

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Februar 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



Lilly Kürten

Steinbeißer mit Orangensauce und Petersilienwurzel-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbeißer:

2 Steinbeißer Filets à 150 g ohne Haut
 4 Zweige Petersilie
 1 EL Butter
 1 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fischfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Öl in Pfanne erhitzen und Fisch von beiden Seiten anbraten. Im Ofen bei 100 Grad ziehen lassen, bis Garpunkt erreicht ist. Der Fisch sollte noch glasig sein. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Über den Fisch streuen.

Für die Orangensauce:

1 Orange
 150 ml Orangensaft
 50 g Zucker
 2 TL Stärke
 Chili, aus der Mühle

Zucker in einem Topf hell karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen. Orange heiß abwaschen und Schale abreiben. Zum Saft hinzu geben. Einreduzieren lassen und mit Stärke abbinden. Mit Chili abschmecken.

Für das Püree:

200 g Petersilienwurzel
 1 Zitrone
 75 ml Gemüsefond
 50 ml Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. In Gemüsefond und Sahne langsam weich kochen, bis Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Mit Stabmixer fein pürieren, gegebenenfalls durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Saft von der abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lilly Kürten

Crack Pie mit Cereal-Whipping-Cream

Zutaten für zwei Personen

Für den Crack Pie-Boden:

7 Haferkekse
2 EL Butter

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kekse in der Moulinette zerkleinern. Mit Butter verkneten. Muffinbackblech buttern und Keksboden in die Formen drücken

Für die Crack Pie-Füllung:

30 g weißer Zucker
30 g brauner Zucker
1 TL Milchpulver
1 Prise Salz
30 g Butter
3 EL Schlagsahne
2 große Eigelb
1 TL Vanille Extrakt
1 Orange

Zuckersorten, Milchpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen und in Küchenmaschine zur Zucker-Mischung geben. Schlagsahne, Eigelb und Vanille-Extrakt hinzugeben. Mit Orangenabrieb verfeinern. Füllung auf den Keksboden geben und 17 Minuten backen.

Für die Cereal-Whip-Cream:

200 ml Schlagsahne
50 g Cornflakes
50 g gezuckerte Cornflakes
1 Päckchen Sahnesteif

Sahne in eine Schüssel geben und Cornflakes dazu geben. Circa 20 Minuten durchziehen lassen und anschließend durch einen Sieb drücken. Aromatisierte Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einer kleinen Schüssel zum Kuchen servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Leona Malchow

Rehrücken mit Pilzrahm, Kürbispüree und Kräuterschaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g küchenfertiger Rehrücken
6 Zweige Thymian
1 Knoblauchzehe
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fleisch in einer Pfanne mit Öl und Thymian von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch in den Backofen geben und garen, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist.

Für das Kürbispüree:

200 g Hokkaido-Kürbis
300 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
50 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen, halbieren, Kerne entfernen und würfeln. In Gemüsefond weich kochen. Gemüsefond abgießen, sobald der Kürbis gar ist. Mit Sahne und Butter pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Pilzrahm:

300 g kleine weiße Champions
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
150 ml Sahne
150 ml Wildfond
2 EL weißer Balsamicoessig
4 EL Schmand
5 Zweige glatte Petersilie
1 TL Speisestärke
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und mit Knoblauch, Schalotte und Öl in einer Pfanne anschwitzen. Mit Essig ablöschen, dann Fond und Sahne hinzugeben und einköcheln lassen. Schmand unterrühren. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und zum Pilz-Rahm geben. Alles unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zum Schluss unter den Pilz-Rahm geben.

Für den Kräuterschaum:

6 Zweige Thymian
6 Zweige glatte Petersilie
200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
½ TL Lezithin
Öl, zum Anbraten
Chilisal, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Öl anschwitzen. Kräuter dazugeben. Mit Gemüsefond ablöschen. Dann Sahne hinzugeben und alles zu einer feinen Sauce pürieren. Sauce mit Chilisal und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Lezithin schaumig mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Leona Malchow

Granatapfel-Vanille-Törtchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
1 Packung Blätterteig
50 ml Sahne

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig ausrollen und 6 Kreise ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Sahne bestreichen. Für 15 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Für die Creme:
1 Granatapfel
5 EL Speisequark
3 EL Frischkäse
1 Vanilleschote
2 TL Vanilleextrakt
2 EL Zucker
1 Limette

Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Limette unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben und Saft auspressen. Granatapfel halbieren. Eine Hälfte entkernen, die andere Hälfte auspressen. Saft mit Quark, Frischkäse, Zucker, Vanilleextrakt, Vanillemark, 1 EL Limettensaft und 1 TL Limettenabrieb zu einer glatten Masse verrühren. Aus Blätterteigböden und Creme ein Türmchen stapeln.

Für die Garnitur:
Baiser

Baiser grob hacken. Türmchen mit Granatapfelkernen und Baiser verzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



David Klinkhammer

Frittata mit Salsiccia und Mozzarella und lauwarmer Spinatsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Frittata:

6 Eier
2 Salsiccia
100 g Parmesan
1 Kugel Büffelmozzarella
1 Gemüsezwiebel
1 Prise Fenchelsamen
1 Bund glatte Petersilie
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebeln putzen, fein hacken und mit etwas Öl in der Pfanne anschwitzen. Salsiccia von Haut befreien, in Pfanne geben und mit Fenchelsamen bestreuen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blättchen fein hacken.

Parmesan reiben. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und mit gehackter Petersilie, Parmesan, Pfeffer und Salz verrühren. Die Masse in die Pfanne geben. Mozzarellascheiben darauf legen und mit Parmesan bestreuen. Für ca. 10 Minuten goldgelb im Ofen überbacken.

Für den Spinatsalat:

500 g Blattspinat
8 Kirschtomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
20 g Pinienkerne
3 Zweige Basilikum
20 g Parmesan
2 EL Balsamico Essig
4 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und fein hacken. Tomaten waschen.

Aus Öl, Essig, Zucker, gehackten Schalotten, Salz und Pfeffer ein Dressing zusammenrühren und über den Spinat geben.

Pinienkerne in der Pfanne anrösten und beiseite stellen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauchzehe andrücken und in Pfanne mit Kirschtomaten anschwitzen. Salzen und pfeffern und Basilikum zugeben.

Pinienkerne zu dem Spinat geben, Parmesan darüber reiben und die Kirschtomaten um den Spinat herum anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



David Klinkhammer

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Pistaziensahne und Granatapfelkernen

Zutaten für zwei Personen

Für den Kuchen:

50 g Bitterkuvertüre 70 % Kakao
50 g Butter
1 großes Ei
40 g Zucker
25 g Mehl
1 TL Kakaopulver
¼ TL Backpulver
1 TL Butter, für die Förmchen
2 EL Zucker, für die Förmchen

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokolade grob hacken. Schokolade und Butter in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen. 4 Förmchen (à 150 ml Inhalt) sorgfältig buttern und mit Zucker ausstreuen.

Eier und Zucker mit Schneebesen kräftig verrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und mit Eiermasse verrühren. Flüssige Schokoladen-Butter-Masse unterrühren.

Teig in die Förmchen geben und ca. 10 Minuten backen.

Für die Sahne:

100 ml Sahne
20 g Puderzucker
50 g gemahlene Pistazien

Sahne mit Handrührgerät steif schlagen. Währenddessen Puderzucker und gemahlene Pistazien einrieseln lassen.

Für die Garnitur:

½ Granatapfel

Granatapfelkerne auslösen und über die Sahne streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.