

| Die Küchenschlacht – Menü am 06. April 2017 |
Hauptgang & Dessert mit Alexander Herrmann



Erna Henzler

**Gebratener Kabeljau mit Kakaobohnen-Splittern,
 Pimentschaum und Fenchel-Kartoffel-Püree**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets ohne Haut à 150 g
 1 TL Kakaobohnensplitter
 40 g Butter
 ¼ TL Fleur de Sel
 ¼ TL weiße Pfefferkörner

Fleur de Sel und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen. Kakaobohnensplitter zugeben und miteinander grob mörsern. Kabeljaufilets waschen, trockentupfen und in den gestoßenen Gewürzen rundum wälzen. Butter in einer großen Pfanne aufschäumen. Den Fisch darin auf beiden Seiten 3 Minuten anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Für das Püree:

400 g Fenchel
 150 g Kartoffeln
 1 Schalotte
 25 g Butter
 75 ml Sahne
 100 ml Milch
 ¼ TL Piment d'Espelette
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, achteln und in einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser ca. 12 Minuten garkochen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Öl und Butter in einem Topf aufschäumen. Schalotte abziehen, kleinschneiden und in der Butter glasig dünsten. Fenchel waschen, trocken und fein schneiden. Fenchel dazugeben und weiter dünsten. Milch angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten dünsten. Sahne zu den Kartoffeln geben und aufkochen lassen. Fenchel portionsweise unterrühren und erhitzen. Fenchel und Kartoffeln mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Für den Pimentschaum:

150 ml Vollmilch
 ½ TL gemahlener Piment
 Salz, aus der Mühle

Die Milch mit Piment und etwas Salz in einem kleinen Topf erhitzen und mit dem Stabmixer kräftig aufschäumen.

Den Kabeljau mit Kakaobohnen-Splittern, Pimentschaum und Fenchel-Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.



Erna Henzler

Weißes Schokoladen-Törtchen auf Mango-Spiegel

Zutaten für zwei Personen

Für die Schoko-Törtchen:

- 40 g weiße Kuvertüre
- 30 g weiche Butter
- 1 Limette
- 1 Ei
- 30 g Mehl
- 25 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Zucker

Margarine, zum Ausbuttern

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kuvertüre in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schmelzen. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Butter, Puderzucker und Vanille schaumig rühren. Das Ei, Mehl und die Kuvertüre unterrühren.

Ofenfeste Förmchen gut ausbuttern und rundum mit Zucker bestreuen. Die Masse in Schälchen füllen und für 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für den Spiegel:

- 1 Mango
- 1 Zitrone
- 1 rote Grapefruit
- 2 TL Puderzucker

Mango halbieren, schälen und vom Stein befreien. Die Mango in einer Moulinette mit etwas Zitronensaft pürieren. Kleingeschnittene Mangostücke unter die Masse geben. Die Grapefruit schälen und filetieren.

Auf einem Teller einen Spiegel anrichten, das Törtchen mit Puderzucker bestäuben und in die Mitte setzen. Mit den Grapefruit-Filets garnieren und servieren.



Claudia Pietza

Caesar Salad mit gebratenem Zander und Käsecroûtons

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

1 Zanderfilet mit Haut à 250 g
 100 g Mehl
 ½ Zitrone, zum Garnieren
 4 EL Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zander waschen und trockentupfen. Das Fischfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite mehlieren und den Fisch in einer großen Pfanne kross auf der Hautseite etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Die in Scheiben schneiden und beiseite legen.

Für den Salat:

2 Romanasalatherzen
 1 Schlangengurke
 1 rote Spitzpaprika

Den Romanasalat waschen, trockenschleudern und grob zerpfücken. Die Paprika halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in halbe Ringe schneiden. Die Gurke halbieren, entkernen und zu halbmondförmigen Scheiben schneiden. Salat, Gurke und Paprika in einer Salatschüssel mischen.

Für das Dressing:

70 g alter Gouda
 2 ½ EL Sahnequark
 1 Zitrone, davon den Saft 1 EL
 1 TL Zucker
 2 EL neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gouda auf einer Vierkantreibe raspeln. Sahnequark mit Zitronensaft, Öl, Zucker, geriebenem Gouda, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

Das cremige Dressing zum Salat geben und unterheben. Salat mit den Goudastiften bestreuen.

Für die Käsecroûtons:

2 Scheiben Weißbrot
 4 große Scheiben alter Gouda

Den Ofen auf 250 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Weißbrot im Ofen anrösten, mit den Gouda-Scheiben belegen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 10 Minuten knusprig backen.

In 2 x 2 cm große Vierecke schneiden.

Den Caesar Salad mit gebratenem Zander und Käsecroûtons auf Tellern anrichten und servieren.



Claudia Pietza

Buchweizen-Schmarrn mit Honig-Mascarpone und Pistazien

Zutaten für zwei Personen

Für den Pfannkuchen:

- 100 g Buchweizenmehl
- 200 g Sahne
- 2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 50 g Butter
- 3 EL Zucker
- 3 EL gehackte Pistazien, für die Garnitur
- 1 Prise feines Salz

Das Buchweizenmehl mit Backpulver mischen und sieben. Mehl mit Eiern, Zucker und etwas Salz in einer Schüssel verrühren. Die Sahne und etwas Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter den Teig heben.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Schmarrn-Teig hineingeben und von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldgelb backen. Den Schmarrn in mundgerechte Stücke teilen und in der Pfanne mit aufgeschäumter Butter nochmals nachbraten.

Für die Honig-Mascarpone:

- 200 g Mascarpone
- 3 EL Honig

Die Mascarpone mit Honig in einer Schüssel cremig rühren.

Den Buchweizenschmarrn auf Tellern anrichten, die Honig-Mascarpone darüber verteilen, mit den gehackten Pistazien bestreuen und servieren.



Andreas Reuschel

Hirschschnitzel mit Preiselbeer-Kompott und Wurzelgemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

1 Hirschrücken à 300 g
 150 g Semmelbrösel
 50 g geriebene Haselnüsse
 2 Eier
 80 g Mehl
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Den Hirschrücken waschen, trockentupfen und in ca. 6 dicke Medallions schneiden. In diese mit dem Schmetterlingsschnitt eine tiefe Tasche einschneiden. Das Fleisch mit etwas Öl beträufeln und zwischen zwei Klarsichtfolien mit einem Plattiereseisen plattklopfen. Mit Salz würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln mit Haselnüssen eine Panierstraße bereitstellen. Die Hirschschnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Haselnuss-Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldgelb ausbacken. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Kompott:

250 g angetaute TK-Preiselbeeren
 250 g Zucker
 Salz, aus der Mühle

Die Preiselbeeren mit 200 g Zucker und 25 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten einkochen und mit Zucker und etwas Salz abschmecken.

Für das Gemüse:

2 Pastinaken
 2 Karotten
 ½ Knolle Sellerie
 2 Knollen Weiße Bete
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 1 Bund glatte Petersilie
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Wurzelgemüse schälen, von den Enden befreien und in Stifte schneiden. Gemüse in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren. Das Gemüse abgießen und beiseite stellen. Das Gemüse mit Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und in der Pfanne ca. 7 Minuten kräftig anrösten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie und etwas Zitronensaft zum Gemüse geben.

Das Hirschschnitzel mit Preiselbeer-Kompott und Wurzelgemüse auf Tellern anrichten und servieren.



Andreas Reuschel

Himbeer-Quarkturm

Zutaten für zwei Personen

Für den Quarkturm:	Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2 Platten Blätterteig	75 g Himbeeren mit Cognac und 25 g Puderzucker in einer kleinen Schüssel marinieren.
3 helle Schoko-Cookies	75 g Schokolade grob hacken und in einem Anschlagessel über einem Wasserbad schmelzen. Quark mit geschmolzener Schokolade, Sahne und Zucker verrühren und kalt stellen. Aus dem Blätterteig zwei verschiedengroße Kreise ausstechen. Den Teig im Puderzucker wenden und mit Backpapier bedecken. Die Kreise 15 Minuten im Ofen blind vorbacken.
3 dunkle Schoko-Cookies	Den Blätterteig abkühlen lassen, die Creme in einen Spritzbeutel geben und mit einer Sterntülle aufspritzen.
250 g Magerquark	Zwischen die Schichten einige frische Himbeeren drapieren. Nun mit einem Pinsel einen Schokoladenstrich auf den Teller zeichnen und die zuvor marinierten Himbeeren daraufsetzen. Nun die Schokokekse zerbröseln und neben dem Turm anrichten.
100 g Zartbitterschokolade	
100 g Himbeeren	
3 EL geschlagene Sahne	
1 EL Zucker	
50 g Puderzucker	
10 ml Cognac	

Den Himbeer-Quarkturm mit Puderzucker bestäuben und servieren.