

| Die Küchenschlacht - Menü am 20. Juli 2016 |
Tagesmotto: „Von der Streuobstwiese“ mit Björn Freitag



**Gericht zum Tagesmotto: „Apfel-Blaubeer-Crumble mit Lavendel-Honig-Eis“
von Thomas Heiduk**

Zutaten für zwei Personen

Für die Streusel:

1 Knolle	Ingwer à 2 cm
1	Zitrone
50 g	Butter
65 g	Mehl
40 g	gehackte Mandeln
45 g	brauner Zucker
1	Vanilleschote
20 g	Puderzucker
1 Prise	feines Salz

Für die Crumble-Masse:

2	Apfel
50 g	Blaubeeren
½ EL	Butter
½ EL	Zucker
1	Zimtstange
2 EL	Apfelsaft

Für eine Creme:

40 g	Sahne
125 g	Saure Sahne
1	Zitrone
1	Orange
1 EL	Zucker

Für das Eis:

150 ml	Milch
125 g	Sahne
1 EL	getrocknete Lavendelblüten
2	Eier
60 g	Lavendel-Blütenhonig
1 TL	Speisestärke



Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Streusel Ingwer fein reiben und mit der flüssiger Butter in einem Topf verrühren. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Mehl mit Mandeln, Zucker, Vanillemark, Puderzucker, einigen Zitronenzesten, Ingwer-Butter und Salz krümelig verkneten. Streuselteig für etwa 10 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Für das Eis Milch, 50 g Sahne und Lavendelblüten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Eier trennen, Eigelbe und Honig mit dem Handrührgerät aufschlagen und Stärke unterrühren.

Lavendel-Milch durch ein feines Sieb gießen, auffangen und nach und nach zur Eiermasse geben. Die gerührte Ei-Milch-Mischung dann in einen Topf gießen. Bei geringer Hitze erhitzen bis die Masse andickt. Übrige Sahne unter die Lavendelcreme rühren und die Creme in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Früchte Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien, schälen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und leicht bräunen lassen. Äpfel mit Zucker in der Butter dünsten, dabei etwas Zimt reiben. Apfelsaft angießen und einkochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen. Blaubeeren verlesen, waschen und unterrühren.

Die Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im Ofen ca. 12 Minuten goldbraun backen.

Für die Sauerrahm-Creme die Sahne cremig aufschlagen und mit saurer Sahne, Zucker, Zitronensaft und etwas Zitronen- und Orangenschale verrühren.

Die Creme auf Gläser verteilen, die Apfel-Blaubeer-Mischung darauf verteilen und die Ingwerstreusel drüberstreuen und mit einer Kugel Eis servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Birnen-Speck-Ravioli mit Kirsch-Chutney“ von Stefanie Both

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl, Type „00“
2 Eier
1 TL Sonnenblumenöl

Für die Füllung:

2 Birnen
50 g durchwachsener Speck in Scheiben
100 g Bergkäse
1 Muskatnuss, zum Reiben
2 EL Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Chutney:

300 g Kirschen
½ Zwiebel
1 ½ EL brauner Zucker
100 ml halbtrockener Rotwein
100 ml Gemüsefond
2 EL Zitronenessig
2 Lorbeerblätter
1 Gewürznelke
1 TL Speisestärke
1 Prise Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

30 g Walnusskerne
1 TL Butter
4 Zweige Salbei
50 ml neutrales Öl, zum Frittieren

Zubereitung

Für das Chutney Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Rotwein und Fond angießen und aufkochen lassen. Kirschen entsteinen und mit Zitronenessig, Lorbeerblättern und Nelke zum Sud geben. Diesen ca. 25 Minuten einkochen lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren, zum Chutney geben und kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken. Lorbeerblätter und Nelke entfernen.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Öl hineingeben und mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig etwa 3 Minuten mit den Händen nachkneten.



Für die Füllung die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Speck fein würfeln und mit den Birnen in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anbraten. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Frisch geriebenen Bergkäse unterrühren.

Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei Platten auswallen. Den Teig in kleine Rechtecke teilen und mit ca. 1 EL der Birnenfüllung belegen, Ränder mit Wasser anfeuchten, mit der zweiten Lage bedecken und Ravioli ausstechen. Ravioli für ca. 6 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser gar kochen.

Für die Garnitur Walnüsse in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten und Ravioli darin schwenken. Salbei abbrausen, trockenwedeln und in einer Pfanne mit Öl ca. 1 Minute knusprig frittieren.

Die Birnen-Speck-Ravioli mit Kirsch-Chutney auf Tellern anrichten, mit frittiertem Salbei und geriebenem Bergkäse garnieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Apfel-Pastinaken-Suppe mit gebratener Garnele und Birnen-Crostini“ von Katharina Feil

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

2	säuerliche Äpfel
2	Pastinaken
1	Zwiebel
1 Knolle	Ingwer à 3 cm
½	Zitrone
250 ml	Gemüsefond
100 g	Sahne
1 Bund	glatte Petersilie
1	Muskatnuss, zum Reiben
3 EL	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnele:

2	Riesengarnelen
	neutrales Öl, zum Frittieren

Für die Crostini:

2 Scheiben	Sauerteigbrot
2	Birnen
1	Zitrone
100 g	Ziegenfrischkäse
2 TL	Zucker
3 Zweige	Kerbel, zum Garnieren
5 EL	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pesto:

20 g	Pinienkerne
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Suppe Pastinaken und Ingwer schälen, Zwiebel abziehen und alles grob hacken. In einer Pfanne mit Butter glasig andünsten. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, grob würfeln und dazugeben. Saft einer Zitrone und Gemüsefond angießen und dünsten lassen. Mit einem Stabmixer kräftig aufmixen, Sahne angießen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Crostini im Mörser aus Pinienkernen, abgezogenem Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Paste herstellen. Brotscheiben damit bestreichen und ca. 10 Minuten im Ofen rösten. Von den Birnen die Rundung entfernen, dann zwei dicke Scheiben schneiden und das Kerngehäuse



entfernen. Mit Olivenöl, Zucker, Salz und Zitronensaft kurz marinieren und in einer Pfanne je 1 Minute von beiden Seiten braten. Ziegenfrischkäse in Stücke teilen und mit den Birnenscheiben auf den Brotscheiben anrichten. Crostini 4 Minuten im Ofen rösten bis der Käse leicht schmilzt. Mit den Kerbelblätter garnieren.

Für die Garnele diese waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit wenig Öl kräftig von beiden Seiten ca. 2 Minuten kross anbraten.

Die Apfel-Pastinaken-Suppe mit gebratener Garnele und Birnen-Crostini auf Tellern anrichten, mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Apfel-Tiramisu mit Apfelchips und Minzschaum“ von Bettina Peer

Zutaten für zwei Personen

Für den Biskuit:

2	Eier
200 g	Mehl
200 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
1	Zitrone

Für das Kompott:

4	Äpfel
70 g	Zucker
50 ml	Apfelsaft
1 Prise	Zimtpulver

Für die Creme:

100 g	Quark
50 ml	Sahne
1 EL	Zucker
1	Zitrone
1 EL	Vanillezucker

Für den Schaum:

150 ml	Sahne
½ Bund	Minze
1 Msp.	Agar Agar

Für die Chips:

2	Äpfel
---	-------

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuit Eier trennen und Eiweiß mit Zucker mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Eigelb mit Mehl und Vanillezucker verrühren. Beide Massen vorsichtig untereinander heben, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen goldgelb backen.

Für das Kompott Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Zucker karamellisieren, mit Apfelsaft aufgießen und mit Zimt abschmecken. Äpfel ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren.

Für den Creme den Quark mit Vanillezucker, Zitronensaft und -zesten cremig rühren. Sahne mit Zucker aufschlagen und mit der Quark-Creme vermengen.

Für die Apfelchips Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit im Ofen bei leicht gekipptem Fenster knusprig backen.



Biskuitteig ausstechen den Kreis in einem tiefen Teller anrichten. Mit Creme und Apfelragout abwechselnd schichten.

Für den Schaum Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sahne mit Agar Agar und ca. 30 ml Wasser verrühren, Minze unterheben und mit dem Stabmixer kräftig aufmixen. Die Masse in den Sahnesyphon geben und kalt stellen.

Das Apfel-Tiramisu mit Apfelchips und Minzschaum auf Tellern anrichten und servieren.