



| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek - Menü am 13. September 2016 |
Tagesmotto: „Pochieren“ mit Alfons Schuhbeck

Gericht zum Tagesmotto: „Pochierter Seeteufel mit Sellerie-Schaum und Erbsen-Mousse“ von Francesco Mele

Für den Seeteufel:

200 g	Seeteufelfilet, küchenfertig, ohne Haut
1	Karotte
1	Zwiebel
1	Knollensellerie
½ Stange	Lauch
1 L	Fischfond
500 ml	trockener Weißwein
100 g	Schlagsahne
½ Bund	glatte Petersilie
1	Lorbeerblatt
10	weiße Pfefferkörner
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Erbsen-Mousse:

100 g	Erbsen
½	Zwiebel
500 ml	Gemüsefond
1 EL	Crème fraîche
3 EL	kalte Butter
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Sellerie-Schaum:

100 g	Knollensellerie
1 kleine	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
250 ml	Gemüsefond
50 g	Schlagsahne
3 EL	Butter
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den pochierten Seeteufel Karotte schälen. Zwiebel abziehen. Sellerie schälen und waschen. Lauch putzen. Karotte, Zwiebel, Sellerie und Lauch würfeln. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Gemüse, Petersilie, Weißwein, Fischfond, Schlagsahne, Lorbeer und Pfefferkörner in einen Topf geben und mit Salz würzen. Flüssigkeit auf 60 Grad erhitzen. Seeteufel kalt abbrausen, trocken tupfen und circa 4-5 Minuten im Sud pochieren. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.



Für die Erbsen-Mousse Zwiebel abziehen und fein würfeln. Erbsen waschen und aus der Schote lösen. Olivenöl erhitzen, Zwiebel glasig andünsten und Erbsen hinzufügen. Mit Gemüsefond ablöschen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Durch ein Sieb streichen und Crème fraîche unterheben. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Für den Sellerie-Schaum Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Sellerie schälen, waschen und würfeln. Olivenöl erhitzen, Knoblauch, Zwiebel und Sellerie darin anschwitzen. Mit Fond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Durch ein Sieb streichen. Vor dem Servieren Sahne und Butter unterheben und mit dem Pürierstab schaumig mixen.

Pochierten Seeteufel mit Sellerie-Schaum und Erbsen-Mousse auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Pochierte Taubenbrust im Wirsing-Mantel mit Safran-Schaum und Steinpilz-Risotto“ von Elke Welter

Zutaten für zwei Personen

Für die pochierte Taubenbrust im Wirsing-Mantel:

2	Taubenbrüste à circa 70 g
500 g	Entenbrust
4 Blätter	Wirsing
50 ml	Schlagsahne
10 g	Quatre-épices
1 Prise	Zucker
1 Prise	gemahlene Muskatnuss
1 Prise	Fleur de Sel
	Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Safran-Schaum:

2	Schalotten
1	Zitrone, davon 2 EL Saft
1	Ei
25 g	Speisequark, 20 % Fett
100 ml	trockener Weißwein
100 ml	Geflügelfond
1 Msp.	Safranfäden
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Steinpilz-Risotto:

125 g	Risotto-Reis
2	Schalotten
50 g	getrocknete Steinpilze
50 g	geriebener Parmesan
100 g	Butter
1 Schuss	Wermut
150 ml	trockener Weißwein
150 ml	Geflügelfond
100 ml	Schlagsahne
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 mittelgroßer	Steinpilz
	Butter, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Wirsing in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.



Für die Taubenbrust in einem Topf Wasser auf 80 Grad erhitzen.

Für die pochierte Taubenbrust im Wirsing-Mantel eine Farce herstellen. Hierfür Entenbrust kalt abbrausen und trocken tupfen. Parieren und mit Sahne, einer Prise Zucker, einer Prise Fleur de Sel, Quatre-épices und einer Prise Muskatnuss zu einer Farce pürieren.

Wirsingblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, Strunk entfernen und zwischen zwei Geschirrtüchern plattieren. Mit der Farce bestreichen.

Taubenbrüste kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Taubenbrüste auf jeder Seite circa 30 Sekunden anbraten. Dann auf die Farce geben und Wirsingblätter einrollen. Taubenbrüste im Wirsingmantel erst in Klarsichtfolie, dann fest in Alufolie einwickeln. In 80 Grad heißem Wasser 10 Minuten pochieren. Dann ruhen lassen und vor dem Servieren Klarsichtfolie und Alufolie entfernen.

Für das Steinpilz-Risotto getrocknete Steinpilze in 100 ml Wasser einweichen. Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf Butter zerlassen, Schalotten glasig anschwitzen. Risotto-Reis hinzufügen und ebenfalls anschwitzen. Mit Wermut ablöschen und Einweichwasser der Steinpilze hinzugeben. Risotto unter Rühren und Zugabe von Weißwein und Geflügelfond bissfest garen. Eingeweichte Steinpilze klein schneiden und mit Parmesan und Sahne unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Steinpilz putzen. In zerlassener Butter goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Safran-Schaum Zitrone auspressen. Schalotten abziehen und würfeln. Schalottenwürfel mit Weißwein und Safranfäden aufkochen, Geflügelfond angießen und reduzieren lassen. Reduktion durch ein Sieb streichen. Quark mit Eigelb verrühren, zur Flüssigkeit geben und kräftig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit 2 EL Zitronensaft abschmecken.

Pochierte Taubenbrust im Wirsing-Mantel mit Safran-Schaum, gebratenem Steinpilz und Steinpilz-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Pochiertes Ei auf pochiertem Seehechtfilet mit Nussbutter-Schaum, Kartoffelpüree und Blattspinat“ von Tobias Beck

Für das pochierte Ei:

2 Eier
50 ml Champagner-Essig
Salz, aus der Mühle

Für das pochierte Seehechtfilet:

2 Seehechtfilets à 300 g, küchenfertig, ohne Haut
Olivenöl, zum Vakuumieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Nussbutter-Schaum:

5 Eier, davon die Eigelbe
150 g Butter
200 ml trockener Weißwein
50 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehlig kochende Kartoffeln
300 g Butter
50 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Blattspinat:

500 g Baby-Spinat
2 Schalotten
1 große Fleischtomate
50 g Pinienkerne
Butter, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Kästchen Kresse
½ Bund Schnittlauch

Zubereitung

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

Für die Eier in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.



Für den Fisch in einem Topf Wasser auf 55 Grad erhitzen.

Für die Tomate Wasser erhitzen.

Für den Nussbutter-Schaum Butter schmelzen und braun werden lassen. Eier trennen. Eigelbe salzen und pfeffern und über einem Wasserbad mit Weißwein und Gemüsefond aufschlagen. Von der Hitze nehmen und flüssige Butter unterrühren. Masse in eine Espumafflasche füllen, zwei Kapseln eindrehen und beiseite stellen.

Für den Seehecht Fisch kalt abbrausen, trockentupfen, mit etwas Olivenöl in einen Vakuumierbeutel geben und vakuumieren. In einem Wasserbad bei 55 Grad 15 Minuten gar ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Bunsenbrenner kurz anbrennen.

Für das Ei Essig in einen Topf mit kochendem Wasser geben und von der Hitze ziehen. Eier aufschlagen, mit einem Kochlöffel im Essig-Wasser einen Strudel erzeugen und Eier einzeln hineingeben. Nach 10 Sekunden mit der Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen und salzen.

Für das Kartoffelpüree Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Abschütten und mit Milch und Butter zu einem Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für den Spinat Schalotten abziehen und würfeln. Spinat waschen und trockenschleudern. Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, Strunk und Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch würfeln. In einer Pfanne Butter zerlassen, Schalotten glasig anschwitzen, Pinienkerne und Tomaten dazugeben und kurz durch schwenken. Spinat hinzufügen und nur kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Garnitur Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Pochiertes Ei auf pochiertem Seehechtfilet mit Nussbutter-Schaum, Kartoffelpüree und Blattspinat auf Tellern anrichten, mit Kresse und Schnittlauch garnieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Morchelrahm und selbstgemachten Bandnudeln“ von Stefanie Both

Für das pochierte Kalbsfilet im Kräutermantel:

300 g Kalbsfilet
30 g gemischte Kräuter
1 EL Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Morchelrahm:

180 g Morcheln
1 Schalotte
120 ml Kalbsfond
30 ml Weinbrand
60 ml Schlagsahne
30 g kalte Butter
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bandnudeln:

200 g Mehl Typ 00
2 Eier
1 TL Sonnenblumenöl
Mehl, für die Arbeitsfläche
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf für das Kalbsfilet Wasser zum Sieden bringen.

In einem Topf für die Nudeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Kalbsfilet Fleisch kalt abbrausen und trocken tupfen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl einreiben und in Kräutern wälzen. In Bratschlauch-Folie und anschließend straff in Alufolie einwickeln. Päckchen in leicht siedendes Wasser geben, aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend bei kleiner Hitze für etwa 20 Minuten fertig garen. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden.

Für die Bandnudeln Mehl, Eier, Öl und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig kneten. Arbeitsfläche bemehlen und Teig mit den Händen durchkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen. Dann mit einer Nudelmaschine zu einer flachen Teigplatte verarbeiten. Teig bemehlen und mit dem Messer Bandnudeln schneiden. Bandnudeln in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten bissfest garen. Dann abschütten.

Für den Morchelrahm Morcheln putzen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl erhitzen, Schalotte glasig anschwitzen. Morcheln hinzugeben, kurz dünsten und mit Weinbrand ablöschen.



Mit Kalbsfond und Sahne auffüllen und Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit kalter Butter binden.

Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Morchelrahm und selbstgemachten Bandnudeln auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Pochiertes Rinderfilet mit Steinpilz-Polenta und gebratenen Steinpilzen“ von Brigitte Quehenberger-Spreitz

Für das pochierte Rinderfilet:

3	Rinderfilets à 180 g, jeweils ca. 2 cm dick
2 Zehen	Knoblauch
2	Zitronen
3	Sardellenfilets, aus dem Glas
8	Kapern, in Salzlake
65 ml	Haselnussöl
65 ml	Apfelsaft
65 ml	Sojasauce
2 EL	flüssiger Honig
1 EL	schwarze Sesamsaat
1 Bund	Zitronenthymian
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Maisstärke, zum Binden
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Steinpilz-Polenta:

80 g	weiße Polenta
1 TL	Steinpilzmehl
2	Schalotten
250 ml	Gemüsefond
65 ml	Schlagsahne
2 EL	Butter
1 Zweig	Rosmarin
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die gebratenen Steinpilze:

4 große	Steinpilze
1 Bund	glatte Petersilie
2 EL	Butter, zum Braten
1 EL	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Steinpilz-Polenta Schalotten abziehen und fein würfeln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein hacken. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen, Steinpilzmehl anrösten, Schalotten hinzufügen und ebenfalls anschwitzen. Polenta und Rosmarin hinzufügen. Gemüsefond angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Polenta bei geringer Hitze unter häufigem Rühren circa 20 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren 1 EL Butter und Schlagsahne unter die Polenta rühren.

Für das pochierte Rinderfilet Knoblauch abziehen und fein hacken. Kapern abgießen und hacken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter von den Stielen zupfen. Zitronen waschen, abtrocknen und Schale abreiben.



Knoblauch, Kapern, Zitronenschale, Haselnussöl, Apfelsaft, Sojasauce, Honig, Sesam und Thymian in einer Pfanne aufkochen. Sud mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Rinderfilets kalt abbrausen, trockentupfen, parieren und in den Sud geben. Temperatur reduzieren, der Sud darf nicht mehr kochen. Rinderfilet wenden, mit Sardellenfilets belegen, Deckel auf die Pfanne geben und Fleisch bei geringer Hitze 5-7 Minuten gar ziehen lassen. Fleisch aus dem Sud nehmen, Sud durch ein Sieb gießen, auffangen, zurück in die Pfanne geben und mit Maisstärke binden.

Für die gebratenen Steinpilze Pilze putzen und klein schneiden. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Pilze goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und vor dem Servieren über die Pilze streuen.

Pochiertes Rinderfilet mit Rinder-Sud, Steinpilz-Polenta und gebratenen Steinpilzen auf Tellern anrichten und servieren.