

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2019** ▪
Tagesmotto: „Adventliches Leibgericht“ mit Mario Kotaska



Lilly Kürten

Gewürzbirne im Parmesan-Knuspermantel mit Wintersalat und Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Birne:

1 reife Birne
 80 g Butterschmalz
 2 Eier
 80 g Grana Padano
 150 ml weißer Portwein
 100 ml Wermut
 50 ml Gemüsefond
 50 g Pankobrösel
 50 g Mehl
 1 Sternanis
 Salz, aus der Mühle

Für die Birne den Portwein, Wermut, 150 ml Wasser, Fond, Sternanis und ½ TL Salz in einem Topf aufkochen. Birne schälen, längs halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in der kochenden Flüssigkeit mit einem kleinen Teller beschweren und zugedeckt bei milder Hitze 5 Minuten garen. Birne anschließend abkühlen lassen. Käse fein reiben und mit den Pankobröseln mischen. Aus der Käse-Paniermehl-Mischung, Mehl und den verquirlten Eiern eine Panierstraße aufbauen. Birnenhälften mit der Schnittseite nach unten erst in Mehl wenden, dann durch die Eiermasse ziehen und in der Käse-Mischung panieren. Birnen in heißem Schmalz auf der panierten Seite braten, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen

Für den Salat:

1 großer Kopf Radicchio-Salat
 100 g Feldsalat
 1 rote Zwiebel
 30 g Walnuskerne
 50 g fetter Naturjoghurt, 3,5%
 2 EL weißer Balsamico
 5 EL Olivenöl
 1 EL flüssiger Honig
 3 EL Senf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat und Radicchio-Salat waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Kerne grob hacken. Zwiebel-Streifen und Kerne in einer Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl 1-2 Minuten anbraten. Honig hinzufügen und mit dem Schneebesen verquirlen. Pfanne vom Herd nehmen und restliches Öl unterrühren. Joghurt, Balsamico und Senf vermischen. Alles vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen und mit dem Salat vermischen.

Für das Püree:

250 g Knollensellerie
 50 g Kartoffel
 200 g Crème fraîche
 80 g Butter
 1 Muskatnuss

Sellerie und Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Gemüsefond kochen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Sellerie mit Crème fraîche pürieren und mit Muskat abschmecken. Aus der Butter braune Butter machen und das Gericht mit dieser beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ludwig Förger

Rotbarsch mit Salzkartoffeln und Sahne-Meerrettich

Zutaten für zwei Personen

- Für den Rotbarsch:** 2 medium Rotbarschfilet
3 Speisezwiebeln
2 TL Tafelessig
7 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
- Für die Kartoffeln:** 7 festkochende Kartoffeln
100 g Fassbutter
1 Bund glatte Petersilie
5 Pfefferkörner
- Für den Meerrettich:** 1 Stück frischer Meerrettich (ca. 5 cm)
1 Zitrone
50 g Fassbutter
200 g Schlagsahne
- Für die Garnitur:** 3 Lorbeerblätter
2 Pfefferkörner

Einen großen Topf zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen, erhitzen und Tafelessig hineingeben. 3 Prisen Salz hinzufügen. Zwiebeln abziehen und als ganzes Stück zusammen mit Lorbeerblättern in den Topf geben. Die zwei Rotbarschfilets waschen, trockentupfen und kurz bevor das Wasser blubbert, hineingeben. Sobald das Wasser sprudelt, den Herd auf Medium (Stufe 5) herunterschalten und den Fisch ca. 20 Minuten ziehen lassen. Filets vorsichtig aus dem Topf nehmen und auf dem Teller drapieren.

Einen weiteren mit Wasser gefüllten Topf erhitzen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln und bis auf einen Stängel mit Blatt alles grob hacken. Kartoffeln ins Wasser geben und ca. 20 Minuten lang bei Stufe 6,7 köcheln lassen. Kartoffeln abwaschen, pellen und mit Salz, Petersilie und Butter garnieren. Pfefferkörner hinzufügen und ein Petersilien-Stängel auf den Kartoffeln drapieren.

Meerrettich schälen und reiben. Sahne schlagen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Geriebenen Meerrettich mit derselben Menge an Sahne und etwas Zitronensaft vermischen. Sahnemeerrettich dezent neben dem Filet platzieren und Butter neben den Kartoffeln zerlaufen lassen.

Lorbeerblätter abzupfen und neben den Fisch legen. 2 Pfefferkörner auf dem Teller verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marieluise Baumeister

Lachs mit Spekulatiuskruste, Kartoffelsotto und Endivien-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

- 400 g Lachsfilet
- 40 g Spekulatiuskekse
- 40 g Panko
- 1 Orange
- 50 g Butter
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 TL Zimt
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Orange waschen, trockentupfen und die Schale dünn abreiben. Orange mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen in dünne Scheiben schneiden. 1 EL Butter auf ein Blech streichen und mit den Orangenscheiben belegen.

Orangenabrieb mit Keksen und Majoran in einen Multi-Zerkleinerer geben und fein mahlen. Restliche Butter zerlassen und in einer Schüssel mit der Spekulatius-Mischung und Panko verrühren. Mit etwas Salz, Cayennepfeffer und Zimt würzen.

Lachs in 2 gleich große Stücke schneiden und salzen. Spekulatiusmasse auf dem Fisch verteilen und sehr gut andrücken. Fisch auf die Orangenscheiben setzen und dann im heißen Ofen im oberen Drittel 10 - 12 Minuten backen.



**PROFI
TIPP**

Salzflocken über den Lachs streuen, da diese ähnlich wie Salzkaramell schmelzen und dem Fisch eine schöne Note geben.

Für das Kartoffelsotto:

- 200 g große, festkochende Kartoffeln
- 200 g Pastinaken
- 50 g Schalotten
- 2 EL Sahne
- 3 EL Butter
- 15 g Cheddar
- 70 ml trockener Weißwein
- 250 ml Hühnerfond, aus dem Glas
- 1 EL grobkörniger Senf
- ½ Bund glatte Petersilie
- 80 g Brunnenkresse
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Pastinaken schälen und klein würfeln. Schalotten abziehen und würfeln. Alles in 3 EL Butter andünsten, mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Senf untermischen. Mit 200 ml Fond auffüllen, leicht salzen und pfeffern und im offenen Topf etwa 10-12 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind.

Sahne steif schlagen und kühl stellen. Brunnenkresse abbrausen, trockenwedeln, Stiele von den Blättern entfernen und einige Blätter beiseitelegen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Restliche Kresse und Petersilienblätter grob hacken und zusammen mit 30 ml Fond fein pürieren. Cheddar reiben. Kresse und Petersilie vor dem Servieren mit Sahne und Cheddar unter die Kartoffeln mischen. Nicht mehr kochen lassen. Noch mal abschmecken und mit restlichen Brunnenkresse-Blättern dekorieren.

Für den Salat:

- ¼ Kopf Endivien-Salat
- ½ Kopf Radicchio-Salat
- 2 Orangen
- 2 Mandarinen
- 40 g Walnusskerne
- 3 EL Walnussöl
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL körniger Senf
- 1 EL flüssiger Honig

1 Orange waschen, trockentupfen, halbieren, auspressen, 3 - 4 EL Saft auffangen und für das Dressing beiseitestellen. Mandarinen und die andere Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben, sodass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und auf einer großen Platte anrichten.

Endivien-Salat und Radicchio-Salat waschen, trockenschleudern, in mundgerechte Stücke zupfen und beides auf den Orangen- und Mandarinscheiben verteilen. Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne mit Walnussöl anrösten. Mit Zucker und etwas Salz bestreuen und bei kleiner Hitze karamellisieren. Anschließend herausnehmen und gut

2 EL brauner Zucker abkühlen lassen. In einer Schüssel Blutorangensaft mit Senf und Honig
1 TL Fleur de Sel gut verrühren. Das Walnuss- und Olivenöl nach und nach hinzufügen und
Salz, aus der Mühle zu einer Vinaigrette verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Vinaigrette über den Salat geben und mit Walnüssen bestreuen.

Das Gericht Auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Becker

Karpfen mit Schwarzwurzelgemüse, Kartoffelstampf und feurigem Traubenragout

Zutaten für zwei Personen

Für den Karpfen:

2 küchenfertige Karpfenfilets
50 g Butter
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Anbraten

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filets waschen, trockentupfen und bei mittlere Hitze in einer Pfanne mit etwas Olivenöl auf der Haut 5-6 Minuten vorsichtig anbraten. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Filets wenden und Butter und Rosmarin-Zweige dazu geben. Alles im Herd fertig garen lassen.

Für den Stampf:

5 mittelgroße mehlig kochende
Kartoffeln
100 ml Sahne
50 g Parmesan
50 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln kochen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Parmesan reiben. Muskatnuss reiben. Parmesan, Butter und Sahne hinzugeben und Stampf mit Salz und Muskat abschmecken.

Für das Ragout:

1 frische PiriPiri Chilischote
1 rote Zwiebel
10 rote Trauben
10 weiße Trauben
50 ml Rotwein (Merlot)
1 kleines Stück Ingwer

Ingwer schälen und grob hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden entfernen und fein hacken. Ingwer und Chili in einem relativ heißen Topf kurz scharf anbraten und die Hitze regulieren. Zwiebel abziehen, fein schneiden, dazu geben und glasig dünsten. Weintrauben waschen, trockentupfen, halbieren und auch in den Topf geben. Mit etwas Rotwein ablöschen und bis zum Servieren vor sich her köcheln lassen.

Für das Gemüse:

4 Schwarzwurzeln
50 g Butter
Salz, aus der Mühle

Schwarzwurzeln von Enden und der Erde befreien und bissfest kochen. In Eiswasser abschrecken und schälen. Im Anschluss klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas zerlassener Butter anrösten und mit Salz würzen.

Das Gericht Auf Tellern anrichten und servieren.



Dorina Vornicescu

Zitronen-Safran-Risotto mit Garnelen

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

280 g Risotto-Reis
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
20 g Butter
2 EL Crème fraîche
60 g Parmesan
1 L Entenfond
120 g Weißwein
2 EL Olivenöl
4 g Safran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fond zum Kochen bringen. Safran in einer Schüssel in 3 EL Wasser einweichen. Schalotten und Knoblauchzehen abziehen, fein schneiden und 4-5 Minuten in Butter und 2 EL Öl anschwitzen. Reis dazugeben und 1 bis 2 Minuten rühren, bis die Reiskörner glasig sind. Wein und Safranmischung zugießen und 2 bis 3 Minuten rühren, bis der Wein verdunstet ist. Einen Schöpflöffel Fond zugeben und rühren, bis der Fond vom Reis aufgesogen ist. Den Vorgang wiederholen, bis der Fond aufgebraucht, der Reis nach 20 bis 25 Minuten bissfest und das Risotto cremig ist. Zitrone waschen, trockentupfen, auspressen, Saft einer halben Zitrone auffangen und die Schale abreiben. Parmesan fein reiben und zusammen mit Zitronensaft und -abrieb und Crème fraîche in das Risotto einrühren. Risotto vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnelen:

4 küchenfertige Black Tiger Garnelen
20 Pinienkerne, zum Garnieren
80 ml Weißwein
2 EL Olivenöl
4 Salbei-Blätter
2 Zweige Thymian
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kurz bevor das Risotto fertig ist, Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen. Öl und Butter in einer großen Pfanne stark erhitzen und die Garnelen auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten braten, bis sie gar sind. Thymian abbrausen, trockenwedeln und als Zweig zusammen mit den Salbei-Blättern zum Aromatisieren in die Pfanne geben. Pinienkerne in die Pfanne geben und mitanrösten. Alles mit Weißwein ablöschen. Pinienkerne nach dem Braten aus der Pfanne nehmen und über das Risotto streuen. Garnelen daraufsetzen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht Auf Tellern anrichten und servieren.



Wolf-Hinrich Struve

Entenbrust mit Rotweinjus, Steckrüben-Püree und Buschbohnen-Päckchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste, à 180 g
1 EL Speiseöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrüste waschen, trockentupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch im heißen Fett anbraten, aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz für das Gemüse aufbewahren. Im Ofen ca. 15 Minuten garen. Entenbrust 3 Minuten ruhen lassen und auf dem Teller anrichten.

Für die Rotweinjus:

1 kleine Möhre
½ Zwiebel
30 g kalte Butter
0,2 L Rotwein
2 cl Weinbrand
1 TL Tomatenmark

Zwiebel abziehen und die Hälfte davon würfeln. Möhre waschen und trockentupfen. Gewürfelte Zwiebel und Möhre im Bratensatz der Entenbrüste scharf anbraten und Tomatenmark zugeben. Weitere 5 Minuten anbraten. Mit Rotwein und Weinbrand ablöschen und weiter kochen, bis die Sauce auf die Hälfte reduziert ist. Mit der kalten Butter die Sauce binden und zur Entenbrust geben.

Für das Püree:

1 kleine Steckrübe
1 große Wurzel
2 kleine Kartoffeln
1 EL Butter
2 EL Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steckrübe, Wurzel und Kartoffeln schälen und klein schneiden. In Wasser ca. 15 Minuten weichkochen. Das Wasser abgießen und alles stampfen. Butter und Sahne untermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Ring auf dem Teller anrichten.

Für die Buschbohnen-Päckchen:

200 g Buschbohnen
4 Scheiben Bacon
1 EL Speiseöl, zum Braten

Bohnen von Enden befreien und waschen. Bohnen in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Jeweils 8 - 10 Bohnen mit einer Scheibe Bacon umwickeln und von allen Seiten anbraten. Auf dem Teller jeweils 2 Päckchen anrichten.

Das Gericht Auf Tellern anrichten und servieren.