

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Mai 2020** ▪
“Hauptgang & Dessert“ mit Björn Freitag



Robin Pietsch

Schweinefilet mit Waldmeister-Spargel und Mohn-Hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 1 EL Marillenmarmelade
 4 Zweige Rosmarin
 4 Zweige Thymian
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet waschen, trockentupfen, parieren und von allen Seiten in Öl scharf anbraten. Im Ofen warmhalten.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. Kurz vor dem Servieren etwas Butter, Knoblauch und Marillenmarmelade sowie die Kräuter in die Pfanne des Fleisches geben und damit das Fleisch arrosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mohn-Hollandaise:

1 Schalotte
 1 Zitrone
 1 Ei
 250 Butter
 100 ml Weißwein
 100 ml Weißweinessig
 15 g Mohn
 Salz, aus der Mühle
 10 Pfefferkörner
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einen Topf geben. Pfefferkörner, etwas Salz, Weißwein und Essig zugeben und so lange einkochen, bis die Flüssigkeit auf ca. 1/3 reduziert ist. Reduktion durch ein feines Sieb geben und abkühlen lassen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Butter im Topf schmelzen lassen und auf ca. 60 Grad temperieren.

Ei trennen und das Eigelb in der Reduktion schaumig aufschlagen, dann die flüssige Butter erst tröpfchenweise und dann in dünnem Strahl unter die Reduktion schlagen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mohn anrösten und zugeben.

Für den Spargel:

300 g Spargel
 1 Zitrone
 1 EL Butter
 1 EL Marillenmarmelade
 2 Zweige frischer Waldmeister
 ½ Vanilleschote
 Butter, zum Braten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone waschen, trockentupfen und drei Scheiben herunter schneiden. Spargel schälen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen, reichlich Zucker, etwas Salz und Butter sowie die Zitronenscheiben zugeben und zum Sieden bringen. Spargel ca. 8-10 Minuten (je nach Geschmack, bissfest oder weich) garen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Waldmeister waschen, trocken wedeln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.

Eine Pfanne aufstellen und darin Butter, Vanillemark und Marillenmarmelade schmelzen, den gekochten Spargel und frisch gehackten Waldmeister zugeben und kurz darin wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Rote Bete Blätter oder frische
 Wildkräuter

Die Blätter verlesen, waschen und trockentupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cornelia Poletto

Gefüllte Kalbspiccata auf gegrillten Tomaten mit Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllte Kalbspiccata:
 8 Scheiben Kalbsfilet, á ca. 30 g
 4 Scheiben Parmaschinken
 ½ Scheibe Toastbrot ohne Rinde
 80 g Mozzarella
 2 Eier
 15 g Parmesan
 2 Zweige Basilikum
 1 EL Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsfilets waschen, trockentupfen und evtl. etwas plattieren.
 Basilikum abbrausen, trockenschleudern und die Blätter abzupfen.
 Mozzarella in Scheiben schneiden.

Für die Füllung die Hälfte der Kalbsfiletscheiben mit jeweils einer halben Scheibe Parmaschinken, 4 Blättern Basilikum und einer Scheibe Mozzarella belegen. Die leere Hälfte der Kalbsfiletscheiben hinüberklappen und verschließen.

Für die Panade ein halbes Toastbrot zerbröseln und 1 EL Parmesan fein reiben und mit den Eiern mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsfleischscheiben durch die Panade ziehen und von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Im vorgeheizten Backofen ca. 3-5 Minuten fertig garen.

Für die gegrillten Tomaten:
 2 Ochsenherztomaten
 2 EL brauner Zucker
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, trockentupfen, den Blütenansatz herausschneiden und in Scheiben schneiden. Kurz anfrieren lassen.

Eine Grillpfanne mit Olivenöl bepinseln, die Tomaten mit braunem Zucker bestreuen und von beiden Seiten grillen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Basilikum-Öl:
 75 ml Pflanzenöl
 4 Zweige Basilikum

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Mit dem Öl fein mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nelson Müller

Maibockrücken mit Spitzkohl, Kartoffelschmarren und Blaubeeren

Zutaten für zwei Personen

Für den Maibock: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

300 g küchenfertiger Maibockrücken Maibockrücken waschen, trockentupfen, parieren und portionieren.
 1 Schalotte Eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Maibock von jeder Seite 1 Minute
 20 g kalte Butter scharf anbraten. Auf ein Gitter legen und im Ofen bei 4-6 Minuten
 300 ml Wildfond nachgaren.
 20 ml roter Portwein Schalotte abziehen, würfeln und in der Pfanne vom Maibock anschwitzen.
 2 Zweige Thymian Thymian abrausen und trockenwedeln. Schalotten mit Portwein
 3 Wacholderbeeren ablöschen. Wildfond, Wacholderbeeren und Thymianzweige hinzugeben
 1 EL Speisestärke und auf die Hälfte reduzieren. Zum Schluss mit kalter Butter binden. Ggfs.
 3 EL Rapsöl, zum Braten mit Stärke binden.

Für den Karoffelschmarren: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

150 g mehligkochende Kartoffeln Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen.
 1 Ei Für den Hefeteig Milch lauwarm im Topf erhitzen, Hefe hineingeben und
 80 ml Milch darin auflösen. 1 Ei trennen und Eigelb und Eiweiß separat auffangen.
 1 EL Butter Eigelb mit Mehl in den Topf zur Hefe geben und vermengen.
 5 g Hefe Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen und unter den Hefeteig
 1 EL Kartoffelstärke rühren. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und
 60 g Mehl mit Kartoffelstärke unter den Hefeteig heben.
 1 Muskatnuss Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse darin bei
 Neutrales Öl, zum Braten mittlerer Hitze ausbacken. Den Schmarren in der Pfanne zerkleinern und
 Salz, aus der Mühle mit einem Stück Butter nachrösten und salzen.

Für die Blaubeeren: Blaubeeren waschen und trockentupfen.

50 g Blaubeeren Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Portwein ablöschen und mit
 50 ml Johannisbeersaft Johannisbeersaft auffüllen. Sternanis hineingeben und bis auf die Hälfte
 30 ml roter Portwein reduzieren und mit Speisestärke binden. Dies über die Blaubeeren geben
 1 Sternanis und kühlstellen.
 4 EL Zucker
 1 EL Speisestärke

Für den Spitzkohl: Schalotte abziehen und würfeln. Spitzkohl waschen, trockentupfen, Strunk

2 Scheiben Bacon entfernen, die Blätter ablösen und in grobe Stücke schneiden. Öl in einer
 ½ Kopf Spitzkohl Pfanne erhitzen. Bacon grob schneiden und in der Pfanne auslassen.
 1 Schalotte Schalottenwürfel hinzugeben und mit anschwitzen. Spitzkohl ebenfalls in
 Neutrales Öl, zum Anbraten die Pfanne geben und kurz mitschmoren.

Für die Garnitur: Wildkräuter verlesen und waschen.

Wildkräuter, zum Garnieren Kresse schneiden.
 Kresse, zum Garnieren

Das Fleisch in Tranchen schneiden. Sauce in die Tellermitte geben und das Fleisch darauf platzieren. Kartoffelschmarren, Blaubeeren und Spitzkohl drumherum platzieren und den Sud der Blaubeeren mit einem Löffel angießen. Mit Wildkräutern und Kresse garnieren und servieren.

Alle drei Köche bereiten das vorgegebene Dessert von Alexander Kumptner zu



Mohnschnitte mit Vanillesauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Mohnschnitte:

- 2 Birnen aus der Dose
- 5 Eier
- 80 g Butter
- 200 g Mohn
- 2 EL Marillenmarmelade
- 1 EL Rum
- 80 g Puderzucker
- 50 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen und die Eigelbe mit dem Staubzucker schaumig rühren. Eiklar in einer separaten Schüssel anschlagen und mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker zu einem cremig steifen Schnee schlagen. Die Butter langsam schmelzen. Die Eigelb-Masse und den Eischnee vorsichtig vermischen und die geschmolzene Butter sowie den Mohn vorsichtig unterziehen. In eine ausgebutterte, kleine Backform geben. Birnen abtropfen lassen, in Spalten schneiden und auf die Mohn-Masse legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ausbacken.

Marillenmarmelade mit etwas Rum erhitzen und glattrühren. Wenn der Kuchen aus dem Backofen kommt, damit einpinseln und eine rechteckige Schnitte ausschneiden oder rund ausstechen.

Für die Vanillesauce:

- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 80 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- Rum, zum Abschmecken

Milch und Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und in der Milch-Sahnemischung kurz mitkochen. Drei Eier trennen. Eigelbe und ein ganzes Ei mit dem Zucker vermischen und die Eimischung langsam in die Sahnemischung einrühren und zur Rose abziehen. Durch ein Sieb seihen und mit Rum abschmecken.

Mohnschnitte in einen tiefen Teller setzen, die Vanillesauce angießen und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Mai 2020 ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Eier in Senfsauce mit Kohlrabi

Zutaten für zwei Personen

Für den Kohlrabi: Den Kohlrabi schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

1 Kohlrabi
Neutrales Öl, zum Braten
Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Kohlrabi darin leicht bräunlich braten und mit ein wenig Wasser ablöschen. 5 Minuten köcheln lassen.

Für die Eier: Einen Topf mit Wasser aufsetzen und Eier darin ca. 6-7 Minuten hart kochen. Etwas abkühlen lassen und pellen.

4 Eier
60 ml Sahne
30 g Crème fraîche
2 EL mittelscharfer Senf
1 EL körniger Senf
80 ml Gemüsefond
2 EL Rapsöl
2 EL Mehl
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Mehl in Öl anschwitzen und mit Fond ablöschen. Mit Sahne, Crème fraîche und Senf auffüllen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eier in der Sauce erwärmen.

Für die Garnitur: Dill und Estragon abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Gericht mit den Kräutern bestreuen und mit Muskatnuss (von oben) und Salz abschmecken.

2 Zweige Dill
1 Zweig Estragon
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.