

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. August 2021 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Saucenkönig*in" mit Björn Freitag



Silvio Orro

Steak frites: Flanksteak mit Pommes frites, Sauce béarnaise und Ketchup

Zutaten für zwei Personen

Für die Pommes frites:
 2 große Kartoffeln (mehlig kochend, z.B. Sorte: Agria)
 1 EL Stärke
 1 EL Essig
 Erdnussöl, zum Frittieren
 1 TL getrockneten Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Eiswasser

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Streifen schneiden und kurz in kaltes Wasser einlegen. Öl in einer Fritteuse erhitzen. In einem Topf Wasser mit etwas Salz und Essig aufkochen und die Pommes darin blanchieren. Anschließend trocken tupfen und mit etwas Stärke bepudern. Pommes in der Fritteuse goldbraun frittieren. Für ein optimales Ergebnis die Pommes zweimal frittieren und zwischen den Frittiergängen abkühlen lassen. Mit Salz und Rosmarin würzen.

Für die Sauce béarnaise:
 1 Schalotte
 1 Zitrone
 2 Eier
 125 g Butter
 50 ml Weißwein
 50 ml Estragon-Essig
 3 Zweige Kerbel
 2 Zweige Estragon
 1 TL getrockneter Estragon
 8 Pfefferkörner
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und zusammen mit dem getrockneten Estragon, Kerbel, Pfefferkörnern, etwas Zucker, Weißwein, 25 ml Wasser und Essig in einen Topf geben. Alles zusammen aufkochen und um die Hälfte reduzieren. Sud durch ein feines Sieb geben und abkühlen lassen. Butter in einem Topf schmelzen lassen bis sich die Molke oben absetzt. Butter durch ein feines Sieb geben und abkühlen lassen. Eier trennen und Eigelb mit dem Würzsud im Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen (der Schüsselboden darf nicht zu heiß werden, sonst stockt das Eigelb!). Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter die Masse schlagen, bis eine sämige Sauce entsteht. Zum Schluss frischen Estragon und den restlichen Kerbel, hacken und unter die Sauce rühren und mit Salz abschmecken. Nach Bedarf mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Für den Ketchup:
 70 g Tomatenmark
 1 TL Maisstärke
 25 ml Brandweinessig
 120 ml Gemüsefond
 1 Prise Muskat
 35 g Zucker
 1 Prise Szechuan Pfeffer
 1 Prise Salz

Fond in einem Topf mit Tomatenmark, Zucker, Salz und Muskat verrühren. Die Mischung aufkochen und ca. 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Stärke mit Essig anrühren in den Topf geben und weitere 5 Minuten unter Rühren köcheln. Ketchup mit Szechuan Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Für das Steak: Steak mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker einreiben. Steak in etwas Öl anbraten bis es den gewünschten Gargrad erreicht (Medium: ca. 55 Grad). Pfanne von der Hitze nehmen, etwas Butter, Rosmarin und Knoblauch hinzugeben. Steak mit der Butter nappieren, anschließend aus der Pfanne nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Zum Servieren Fleisch in Tranchen schneiden und mit Salzflocken und Pfeffer würzen.

400 g Flanksteak
Frischer Knoblauch
2 Zweige Rosmarin
Neutrales Öl, zum Braten
Etwas Butter
Zucker, zum Marinieren
Salzflocken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Makrina Schneider

Lammlachs im Knuspermantel mit Ouzo-Feigen-Sauce, Selleriestiften im Parmesannetz und Schmand-Dip mit gebratenen Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammlachs:

2 Lammlachse
1 TL mittelscharfer Senf
4 Scheiben Toast
100 g Pankobrösel
1 Ei
1 TL Milch
Neutrales Öl, zum Braten
getrockneter Oregano
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Toastbrot auswellen. Ei mit Milch, einer Prise Salz, Pfeffer und Oregano verquirlen. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und mit Senf bestreichen, aufs Toast legen und einrollen. Im Ei und dann im Panko wälzen, in einer Pfanne Öl erhitzen und für 3 Minuten jede Seite anbraten.

Für die Sauce:

1 Schalotte
1 Frühlingszwiebel
6 getrocknete Soft-Feigen
50 ml roter Balsamico
100 ml Ouzo
200 ml Rinderfond
50 g Butter
50 ml Sahne
2 EL neutrales Öl
1 EL Anissamen
1 EL brauner Zucker
Chiliflocken, aus der Mühle
getrockneter Oregano
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Anissamen mörsern. Schalotte abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Feigen klein würfeln und dazugeben, mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Balsamico und Ouzo ablöschen, ca. 4 Minuten köcheln lassen, mit Fond aufgießen und mit Hilfe eines Pürierstabs pürieren, absieben und mit Chili, Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Mit Sahne verfeinern. Butter schmelzen und die gemörserten Anissamen dazugeben. Mit Sahne und Butter verfeinern. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und als Garnitur verwenden.

Für die Pommes:

½ Sellerieknolle
1 Zitrone
1 EL Olivenöl
Edelsüßes Paprikapulver
getrockneter Oregano
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und mit den Gewürzen marinieren. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Heißluft ca. 30 Minuten knusprig backen.

Für das Parmesannetz:

50 g Parmesan
1 TL hellen Sesam
1 TL schwarzer Sesam

Parmesan reiben, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Herausnehmen, noch heiß auf eine umgedrehte Schüssel legen und abkühlen lassen.

Für den Dip: Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinschneiden. Knoblauch, Salbei und Zwiebeln im Öl goldbraun anrösten und abkühlen lassen.

1 Zwiebel
½ Knoblauchzehe
50 g Schmand
50 g griechischen Joghurt, 10%
1 EL neutrales Öl
5 Stiele Schnittlauch
3 Salbeiblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schmand, Joghurt, Salz, Pfeffer und Zwiebelmix verrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Dip damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Grabler

Gin-Portwein-Sauce mir rosa Rehrücken und Kartoffelgratin

Zutaten für zwei Personen

Für den rosa Rehrücken:

400 g Rehrücken
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken parieren und gut salzen. In der heißen Pfanne mit etwas Olivenöl scharf von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten nachgaren.

Kurz vor dem Servieren den Rehrücken in drei feine Tranchen schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelgratin:

1 große mehlig Kartoffel, ca. 200 g
½ Knoblauchzehe
250 g Schlagsahne
100 ml Milch
150 g Comté-Käse
1 TL getrockneter Thymian
1 TL getrockneter Majoran
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen und mit dem V-Hobel in dünne Scheiben hobeln. Knoblauch abziehen und durchpressen.

Schlagsahne, Milch und gepresste Knoblauchzehe einmal kurz aufkochen lassen. Mit Muskat, Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und Kartoffeln darin fast fertig garen.

Kartoffeln mit der heißen Flüssigkeit in eine Auflaufform geben. Comté gleichmäßig drüber reiben und bei 180 Grad ca. 15 Minuten garen.

Für die Gin-Portwein-Sauce:

1 mittelgroße Karotte
½ Stange Sellerie
1 Schalotte
1 EL Tomatenmark
150 ml Tawny-Port
100 ml kräftiger Rotwein (Rioja)
200 ml Wildfond
2 EL Preiselbeermarmelade
2 gute EL Gin
Pflanzenöl, zum Dünsten
150 g eiskalte Butter
2 Sternanis
5 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner

Schalotte abziehen und in etwas Pflanzenöl dünsten. Karotte und Sellerie schälen, kleinschneiden und zusammen mit Tomatenmark dazugeben und etwas anrösten. Mit etwa der Hälfte des Portweines ablöschen und ein wenig einkochen lassen. Mit etwa der Hälfte des Rotweins aufgießen und ein wenig einkochen lassen. Mit etwa der Hälfte des Fonds aufgießen.

Preiselbeermarmelade, Sternanis, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und den Gin dazugeben. Alles gut köcheln lassen und immer wieder, wenn nötig, mit Flüssigkeit aufgießen.

Nach ca. 20 Minuten mit einem Sieb die Sauce abseihen und die Flüssigkeit auffangen. Bei niedriger Temperatur weiter am Herd lassen. Kurz vor dem Servieren nochmal durch ein Sieb seihen und Flüssigkeit wieder auffangen und diese bei geringer Hitze mit eiskalter Butter unter ständigem Rühren binden.

Die Sauce sollte einen wunderbaren Glanz haben und die Butter darf dabei nicht gerinnen!

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Schwindt

Tomahawk vom Schwein mit Salsa, Barbecue- und Curry-Mango-Sauce, Grillgemüse und Süßkartoffel-Spalten

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Schweine-Tomahawk
Grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Fleisch salzen und in einer Grillpfanne für ca. 5 Minuten von jeder Seite braten. Vor dem Anrichten ca. 5 Minuten ruhen lassen und pfeffern.

Für die Süßkartoffel-Spalten:

2 Süßkartoffeln
Neutrales Öl, zum Frittieren
Speisestärke
1 EL getrockneter Rosmarin
1 EL Piment d'Espelette
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln in Spalten schneiden und mit Stärke, Rosmarin, Piment d'Espelette, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einer Fritteuse goldgelb frittieren.

Für das Grillgemüse:

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
1 Aubergine
1 Knoblauchzehe
200 ml Olivenöl
1 TL getrockneter Rosmarin
1 TL getrockneter Thymian
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika schälen und in Streifen schneiden. Zucchini und Aubergine ebenfalls in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Das Gemüse mit Öl, Knoblauch, Kräutern und den Gewürzen vermengen und beiseitestellen.

In einer Grillpfanne anbraten und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für die BBQ-Sauce:

1 Zwiebel
200 ml passierte Tomaten
1 EL Tomatenmark
1 EL Dijonsenf
1,5 EL Worcestersauce
100 ml Apfelessig
1 TL Sojasauce
¼ Zitrone
30 g Butter
3 EL Zuckerrohrsirup
Chipotle Chilipulver
1 TL Zwiebelpulver
2 TL brauner Zucker
Cayennepfeffer
Geräuchertes Paprikapulver

Pfanne von Tomahawk nochmal nutzen.

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und mit allen Gewürzen und Tomatenmark in Butter anschwitzen.

Danach die flüssigen Zutaten und Senf dazugeben und einkochen lassen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist nochmals abschmecken.

Chilipulver
Knoblauchpulver
Ingwerpulver
Zimtpulver
Kreuzkümmelpulver
Muskatnuss, zum Reiben
Rauchsalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Curry-Mango-Sauce:

300 g Mango
1 Schalotte
1 Zitrone
¼ Hühnerfond
1 EL Schmand
1 EL Crème fraîche
1 EL Butter
1 EL Currypulver
1 Msp. Curry Anapurna
1 EL Zucker
Cayennepfeffer
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotte in der Butter glasig braten. Mangowürfel dazugeben, mitdünsten, mit dem Currypulver, Currypulver Anapurna und Zucker bestäuben und anschwitzen. Zitronensaft und Fond angießen und den Schmand und Crème fraîche einrühren. Kurz aufkochen und alles 10 Minuten offen köcheln lassen. Dann die Sauce mit dem Passierstab pürieren, wenn nötig noch durch ein Sieb streichen, mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Für die Salsa:

1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 rote frische Chilischote
5 EL heller Balsamico
200 ml gehackte Tomaten
1 EL Sonnenblumenöl
50 g brauner Zucker
Chilipulver
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Geräuchertes Paprikapulver
Gemahlener Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad so lange backen, bis die Haut dunkel ist und Blasen wirft (5-10 Minuten). Paprika dann nach ca. 5 Minuten die Haut abziehen. Knoblauch und Zwiebel abziehen, Chili waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Alles sehr fein hacken. Paprikaschoten sehr fein würfeln.

In einem Topf Öl erhitzen und Knoblauch, Zwiebeln, Chili sowie Paprika darin andünsten. Zucker zufügen und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen. Tomaten in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kreuzkümmel abschmecken und die Salsa ca. 10 Minuten kochen lassen, so dass die Tomaten etwas zerfallen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maurice Reinhard

Thai-Curry-Sauce mit Entenbrust, wildem Brokkoli und Shiitake

Zutaten für zwei Personen

Für die Thai-Curry-Sauce:

4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
3 cm Ingwer
1 rote mittelscharfe Chilischote
3 Stangen Zitronengras
1 Bund Koriander
4 frische Kaffir Limetten Blätter
1 Bund Thai-Basilikum
300 ml Gemüsefond
3-4 TL Fischsauce
3-4 TL Sojasauce
500 ml Kokosmilch
50 ml Sesamöl
1 Limette
2 TL Stärke
1 EL kalte Butter
2 TL Chili Pulver
1 TL Curry Pulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 130 Grad Heißluft vorheizen.

Schalotten und die Knoblauchzehen abziehen, Ingwer schälen und alles jeweils würfeln. Zitronengras, Kaffir Limetten Blätter, Koriander, Thai Basilikum und Chilischote grob hacken. In einem Topf mit heißem Sesamöl zunächst Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Chili Pulver, Curry Pulver und Chilis leicht anschwitzen. Mit Fond ablöschen und mit Zitronengras, Kaffir Blättern, Koriander, einem Schuss Limettensaft und Thai Basilikum würzen. Mit Stärke binden. Um die Hälfte reduzieren und mit Fischsauce und Sojasauce würzen. Sud pürieren und durch ein Sieb abtropfen lassen. Sud mit der Kokosmilch und kalter Butter aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend noch einmal schaumig pürieren.

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste mit Haut
1 Knoblauchzehe
1 Bund Zitronenthymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Entenbrust parieren und die Hautseite grob einritzen. Fleisch in eine kalte Pfanne ohne Öl auf der Hautseite bei mittlerer bis hoher Temperatur circa 5-7 Minuten scharf anbraten. Danach mit Knoblauch und Thymian würzen und für circa 15-20 Minuten bei 130 Grad im Ofen garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Ente kurz wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gemüse:

1 Bund Wilder Brokkoli
300 g Shiitake Pilze
300 g Buchenpilze
1 Bund Pak Choi
3 EL Sojasauce
50 ml Gemüsefond
50 ml Sesamöl
3-4 EL heller Sesam
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sesam in der Pfanne rösten. Brokkoli waschen und in Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Buchenpilze und die Shiitake Pilze putzen und in einer Pfanne mit heißem Sesamöl anbraten. Den blanchierten wilden Brokkoli und den geviertelten Pak Choi mit zu den Pilzen geben und bei mittlerer Hitze leicht anschwitzen. Mit Sojasauce und Gemüsefond ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit dem geröstetem Sesam garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.