

| Die Küchenschlacht – Menü am 08. März 2017 |
Tagesmotto „Risotto“ mit Alfons Schuhbeck



Christoph Wroblewski

Zitronen-Risotto mit Hummer und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

- | | |
|---|---|
| <p>Für den Risotto:
 300 g Risottoreis
 200 g vorgegartes Hummerfleisch
 1 Zitrone
 4 Schalotten
 20 g Parmesan
 1 Knoblauchzehe
 1l Schalentierfond
 1 EL Butter
 1 Bund Basilikum
 1 Bund glatte Petersilie
 4 EL Sonnenblumenöl
 100 ml natives Olivenöl
 70 ml trockener Weißwein
 1 Prise gemahlene Salz
 1 Prise gemahlener weißer Pfeffer</p> | <p>Das Basilikum und die Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. Mit 4 EL Olivenöl und 4 EL Sonnenblumenöl pürieren. Das Pesto kühl aufbewahren. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken, ebenso wie die Schalotten. Beides im Topf mit ca. 2 EL Olivenöl anbraten und nach kurzer Zeit den Reis hinzufügen. Ein paar Minuten unter Rühren erhitzen, bis er glasig wird. Mit dem Weißwein ablöschen. Nun den Fond hinzugeben. Einmal aufkochen und dann bei niedriger Stufe weiter köcheln, bis der Reis al dente ist. Die Zitrone waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Risottotopf von der Herdplatte nehmen, restliches Olivenöl, das Pesto und den geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 Kurz vor dem Servieren den Hummer in etwas zerlassener Butter anbraten und etwas salzen.</p> |
| <p>Für den Wildkräutersalat:
 150 g Wildkräutersalat
 1 Zweig Kerbel
 1 Zweig Petersilie
 ¼ Bund Schnittlauch
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle</p> | <p>Den Wildkräutersalat gut waschen und trocken schleudern. Die Kräuter ebenfalls waschen, trocknen und grob hacken. Zu dem Salat geben und mit dem Olivenöl vermengen. Mit Salz abschmecken.</p> |

Das Zitronen-Risotto mit Hummer und Basilikum mit Wildkräutersalat auf Tellern anrichten und servieren.



Helga Stuhlpfarrer

Safran-Risotto mit Schweinefilet im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für das Safranrisotto:

200 g Risottoreis
 30 g Schalotten
 30 g Butter
 30 g Parmesan
 50 ml Weißwein
 1 l Gemüsefond
 5 g Safran
 Salz, aus der Mühle
 schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und klein hacken. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen, glasig andünsten und mit Weißwein ablöschen. Mit warmem Gemüsefond aufgießen und immer wieder durchrühren. Nach halber Garzeit in wenig etwas Flüssigkeit aufgelösten Safran einrühren und das Risotto weiter unter Rühren garen. Das Risottokorn sollte noch ein wenig Biss haben. Den Parmesan reiben und mit der restlichen Butter unterheben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Medaillons:

4 Schweinefilet-Medaillons,
 3 cm dick
 8 Scheiben Bacon
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinefilet-Medaillons mit dem Bacon umwickeln und bei mäßiger Hitze in Olivenöl anbraten. Anschließend für 15 Minuten in den Ofen geben. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel mit Safranrisotto auf Tellern anrichten und servieren.



Josef Weber

Blutwurst-Risotto mit knusprigem Zanderfilet und Sauerkraut-Stroh

Zutaten für zwei Personen

- Für das Risotto:** Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter andünsten, den Risottoreis dazugeben und glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und nach und nach den Gemüfefond angießen. Dabei immer wieder kräftig rühren. Den Parmesan reiben und mit etwas Butter unterrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocknen, fein hacken und dazugeben. Zum Schluss die Blutwurst in Würfel schneiden und mit der restlichen Butter unterrühren.
- 125 g Risottoreis
 - 50 g Butter
 - 1 Zwiebel
 - 125 ml Weißwein (Scheurebe)
 - 600 ml Gemüfefond
 - 30 g Parmesan
 - 200 g Blutwurst im Darm
 - 1 Bund glatte Petersilie
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Sauerkrautstroh:** Das Sauerkraut ausdrücken, bis es gut trocken ist. Das Öl in die Fritteuse geben und erhitzen. Das Sauerkraut hineingeben, bis es goldgelb und knusprig ist.
- 200 g Weinsauerkraut, aus der Dose
 - 500 ml Pflanzenöl
- Für den Fisch:** Den Zander auf der Hautseite mit Mehl bestäuben und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Kräuterzweige und den angedrückten Knoblauch hineingeben. Den Zander auf der Hautseite knusprig darin anbraten. Die Hitze reduzieren, den Zander wenden und die Butter dazugeben. In der lauwarmen Pfanne garziehen lassen.
- 2 Zanderfilets, mit Haut
 - 2 Knoblauchzehen
 - 50 g Butter
 - 1 Zweig Thymian
 - 1 Zweig Rosmarin
 - Olivenöl, zum Anbraten
 - Mehl, zum Mehlieren
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Risotto auf Tellern anrichten, mit dem Sauerkrautstroh bestreuen, den Zander danebenlegen und servieren.



Jenny Schwarz

Ziegenkäse-Himbeer-Risotto mit Seeteufel im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

400 g Seeteufelfilet, ohne Haut
6 dünne Scheiben Bacon
Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufschüssel mit Olivenöl ausstreichen und in den Backofen stellen.

Die Baconscheiben leicht überlappend auf ein großes Stück Frischhaltefolie legen. Den Seeteufel abwaschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit dem Bacon umwickeln. Anschließend in die Auflaufschüssel geben und 20 Minuten im Backofen garen.

Für den Risotto:

175 g Risottoreis
75 g Ziegenfrischkäse
700 ml Kalbsfond
½ Schalotte
½ Bund Thymian
25 g Butter
50 ml trockener Weißwein
6 EL Himbeeressig
2 EL brauner Zucker
Rapsöl
Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsfond in einem kleinen Topf aufkochen.

Die Schalotte abziehen und sehr fein hacken. In einem Topf die Butter aufschäumen lassen. Die Schalotte zugeben und hellgelb dünsten. Den Reis dazugeben und unter Rühren zwei bis drei Minuten dünsten.

Den Himbeeressig und den Zucker in einen weiteren Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen.

Den Wein zum Risotto geben und unter ständigem Rühren einkochen lassen.

Vom kochend heißen Fond immer eine Kelle dazugeben, sobald die Flüssigkeit im Risotto aufgesogen ist. Dabei zwischendurch immer wieder umrühren.

Thymian abspülen, trocken schütteln und in heißem Öl anbraten. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Frischkäse in Flöckchen teilen, dazugeben und unterheben

Für die Garnitur:

40 g Himbeeren
2 EL gerösteter Sesam
dickflüssiges Ketjap Manis

Das Risotto auf Tellern anrichten, den eingekochten Himbeersirup darüber träufeln, mit den Thymianblättchen bestreuen und die Himbeeren als Dekoration danebenlegen. Den Seeteufel aufschneiden, neben dem Risotto platzieren, mit etwas Sesam und Ketjap Manis garnieren und sofort servieren.