

| Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2015 |
„ChampionsWeek – Hauptgänge & Dessert“ Alexander Herrmann



Hauptgang: „Selbstgemachte Petersilien-Tagliatelle mit Steinpilzsauce und knusprigem Steinpilz“ von Ramona Kuen

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Dinkelmehl (Typ 630)
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Wasser

Für die Steinpilz-Sauce:

50 g Steinpilze
1 Zwiebel
½ Zehe Knoblauch
1 Zitrone
100 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein
100 ml Soja Cuisine
2 EL Agavendicksaft
¼ Bund krause Petersilie
3 TL Speisestärke
Kurkuma, zum Abschmecken
Tabasco, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Anbraten
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den knusprigen Steinpilz:

1 großer Steinpilz
3 EL ungesüßte Cornflakes
100 ml Kokosmilch
Mehl, zum Bestäuben
Olivenöl, zum Anbraten
Chiliflocken, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

Einige Enoki-Pilze



Zubereitung

Für den Nudelteig Petersilie waschen, Blätter abzupfen und klein hacken. Mehl mit Wasser, Salz und Petersilie mischen und zu einem Teig verkneten. Ruhen lassen.

Für die Pfifferling-Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen. Mandelmus mit Wasser anrühren, hinzugeben. Soja Cuisine unterrühren und aufkochen lassen. Pfifferlinge putzen und ebenfalls mit ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Steinpilz-Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Steinpilze putzen und klein schneiden. Zitrone auspressen. Petersilie waschen und Blätter abzupfen. Zwiebel und Knoblauch mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Steinpilze dazugeben. Soja Cuisine hinzufügen. Speisestärke mit Wasser anrühren und dazugeben. Mit Agavendicksaft, Kurkuma und Tabasco abschmecken und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Für den knusprigen Steinpilz einen Steinpilz waschen und in Scheiben schneiden. Kokosmilch mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Steinpilzscheiben in Mehl wenden, dann in der Kokosmilch und dann in den etwas zerbröselten Cornflakes. Olivenöl erhitzen und darin die ummantelten Steinpilze knusprig braten.

Aus dem Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine Tagliatelle herstellen und diese im kochenden Salzwasser kurz gar kochen.

Nudeln mit zweierlei Sauce, dem knusprigen Steinpilz und einigen Enoki-Pilzen anrichten und servieren.



Dessert: „Gebackene Feigen im Kokosmantel mit Zweierlei von der Himbeere“ von Ramona Kuen

Zutaten für zwei Personen

Für die Feigen:

4	Feigen
60 g	Mehl
4 EL	Rohrohrzucker
60 ml	Kokosmilch
2 EL	Kokosraspel
	Frittierfett, zum Frittieren
1 Prise	Salz, aus der Mühle

Für die Himbeersauce:

100 g	TK- Himbeeren
4 EL	Rohrohrzucker

Für die kalte Himbeerkugel:

100 g	TK-Himbeeren
60 g	Sojajoghurt
30 g	Agavendicksaft
	Kokosraspel, zur Garnitur

Zubereitung

Frittierfett in der Fritteuse erhitzen.

Für die Feigen Mehl, Rohrzucker, Kokosraspel, Kokosmilch und eine Prise Salz vermengen. Feigen waschen. Drei Feigen vierteln, in der Mehl-Mischung wenden und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Für die Himbeersauce Himbeeren mit Rohrzucker in einem Topf erhitzen.

Für die Himbeerkugel Himbeeren, Sojajoghurt und Agavendicksaft mit dem Stabmixer pürieren und die Masse ins Tiefkühlfach stellen.

Übrige Feige in hauchdünne Scheiben schneiden und zusammen mit den gebackenen Feigen, der Himbeersauce und Himbeerkugel anrichten und mit Kokosflocken garniert servieren.



Hauptgang: „Rotbarschfilet mit warmem Kartoffelsalat und Kopfsalat mit Buttermilch-Dressing“ von Anke Zimmermann

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

- 2 Rotbarschfilets ca. 250 g, ohne Haut
- 1 Zitrone
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffelsalat:

- 300 g Drillinge
- 1 Zwiebel
- 100 g durchwachsener Speck
- 1 EL Butter
- 3 EL Essig
- 3 EL Rapsöl
- 100 ml Gemüsefond
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus Mehl

Für den Kopfsalat:

- 1 Kopfsalat
- 1 Zitrone
- 200 ml Buttermilch
- 3 EL Sahne
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für den Kartoffelsalat Kartoffeln waschen und in Schale in Salzwasser gar kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Speck in Würfel schneiden und im Öl glasig dünsten. Essig, Gemüsefond und Butter hinzufügen, kurz aufkochen lassen und über die heißen Kartoffelscheiben geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotbarschfilets waschen und trocken tupfen. Von beiden Seiten mehlieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Butterschmalz von beiden Seiten etwa zwei Minuten anbraten und bei geringer Hitze garen.



Kopfsalat waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Für das Dressing Schnittlauch und Dill klein schneiden und die Zitrone auspressen. Buttermilch mit den weiteren Zutaten verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Den Kopfsalat kurz vor dem Servieren in das Dressing geben.

Rotbarsch mit Kartoffelsalat und Kopfsalat auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Orangen-Muffin mit halbgeschlagener Sahne und gerösteten Mandelblättern“ von Anke Zimmermann

Zutaten für zwei Personen

Für die Muffins:

2	Orangen
1	Ei
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
2 EL	Zucker
50 g	gehackte Walnüsse
100 ml	Milch
80 ml	Orangensaft
20 ml	Orangenlikör
80 ml	neutrales Pflanzenöl
1 Prise	Salz, aus der Mühle

Für die Sahne:

2 Riegel	Zartbitterschokolade
100 ml	Schlagsahne
1 TL	Vanillezucker

Für die Garnitur:

50 g	Mandelblätter
------	---------------

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Muffins eine Orange halbieren und den Saft auspressen, aus der anderen Orange Filets schneiden. Mehl, Backpulver, Zucker, Nüsse und Salz in einer Schüssel vermengen. Milch, Öl, Ei, Orangensaft und Likör in einer anderen Schüssel verrühren. Beides zusammen gießen, rasch vermischen und in gefettete Muffinförmchen füllen. Auf den Teig jeweils ein Orangenfilet setzen und im vorgeheizten Ofen circa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Muffins fünf Minuten in der Form ruhen lassen.

Sahne mit Vanillezucker halbsteif schlagen. Mandelblätter ohne Fett rösten. Zartbitterschokolade raspeln.

Muffins mit der Sahne und den gerösteten Mandelblättern sowie Schokoladenraspeln auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Lammlachs mit zweierlei Sauce und Safran-Kartoffelpüree“ von Alexandra Michel

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

2	Lammlachse à 200g
1 Zehe	Knoblauch
3 EL	Butter
2 Zweige	Rosmarin
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die grüne Sauce:

200 g	junge Tiefkühlerbsen
50 ml	Sahne
25 ml	trockener Weißwein
150 ml	Geflügelfond
¼ TL	Agavendicksaft
6	große Kaffir-Limettenblätter
	Meersalz

Für die braune Sauce:

1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone
100 ml	roter Portwein
50 ml	Geflügelfond
25 ml	Sojasauce
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Zucker
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

300	festkochende Kartoffeln
3 EL	Butter
100 ml	Sahne
0,1 g	gemahlener Safran
	Muskatabrieb, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die grüne Sauce Erbsen mit Weißwein, Geflügelfond und Limettenblättern aufkochen und leicht reduzieren lassen. Sahne hinzugeben. Mit Salz abschmecken. Sauce passieren. Nach und nach Erbsen und Limettenblätter in den Fond zurückgeben und mit Stabmixer pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



Für die dunkle Sauce Zucker karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Sojasauce und Fond hinzugeben. Einkochen lassen. Rosmarinzweig, Knoblauch und Zitronenschale hinzugeben. Nach ein paar Minuten Knoblauch und Zitronenschale wieder herausnehmen. Sauce mit Pfeffer abschmecken.

Lammlachse waschen und trocken tupfen. Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Fleisch von allen Seiten mit Knoblauch und Rosmarin scharf anbraten. Bei 90 Grad etwa 15 Minuten auf dem Gitterrost ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree Kartoffeln schälen, viertel und in gesalzenem Wasser garen. Butter mit der Sahne leicht erhitzen und zum Schmelzen bringen, Safran einrühren. Anschließend alles an die Kartoffeln geben und stampfen. Mit Salz und Muskatnuss nachwürzen.

Lammlachse mit der grünen und braunen Sauce zusammen mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Avocado-Creme mit marinierten Himbeeren“ von Alexandra Michel

Zutaten für zwei Personen

Für die Avocado-Creme:

1	reife Avocado
1	Zitrone
1	Ei
1 EL	Crème fraîche
2 EL	Rum
25g	Zucker
2 Blätter	Gelatine

Für die marinierten Himbeeren:

100 g	gefrorene Himbeeren
25 g	Puderzucker
1 EL	Balsamessig
½ Bund	frische Minze

Für die Garnitur:

2 TL	Crème Double
4 Blätter	frische Minze

Zubereitung

Für die Avocado-Creme Avocado teilen und Fruchtfleisch herauslösen. Mit dem Saft einer Zitrone mischen und pürieren. Crème fraîche leicht cremig schlagen und mit der Avocado-Creme verrühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rum leicht erwärmen. Gelatine ausdrücken und in Rum auflösen. Rum-Gelatine-Mischung in die Avocado-Creme rühren. Ei trennen. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Avocado-Creme heben. Die Creme in Dessertgläser füllen und im Eiswasserbad für etwa zehn Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Für die marinierten Himbeeren TK-Himbeeren auftauen, mit Puderzucker bestreuen und Balsamicoessig unterrühren. Minzblätter waschen, zupfen, fein hacken und ebenfalls unterrühren.

Avocadocreme aus dem Gefrierfach nehmen. Die marinierten Himbeeren darauf anrichten, jeweils mit einem Teelöffel Crème double und Minzblatt garnieren und servieren.