ TL	Kurkumapulver
½ TL	gemahlener Kreuzkümmel
3 EL	Sonnenblumenöl, zum Braten
1 Prise	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Avocado-Creme:

50 g	Brunnenkresse
½	grüne Chilischote
1 reife	Avocado
1	Limette
20 g	Crème fraîche
½ EL	Bindemittel
1 Prise	Kardamompulver
1 Prise	Zucker
	Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

20 g	Brunnenkresse
1 EL	Cashew-Kerne



2 EL Haselnuss-Öl

Zubereitung

Für die Ziegenfrischkäse-Oregano-Küchlein Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Ziegenfrischkäse-Oregano-Küchlein Oregano abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Muffinformen buttern. Zitrone abbrausen, abtrocknen, Schale abreiben. Saft einer halben Zitrone auspressen. Ziegenfrischkäse, Zitronenabrieb und –saft, Quark, Ei, Mehl, Backpulver, braunen Zucker und Oregano zu einem Teig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Teig in gebutterte Muffinformen geben und 7 Minuten backen.

Für die Tomaten-Kumquat-Linsen rote Linsen mit einem Lorbeerblatt in Gemüsefond zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-12 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen ist und die Linsen gar sind. Lorbeerblatt entfernen. Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch abziehen und pressen. Ingwer und Knoblauch mit Kurkuma und Kreuzkümmel in 2 EL Öl anrösten, durchsieben und Öl auffangen. Tomaten und Kumquats waschen, trockenreiben und klein schneiden. Mit Zucker in 1 EL Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone auspressen. Linsen mit Würzöl, Tomaten-Kumquat-Mischung und Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Avocado-Creme Brunnenkresse abbrausen und trockenwedeln. Chilischote waschen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Limette halbieren und Saft auspressen. Avocado schälen, Kern entfernen und Fruchtfleisch mit Brunnenkresse, Chili, Limettensaft, Crème fraîche, Bindemittel, Kardamom, Zucker und Salz zu einer geschmeidigen Masse pürieren. In eine Dosier-Flasche füllen.

Für die Garnitur Cashew-Kerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Brunnenkresse abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Ziegenfrischkäse-Oregano-Küchlein mit Tomaten-Kumquat-Linsen und Avocado-Creme auf Tellern anrichten, mit Haselnuss-Öl, Cashew-Kernen und Brunnenkresse garnieren und servieren.



Thementag-Dessert „2 Gänge – 3 Zutaten: Kirschen, Ziegenfrischkäse, Minze“: „Kirsch-Joghurt-Eis mit Kirsch-Biskuit und Minz-Espuma“ von Tamara Frey

Zutaten für zwei Personen

Für das Kirsch-Joghurt-Eis:

150 g tiefgekühlte Kirschen
150 g Griechischer Joghurt
1 EL Puderzucker

Für den Kirsch-Biskuit:

125 g Kirschen
1 Ei (Größe L)
30 g Butterkekse
30 g Butter
30 g Mehl
5 g Backpulver
50 g Zucker
20 ml Milch, 3,5 % Fett
30 g gemahlene Haselnüsse
20 g gemahlene Mandeln

Für den Minz-Espuma:

1 Zitrone
100 g ungezuckertes Apfelmus
200 g Griechischer Joghurt
15 g Zucker
1 EL Minz-Sirup
1 Bund Apfelminze

Für die Garnitur:

75 g Kirschbonbons
1 Zweig Apfelminze

Zubereitung

Für den Biskuit Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Biskuit Butter, Zucker und Milch schaumig schlagen. Ei dazugeben. Gemahlene Haselnüsse, gemahlene Mandeln, zerbröselte Butterkekse, Mehl und Backpulver unterrühren. Kirschen waschen, entkernen, Stiele entfernen und pürieren. Unter den Teig heben. Biskuit-Masse auf ein Backpapier streichen. Bei 160 Grad circa 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für das Eis tiefgekühlte Kirschen mit Joghurt und Puderzucker mixen und in den Tiefkühler geben.

Für den Minz-Espuma Zitrone auspressen. Minze abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Apfelmus, 20 ml Zitronensaft, Zucker, Minze und Minz-Sirup aufkochen. Auskühlen lassen. Masse sieben und mit Joghurt mischen. In eine Espumafflasche füllen, zwei Patronen hineingeben. Kühlen. Kurz vor Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und kräftig schütteln.



Für die Garnitur Bonbons in einer Küchenmaschine pulverisieren und in einer Pfanne schmelzen. Flüssige Bonbons gitterähnlich auf einer Silikonmatte ausgießen und erkalten lassen.

Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen.

Kirsch-Joghurt-Eis mit Kirsch-Biskuit und Minz-Espuma auf Tellern anrichten, mit Bonbon-Gitter und Minze garnieren und servieren.



Thementag-Hauptgang „2 Gänge – 3 Zutaten: Kirschen, Ziegenfrischkäse, Minze“: „Ziegenfrischkäse-Risotto mit grünem Spargel, Erbsen, Minze und gebratenen Garnelen“ von Tobias Zwick

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g	Risotto-Reis
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
4 Stangen	grüner Spargel
40 g	junge Tiefkühl-Erbsen
40 g	Ziegenfrischkäse
25 g	Butter
20 ml	trockener Weißwein
500 ml	Gemüsefond
1 EL	Olivenöl, zum Marinieren
2 EL	flüssiger Akazienhonig
4 Blätter	Minze
1 EL	milde Chiliflocken
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnelen:

4	White Tiger Garnelen
1 Zehe	Knoblauch
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Erbsen auftauen. Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Für das Risotto unteres Drittel des Spargels schälen, Stangen waschen, trockentupfen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit Honig, Chiliflocken, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. In einer heißen Pfanne anbraten und beiseite stellen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis hinzugeben und eine Minute mitdünsten. Knoblauch abziehen, fein hacken und zum Risotto geben. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Nach 6 Minuten Kochzeit Erbsen hinzufügen. Gemüsefond nach und nach zugeben und Reis bissfest garen. Am Ende der Kochzeit mit Salz und Pfeffer würzen und Minze, Ziegenfrischkäse, Butter und Spargel unterrühren.

Garnelen schälen, entdarmen, kalt abbrausen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Garnelen mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und in Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten.



Ziegenfrischkäse-Risotto mit grünem Spargel, Erbsen, Minze und gebratenen Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.



Thementag-Dessert „2 Gänge – 3 Zutaten: Kirschen, Ziegenfrischkäse, Minze“: „Kirsch-Tartelette mit Cashew-Krokant“ von Tobias Zwick

Zutaten für zwei Personen

Für die Kirsch-Tartelette:

75 g	Kirschen
3	Kakaokekse
25g	Butter
100 ml	Kirschsafte
250 ml	Schlagsahne
100 g	Frischkäse, Doppelrahmstufe
1	Vanilleschote

Für den Cashew-Krokant:

50 g	Cashewkerne
50 g	Zucker
20 g	Butter

Zubereitung

Für den Tartelette-Boden Kekse in einen Plastikbeutel geben und mit einem Plattierisen zerkleinern. Mit Butter zu einem Teig verkneten, in Servierlingen zu einem flachen Boden drücken. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Für die Kirsch-Masse Kirschen waschen, Stiele entfernen und entkernen. Kirschen halbieren und mit dem Kirschsafte einkochen. Kirschen abgießen und beiseite stellen. Saft auffangen und erneut aufkochen. Auf ein Drittel des Volumens reduzieren und abkühlen lassen.

Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Schlagsahne mit Vanillemark steif schlagen. Schlagsahne mit Frischkäse, Kirschen und der Kirschreduktion vermengen. Kirsch-Creme auf den fest gewordenen Keksböden verteilen.

Für den Cashew-Krokant Cashewnüsse hacken. Butter schmelzen, Zucker hinzufügen und karamellisieren. Cashewnüsse dazugeben. Masse auf ein Backpapier streichen und erkalten lassen. Nach dem Abkühlen in kleine Stücke brechen.

Cashew-Krokant auf den Törtchen verteilen. Servierling vorsichtig entfernen. Kirsch-Tartelette mit Cashew-Krokant servieren.