

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2018** ▪
Jahresfinale ▪ "Desserts" mit Johann Lafer



Sonja van der Werff

Crêpe Suzette mit flambierten Orangenfilets, gebrannten Salz-Macadamias und Zimt-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für das Zimteis:

100 ml süße Sahne
 75 ml Vollmilch
 1 Ei
 30 g Zucker
 1 TL gemahlener Zimt
 ½ Vanilleschote

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseitelegen. Ei trennen. Sahne, Milch, Zucker, Zimt, Vanillemark und Eigelb miteinander verquirlen und in einer Eismaschine ca. 15 Minuten zu einem cremigen Eis rühren lassen.

Für die Crêpes:

3 Eier
 4 EL feines Weizenmehl
 50 ml Sahne
 200 ml Milch
 50 g Butter
 100 ml Mineralwasser
 1 EL Zucker
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 1 Prise feines Salz

Die Butter in einem Topf erhitzen.

Aus Eiern, Mehl, Butter, Sahne, Milch, Mineralwasser, Zucker und Salz einen cremig-flüssigen Teig herstellen.

Etwa 5 Minuten quellen lassen. In einer beschichteten Pfanne in wenig Fett dünn ausbacken.

Für die Orangensauce:

3 EL Zucker
 3 Orangen, davon der Saft
 1 Vanilleschote
 30 ml Orangenlikör

Zwei Orangen halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

In einer Pfanne den Zucker mit dem Orangensaft einkochen und karamellisieren lassen.

Die Orangenschale der übrig gebliebenen Orange abreiben und die Orange filetieren. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen.

Orangenabrieb und -filets sowie Vanillemark zum Karamell geben. Mit der Hälfte des Orangenlikörs ablöschen.

Alles einkochen lassen, bis eine dickliche Flüssigkeit entstanden ist.

Crêpes falten und zugeben. Leicht mitköcheln lassen.

Übrigen Orangenlikör angießen und sofort flambieren.

Für die gebrannten Nüsse:

10 Macadamianüsse
 2 EL Zucker
 1 EL Honig
 Saltflakes, zum Würzen

In einer Pfanne 50 ml Wasser mit Zucker und Honig karamellisieren und die Nüsse zugeben. Lange unter ständigem Rühren zu gebrannten Nüssen verarbeiten.

Mit einigen Saltflakes würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jan Klose

Schwarzwälder Kirsch 2.0
**Dunkler Biskuit mit Vanillecreme und zweierlei Kirschen
in der Schokoladenkugel**

Zutaten für zwei Personen

Für die Schokolalkugel:
200 g weiße Kuvertüre-Chips

Kuvertüre zunächst langsam temperiert schmelzen. Danach einen kleinen Luftballon aufpusten und halb in die Schokolade eintauchen. Abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen, damit die Schokoladenschicht etwas dicker wird. Den Luftballon platzen lassen, sobald die Schokolade ausgekühlt ist und die Schokolalkugeln vorsichtig vom restlichen Luftballon lösen.

Für die Kirschwasser-Vanille-Creme:
70 ml Kirschwasser
1 Limette
150 g Mascarpone
150 ml Schlagsahne
130 g Puderzucker
1 Vanilleschote

Schlagsahne steif schlagen und den Puderzucker in die Sahne sieben. Schließlich vorsichtig die Mascarpone unterheben und das Mark einer Vanilleschote hinzufügen. Die Creme zum Schluss mit Kirschwasser und mit abgeriebener Limettenschale veredeln.

Für das Kirschsorbet:
400 g TK-Kirschen
1 Limette
200 g Puderzucker

Die gefrorenen Kirschen werden mit dem Puderzucker und dem Saft einer Limette in einem Standmixer gemixt und schließlich erneut in einer Metallschüssel eingefroren. Anschließend werden daraus kleine Eisnocken geformt und auf dem Kirschmousse angerichtet.

Für die Kirschmousse:
200 ml Kirschsaft
200 ml Sahne
2 Blatt Gelatine
70 g Puderzucker
Eiswürfel

Zunächst wird die Gelatine in Wasser eingeweicht. Anschließend wird der Kirschsaft aufgekocht und die Gelatine darin aufgelöst. Die entstehende Masse wird in eine Metallschale umgefüllt und in einem Bad mit Eiswürfeln zügig runtergekühlt. Währenddessen wird die Sahne steif geschlagen und der Puderzucker untergehoben. Letztendlich vermischt man die Sahne mit wenigen Löffeln des eingekochten Kirschsaftes und stellt die Masse kalt.

Für den Schokoladen-Biskuit:
5 Eier (Größe M)
160 g Zucker
100 g Mehl
20 g Stärke
50 g Kakaopulver
2 TL Backpulver

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Dann wird der Zucker mit den Eigelben schaumig gerührt und das Mehl, die Speisestärke, das Kakaopulver und das Backpulver untergehoben. Zum Schluss wird der Eischnee unter die restlichen Zutaten gehoben und in einem großen Ring gebacken.

Für die Dekoration:
100 g weiße Kuvertüre-Chips
100 g Vollmilch-Kuvertüre-Chips
100 g Zartbitter-Kuvertüre-Chips
50 g Kaiserkirschen
4 Zweige Blätter Orangenminze

Schokoladenchips in einem Gefrierbeutel in einem Sous-vide-Garer schmelzen und daraus die Dekoration auf Backpapier spritzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kali Schneider

Dreierlei von der Orange:

Kaiserschmarrn, konfierte Zwerge und Frozen Yogurt

Zutaten für zwei Personen

Für den Orangen-Kaiserschmarrn:

- 150 g Dinkelmehl
- 2 Orangen
- 1 EL Vanillezucker
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 200 ml Milch
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 5 EL Orangeat
- 5 EL Butter
- 5 EL Puderzucker
- 1 Prise feines Salz

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Orangen waschen und die Schale einer Orange fein abreiben, mit Mehl und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz halb steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis das Eiweiß steif ist. Mehlmischung, Milch und Eigelbe glatt rühren. Eischnee in 2 Portionen unter den Teig heben.

Pfanne auf dem Herd vorheizen und die Haselnüsse trocken rösten. Nun 3 EL Butter in die beschichteten Pfanne dazu geben und den Teig einfüllen. Dann erst das Orangeat dazu geben. Bei milder bis mittlerer Hitze für ein paar Minuten stocken lassen und dann die Pfanne auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

1 Orange in ganz dünne Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen trocknen lassen. Zum Schluss eventuell noch etwas Puderzucker drauf streuen, damit sie karamellisieren.

Den Schmarren aus dem Ofen nehmen und auf den Pfannendeckel gleiten lassen und zurück in die Pfanne stürzen. Mit zwei Kochlöffeln grob zerzupfen. Mit 2 EL Puderzucker bestreuen und weitere 2 EL Butter zugeben und in der Pfanne schön karamellisieren lassen.

Kaiserschmarren mit Puderzucker bestäuben und auf den getrockneten Orangenscheiben servieren.

Für die konfierten Kumquats:

- 150 g Kumquats
- 2 EL Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 1 Orange
- 50 ml Orangenlikör

Von den Kumquats die Enden abschneiden und diese dann halbieren.

In einer beschichteten Pfanne etwas Zucker mit Butter karamellisieren und die Kumquat dazugeben. Mit Cointreau und dem Saft einer Orange ablöschen und einkochen lassen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und die konfierten Kumquats auskühlen lassen.

Für das Frozen Yogurt:

- 100 ml griechischer Joghurt
- 3 EL Orangenmarmelade
- 150 g gefrorene Himbeeren
- 1 Limette
- 20 ml Vanillelikör
- 1 Packung Vanillezucker

Limette abreiben, den Saft auspressen und mit allen Zutaten in eine Moulinette geben. Etwa 1 Minute auf höchster Leistung mixen.

Den Orangen-Himbeer-Joghurt Mix auf eine Metallplatte gießen und flach ausstreichen. Die Platte für ca. 25 in den Tiefkühlschrank stellen.

Heraus nehmen und mit 2 Löffeln das Frozen Joghurt zu Nocken formen.

Für die Garnitur:

- 1 Bund Zitronenmelisse

Die Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ilona Chaudhry

Sauerkirsch-Törtchen und Waldfrucht-Eis unter der magischen Schokoladen-Kugel

Zutaten für zwei Personen

Für das Törtchen:

400 g Cantuccini
400 g Sauerkirschen aus dem Glas
1 Limette
1 Zimtstange
1 EL Zucker
100 g Butter

Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und den Saft auffangen. Die Cantuccini in der Moulinette fein mixen und mit ausgelassener Butter vermengen. In einem Servierring einen schönen Boden drücken, mit Kirschen belegen und Limettenschale darüber reiben. 250 ml von dem Saft mit Tortenguss verrühren und mit Zimt und Zucker aufkochen lassen. Die Kirschen dick beziehen und sofort kühlen.

Für die Kugel:

500 g dunkle Kuvertüre

Kuvertüre schmelzen, ca. 33 bis 35 Grad, zu einem Viertel in die halbe Kugel schütten die andere Hälfte der Kugel und fest verschließen. Solange drehen und rütteln bis sich die Schokolade gut verteilt ist und keine freie Stelle mehr zu sehen ist. In Eiswasser erst mal gut abkühlen und dann sofort ins Eisfach geben.

Für die Sauce:

300 g Sahne
250 g weiße Kuvertüre

Sahne aufkochen und die Kuvertüre darin schmelzen. Nicht zu heiß erhitzen.

Für den Krokant:

50 g gehackte Mandeln ohne Schale
3 EL Zucker
1 Prise Zimtpulver
30 g Butter

Die Butter mit dem Zucker schmelzen, die Mandeln dazugeben und etwas anbräunen lassen. Alles auf ein Backpapier streichen und kühlen.

Für das Eis:

700 g TK-Waldbeeren
1 Zitrone, davon ¼ TL Abrieb
1 EL Puderzucker
2 EL griechischer Joghurt
30 ml Sahne

Die Waldbeeren in einem Standmixer mit Puderzucker, Zitronenabrieb, Joghurt und Sahne cremig mixen.

Das Eis bis zur Verwendung im Eisfach aufbewahren.

Das Törtchen auf einem schönen Teller aus dem Ring befreien und mit einem Stück vom Krokant belegen.

Die Schokolade aus der Kugel holen, den Boden in einer heißen Pfanne etwas schmelzen, je nach Größe, was man unter der Kugel verstecken will. Noch etwas Crumble darum verteilen. Die Schokoladensauce on top über die Kugel gießen. Man kann auch noch eine Kugel Eis auf das Törtchen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.