

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. November 2019 ▪
Jahresfinale ▪ "Impro-Warenkorb" mit Cornelia Poletto

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer

Impro-Warenkorb 2019

Fasanenbrust
Spitzkohl
Steinpilze
Wacholderbeeren
Gin
Tiroler Schinkenspeck
Polenta
Weintrauben
Parmesan
Verjus



Lubina Jeschke

Fasan im Tiroler Speckmantel mit Wildsauce, Petersilien-Zabaione, Steinpilzen, Spitzkohl-Gröstl und Parmesan-Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Fasan-Brüste à 160 g
8 Scheiben Tiroler Speck
1 Zweig Thymian
1 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober/-und Unterhitze vorheizen.

Speck jeweils überlappend auf der Arbeitsfläche auslegen und mit abgezupften Thymian bestreuen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in den Speckscheiben fest einrollen. In einer heißen Pfanne im Öl rundherum braun anbraten.

Auf dem Gitter im Ofen bis zur Kerntemperatur von 54-55 Grad garen. Schräg anschneiden und Schnittfläche mit Salz bestreuen.

Für die Wildsauce:

1 Schalotte
1 EL Honig
1 Zweig Thymian
1 frisches Lorbeerblatt
5 frische Wacholderbeeren
50 ml Gin
200 ml Wildfond
Butter, zum Anbraten
20 g kalte Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein würfeln.

In einer Pfanne Butter schmelzen und mit dem Honig karamellisieren lassen. Schalottenwürfel und Thymian dazu geben und glasig dünsten. Mit dem Gin ablöschen und etwas einkochen lassen. Wildfond, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazu geben und offen bis zu einem Drittel einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce mit kalter Butter andicken.

Für die Petersilien-Zabaione:

35 g glatte Petersilie
75 ml trockener Weißwein
2 Eier
25 g Zucker

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Weißwein pürieren. Durch ein Sieb in eine Metallschüssel geben. Eier trennen. Zucker und 2 Eigelbe dazu geben. Einen Topf mit etwas Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Schüssel auf den Topf setzen und den Inhalt über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Masse aufschlagen.

Für die Nussbutter:

80 g Butter

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen und solange im Topf lassen, bis diese leicht gebräunt ist. Ein kleines Sieb mit Küchentrepp auslegen und die Butter dadurch in eine Tasse filtern.

Für das Spitzkohl-Gröstl:

100 g Spitzkohl
2 Scheiben Tiroler Speck
5-10 Trauben, ohne Kerne
1 kleine rote Zwiebel
25 ml Weißwein
Neutrales Öl, zum Anbraten
Zucker, zum Abschmecken
1 Muskatnuss, zum Reiben
3 EL Nussbutter
Salz, aus der Mühle

Trauben im kochendem gesalzenen Wasser kurz blanchieren und ins Wasserbad geben. Haut abziehen. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Spitzkohl in dünne Streifen schneiden. Tiroler Speck in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne die Speckstreifen mit wenig Öl kross anbraten. Auf ein Küchentuch legen.

Die gewürfelte Zwiebel mit etwas Öl in die Pfanne geben, glasig anbraten und geschnittenen Spitzkohl dazu geben, kurz mitbraten und mit dem Wein ablöschen. Einkochen lassen. Danach den krossen Speck und die halbierten Trauben dazu geben und unterrühren. Mit Pfeffer, Salz, Muskat und Zucker abschmecken. Nussbutter unterrühren.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Steinpilze:

200 g Steinpilze
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen. Kleinere Steinpilze halbieren, große Steinpilze in dickere Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Pilze kross darin anbraten, herausnehmen und auf ein Küchentuch legen. Salzen und pfeffern.

Für die Parmesan-Polenta:

50 g Polenta
250 ml Geflügelfond
25 g Parmesan
40 g Nussbutter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Geflügelfond in einem Topf aufkochen. Polentagrieß unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Topf von der Hitze nehmen und 2 Minuten mit Deckel quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan und Nussbutter unterheben.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie
Neutrales Öl, zum Frittieren

Öl in der Fritteuse auf 190 Grad erhitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. 8 Blätter Petersilie im Öl frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michelle Ghofrani

Mit Steinpilz-Ragout gefüllter Tortellono und Fasan im Tiroler Speckmantel an Spitzkohl und Rotweinsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Steinpilz-Ragout:

100 g Steinpilze
30 g Tiroler Schinkenspeck
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 ml Weißwein
100 ml Sahne
50 g Parmesan
5 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige glatte Petersilie
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Steinpilze putzen und kleinschneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Speck fein würfeln. Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl bei starker Hitze scharf anbraten. Schalotten, Knoblauch und Speck dazugeben und bei mittlerer Hitze braten. Thymian, Rosmarin und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie fein hacken. Thymian und Rosmarin zur Pfanne geben und mit Weißwein ablöschen. Sahne unterrühren und köcheln lassen. Thymian, Rosmarin und Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Parmesan hineinreiben und Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ragout mit einem Mixer zu einer groben Paste verarbeiten.

Für den Nudelteig:

70 g Mehl
3 Eier
Olivenöl
Mehl, zum Bestäuben

Eier trennen. Mehl mit Eigelben und etwas Olivenöl vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Etwas ruhen lassen und anschließend durch eine Nudelmaschine drehen.

Für den Tortellono:

1 Ei
Mehl, zum Bestäuben
20 g Butter

Ei trennen. Nudelteig bis zur vorletzten Stufe der Pastamaschine ziehen. Mit einem 9 cm Ausstechring Kreise ausstechen. ½ TL der Füllung in die Mitte geben, den Rand mit Eiweiß bestreichen und zu einer Tortellono formen. Eventuell mit Mehl bestäuben. In gesalzenem und kochendem Wasser 2 Minuten kochen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Tortellono darin schwenken.

Für die Rotweinsauce:

250 ml Rotwein
250 ml Wildfond
2 Schalotten
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
1-2 TL Honig
1 TL Stärke
20 g kalte Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und feinwürfeln. Schalotten, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Mit Wildfond aufgießen und bis auf 1/3 des Volumens reduzieren lassen. Honig, Salz und Pfeffer dazugeben und köcheln lassen. Stärke anrühren, zur Sauce geben und nochmals aufkochen lassen. Zum Schluss kalte Butter unterrühren.

Für das Fleisch:

2 Fasan-Brüste à 160 g
8 Scheiben Tiroler Speck

Ofen auf 130 Grad Umluft stellen. Fasan vom Knochen und Haut befreien und etwas plattieren. Thymian waschen, trockenwedeln und fein hacken. Fasan mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian darauf verteilen und

1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

aufrollen. Speck drumwickeln und in einer Pfanne kurz anbraten.
Fasanrollen in den Ofen geben und bis zu 54 Grad Kerntemperatur
garen. Aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Für den Spitzkohl:
½ Spitzkohl
½ Orange
4 cl Verjus
20 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl waschen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit
Butter anbraten. Orange waschen und Zesten abreiben. Halbieren und
Saft auspressen. Spitzkohl mit Orangensaft und Verjus ablöschen.
Zesten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.