

| Die Küchenschlacht – Menü am 24. Mai 2017 |  
CW-Tagesmotto: "Dreierlei ..." mit Alexander Herrmann



Marie Grüner

**Dreierlei von der Jakobsmuschel:**

**Mousse im Filoteig mit Limette und Kaviar**

**Tartar mit Erdbeeren und grünem Pfeffer**

**Gebraten mit Löwenzahn und Radieschen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Mousse:**

4 ausgelöste Jakobsmuscheln  
1 Schalotte  
1 Limette, davon 1 EL Saft  
50 g Sahne  
40 ml trockener Weißwein  
1 TL Honig  
1 TL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Schalotte darin glasig anschwitzen. Die Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und fein hacken. Das Muschelfleisch kurz in der Butter schwenken. Mit Weißwein ablöschen und Sahne dazugeben.

Mit einem Stabmixer cremig pürieren, mit Honig, etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Creme zwei Mal durch ein Sieb passieren und in einer Espumafflasche kalt stellen.

**Für das Körbchen:**

4 Platten Filoteig  
75 g Butter  
1 TL schwarzer Kaviar  
1 Limette, davon die Schale

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Filoteig in Rechtecke schneiden. Muffinförmchen mit Butter ausfetten, Filoteig darin zu einem Körbchen formen und diesen mit der übrigen Butter auch von innen einstreichen. Etwa 7 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Den Teig aus dem Ofen nehmen und kalt stellen.

Die Mousse im Filoteig-Körbchen verteilen und mit etwas schwarzem Kaviar und einigen Limettenzesten garnieren.

**Für das Tatar:**

4 ausgelöste Jakobsmuscheln  
4 Erdbeeren  
1 Zitrone, davon 1 TL Saft  
½ TL Honig  
1 EL Olivenöl  
¼ TL getrockneter grüner Pfeffer  
grobes Meersalz, zum Würzen

Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und vierteln. Pfeffer grob hacken. Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und fein würfeln.

Die Jakobsmuscheln mit Erdbeeren in einer Schüssel vermengen, mit Honig, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Servierring anrichten und mit etwas grünem Pfeffer und einem Erdbeerviertel bestreuen.

**Für die gebratenen Muschel:**

2 ausgelöste Jakobsmuscheln  
1 EL Mehl  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und melieren. Die Muscheln in einer vorgeheizten Pfanne mit wenig Öl von jeder Seite je 1 Minute scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Muschel mit einem Bunsenbrenner kurz abflämmen.

**Für den Salat:** Den Löwenzahn abbrausen, trocken wedeln und die holzigen Enden entfernen. Radieschen von den Enden befreien, vierteln und mit dem Salat in einer Schüssel mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren.

200 g Löwenzahnsalat  
4 Radieschen  
1 Zitrone, davon 1 EL Saft  
¼ TL Zucker  
4 Halme Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.  
Die Jakobsmuschel auf den Salat drapieren und mit Schnittlauch garnieren.

Das Dreierlei von der Jakobsmuschel auf Tellern anrichten und servieren.



Gabriela Salzmann

### **Dreierlei vom Milchkalb:**

**Gebratenes Filet, pochiertes Bries und gegrillte Leber mit Marsalasaucе, Erbsenschoten und Spargel-Risotto**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Dreierlei:**

200 g Filet vom Milchkalb  
100 g küchenfertiges Kalbsbries  
100 g Kalbsleber  
½ Zwiebel  
100 ml trockener Weißwein  
250 ml Gemüsefond  
1 Zitrone, davon den Saft  
2 EL Butter  
30 ml Balsamico  
½ Bund glatte Petersilie  
2 EL Honig  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Filet darin von beiden Seiten etwa 2 Minuten scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten zart rosa garen.

Die Zwiebel abziehen und halbieren. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Einen Topf mit 250 ml Wasser aufsetzen und Gemüsefond, Weißwein, Zitronensaft, Zwiebel und Petersilie darin aufkochen lassen. Das Kalbsbries zugeben und den Topf vom Herd nehmen. Das Kalbsbries für etwa 15 Minuten im zugedeckten Topf ziehen lassen, danach herausnehmen, abkühlen lassen und die weißen Häute entfernen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, das Bries in nussgroße Stücke teilen und in der Butter rundum leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aceto Balsamico und Honig in einem Topf aufkochen und reduzieren. Die Kalbsleber auf beiden Seiten in einer Grillpfanne je 2 Minuten grillen, zur Seite stellen und mit der Balsamico-Honig-Marinade einstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Marsala-Sauce:**

60 ml Marsala  
1 Schalotte  
50 g kalte Butter  
125 ml Kalbsfond  
1 Zweig Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden, Thymian abbrausen und trockenwedeln. Etwas Butter in die Pfanne zum Bratensatz des Filets geben und Schalotten darin anbraten. Mit Marsala ablöschen und Kalbsfond angießen. Thymian zugeben und kräftig aufkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und mit kalter Butter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Erbsenschoten:**

100 g junge Zuckerschoten  
2 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zuckerschoten waschen, die Enden sparsam abschneiden und im Wasser ca. 3 Minuten blanchieren. Die Schoten in Eiswasser abschrecken. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und die Zuckerschoten darin kurz schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Risotto:**  
150 g Risotto-Reis  
250 g weißer Spargel  
1 Schalotte  
1 Zwiebel  
½ Knoblauchzehe  
1 Knolle Ingwer à 2 cm  
1 Limette, davon den Saft  
50 ml trockener Weißwein  
550 ml Gemüsefond  
1 EL Zucker  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Butter  
50 g Parmesan  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel sorgfältig schälen und in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser mit 1 EL Zucker blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gemüsefond in einem Topf erhitzen und die Spargelabschnitte darin ziehen lassen.

Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotte darin glasig dünsten. Risotto-Reis dazugeben und glasig mitdünsten. Mit Weißwein und Limettensaft ablöschen und einkochen lassen. Etwas Spargel-Gemüse-Sud angießen und aufkochen lassen. Lorbeerblatt, geriebenen Ingwer und Limettenschale dazugeben. Knoblauchzehe abziehen und hinzufügen. Ständig rühren und immer wieder mit Spargelsud angießen.

Sobald der Reis cremig wird, Lorbeer und Limettenschale entfernen. Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben und mit Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die gekochten Spargelscheiben unterheben.

Den Risotto in einem Dessertring auf einem großen, runden Teller mittig anrichten, rundum die Marsalasaucen drapieren. Das Dreierlei vom Kalb und die Zuckerschoten auf dem Risotto anrichten und servieren.



Rebecca Hintereck

## Dreierlei von der Maultasche:

### In Bouillon

### Geschmälzt mit Spargel und Ricotta

### Mit Rote Bete und Meerrettich-Schaum

#### Zutaten für zwei Personen

#### Für den Teig:

100 g Mehl  
100 g Hartweizengrieß  
2 Eier  
½ TL Kurkuma  
2 EL Butter  
1 TL feines Salz

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Mehl, Grieß, Salz, Ei und Kurkuma in einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einem kompakten Teig verkneten. Von Hand etwa 2 Minuten nachkneten, plattgedrückt in Frischhaltefolie wickeln und kühl lagern.

Mit einer Nudelteigmaschine den Teig zu feinen Platten ausrollen.

#### Für die klassische Füllung:

250 g Hackfleisch vom Rind  
200 g Kalbsbrät  
40 g Schwarzwälder Speck  
50 g Blattspinat  
2 Zwiebeln  
1 Ei  
1 TL Semmelbrösel  
2 Scheiben Speck in Scheiben  
1 EL Butter  
¼ Bund glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Den Spinat in kochendem Salzwasser ½ Minute blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen. Zwiebeln abziehen, würfeln, zum Speck geben und glasig dünsten. Abkühlen lassen und mit dem Spinat, Rinderhack und Kalbsbrät in einer Schüssel vermengen. Petersilie hacken und mit Ei und Semmelbröseln unter die Fleischmasse kneten. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Die Speckscheibe um ein Holzspieß wickeln und im vorgeheizten Ofen kross ausbacken. Die Zwiebel mit Butter in einer Pfanne dünsten.

#### Für die Rote-Bete-Füllung:

3 Knollen vorgegarte Rote Bete  
1 Stange Meerrettich à 2 cm  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
4 EL Crème fraîche  
1 EL Butter  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einem Topf aufschäumen. Die Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und im Topf glasig dünsten. Die Rote Bete auf einer Vierkantreibe raspeln und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten anbraten. Die Mischung in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Dann Crème fraîche untermischen und mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für die Ricotta-Spargel-Füllung:

300 g grüner Spargel  
150 g Ricotta  
50 g Parmesan  
1 Ei, davon das Eigelb  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit etwas Öl in einer Pfanne kurz braten, abkühlen lassen und mit dem Ricotta, geriebenem Parmesan, Eigelb, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

**Für den Meerrettich-Schaum:** Die Sahne und Milch in einem Topf aufkochen. Den Meerrettich reiben und dazugeben. Mit Salz abschmecken und schaumig pürieren.

- 1 Stange Meerrettich à 2 cm
- 80 g Sahne
- 50 g Milch
- ¼ TL feines Salz

**Für den Pochiersud:** Die verschiedenen Füllungen auf drei Teigplatten verteilen und zu einer festen Rolle aufwickeln. Die Enden zusammen drücken. Die klassische Füllung in einem Topf mit heißem Rinderfond 10 Minuten aufkochen. Die beiden anderen Maultaschen einem weiteren Topf mit siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter schwenken.

**Für die Garnitur:** Etwas Rote-Bete schälen, hobeln und in heißem Fett kross frittieren.

- 1 Knolle Rote Bete

Die Maultaschen aufschneiden, das Dreierlei auf einem Holzbrett in je drei Schälchen anrichten, die Rote-Bete-Maultasche mit dem Schaum garnieren und servieren.



Jessica Jungmann

## Dreierlei von der Raststätte:

Würstchen-Eintopf

Schnitzel-Brötchen

Schokoriegel

Zutaten für zwei Personen

### Für den Eintopf:

2 Wiener Würstchen  
250 g Prinzessbohnen  
300 g Kartoffeln  
½ Knolle Sellerie  
½ Stange Lauch  
1 Karotte  
1 Zwiebel  
75 g Speck  
20 ml Weißweinessig  
½ Bund glatte Petersilie  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Prinzessbohnen putzen und längs halbieren. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Suppengrün putzen und klein würfeln. Den Speck fein scheiden. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Zwiebel glasig dünsten. Den Speck dazugeben und mitbraten.

Das Suppengrün, die Bohnen und die Kartoffeln dazugeben und mit 400 ml Wasser aufgießen. Etwa 10 Minuten aufkochen lassen und mit Essig, Salz und Pfeffer sowie der gehackten Petersilie abschmecken. Die Würste in Scheiben schneiden und unterheben.

### Für die Mayo:

2 Eier  
250 ml Sonnenblumenöl  
1 TL scharfer Senf  
2 EL Weißweinessig  
1 Prise Zucker  
Kalahari Salz, zum Abschmecken  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier trennen. Senf zu den Eigelben in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.

Öl unter die Eigelb-Senf-Masse schlagen.

Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnen Strahl dazugeben und zu einer cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit dem Weißweinessig anrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Schnitzelbrötchen:

2 Schweineschnitzel aus der  
Oberschale à 150 g  
2 Partybrötchen  
½ Kopf Lollo Bionda  
1 Zitrone  
1 Ei  
20 g Sahne  
3 EL Mehl  
3 EL Semmelbrösel  
60 g Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen, in 2 Stücke schneiden und in Frischhaltefolie platt klopfen.

Zum Panieren jeweils Mehl, Semmelbrösel und das Ei auf einen Teller geben. Das Ei mit der Sahne verquirlen.

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und dann nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel je etwa 2 Minuten goldgelb ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Brötchen aufschneiden und mit Salat belegen. Die Schnitzel darauflegen, mit etwas Mayonnaise garnieren und verschließen. Mit einer Scheibe Zitrone servieren.

**Für das Karamell:**

100 g Zucker  
70 ml Sahne  
1 EL Wasser

Zucker und Wasser in einem Topf karamellisieren lassen. Sahne erhitzen und sobald der Zucker hellbraun karamellisiert ist diese unterrühren.

**Für den Schokoriegel:**

100 g Zartbitterkuvertüre  
60 g Marshmallow-Creme  
60 g weiße Erdnussbutter  
20 g geröstete Erdnüsse  
50 g Puderzucker

Ein kleines ofenfestes Schälchen ins Gefrierfach stellen.

Die Kuvertüre in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Schokolade mit 30 g Erdnussbutter vermengen. Dies als erste Schicht ins Schälchen geben und glatt streichen. Für 3 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Die Marshmallow-Creme den Rest der Erdnussbutter und den Puderzucker mit dem Handrührgerät verrühren. Mit 3 EL Wasser cremig schlagen. Diese Schicht auf die Schokolade verstreichen und dann die Erdnüsse darauf verteilen.

Etwas Karamell auf die Schichten geben, gleichmäßig verteilen und 5 Minuten in den Gefrierschrank geben.

Die übrige Schokolade darauf verstreichen und im Gefrierfach fest werden lassen.

Das Dreierlei von der Raststätte auf Tellern anrichten und servieren.