

| Die Küchenschlacht – CW-Finale am 18. November 2015 |
„Dreierlei von...“ Horst Lichter



Dreierlei von...: „Jägerspitzel mit Champignon-Crumble und Dreierlei vom Blumenkohl“ von Torsten Kluske

Rezept für zwei Personen

Für den Kalbstafelspitz:

1 Tafelspitz vom Kalb, à 200 g
50 ml Rotwein, trocken
50 ml Sherry
150 ml Kalbsfond
1 EL Sojasauce
1 EL dunkler Balsamico
50 g kalte Butter
1 EL Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Dreierlei vom Blumenkohl:

500 g Blumenkohl, 1 Stück
50 ml Sahne
5 g Butter
1 EL Olivenöl
1 EL Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Meerrettich-Creme:

1 TL Sahne-Meerrettich
1 EL Crème fraîche
1 EL Sahne
1 TL Zitronensaft

Für das Champignon-Crumble:

2 Champignons
1 Scheibe weißes Sandwich-Toast
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
5 EL Rapsöl, zum Anbraten



Zubereitung

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Aus dem Tafelspitz gegen die Faser vier dünne Scheiben schneiden und mit Fleischklopfer zwei Millimeter dünn klopfen. Fleisch salzen und dünn mit Rapsöl bestreichen. In einer heißen Pfanne je Seite 30 Sekunden anbraten.

Bratenansatz mit Rotwein und Sherry ablöschen, kurz einkochen und den Kalbsfond zufügen. Mit Soja-Sauce und dunklem Balsamico abschmecken und dickflüssig einkochen. Von der Hitze nehmen und mit kalter Butter zu einer sämigen Sauce binden.

Blumenkohl vom Strunk und Blättern befreien. Zarte, helle Blätter beiseite legen. Kohl zu Röschen zerteilen. Aus den schönsten Rösche sechs dünne Scheiben schneiden und beiseite legen. Den Rest grob zerkleinern und in einem Topf mit etwas Salzwasser bedeckt gar kochen. Wenn der Kohl weich ist, überschüssiges Wasser abgießen und den Kohl sehr fein mixen. Sahne zufügen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, mit Salz abschmecken. Blumenkohl-Scheiben in Olivenöl und etwas Butter bei milder Hitze anrösten, mit Salz abschmecken.

Sahne-Meerrettich mit Crème fraîche verrühren, mit Sahne vermischen, bis die Sauce gerade vom Löffel läuft. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Toastbrot-Scheibe von der Rinde befreien, grob würfeln und in einem Blitzhacker zu grobem Paniermehl verarbeiten. Paniermehl mit zwei Esslöffel Rapsöl rösten, bis es goldgelb und knusprig ist. Blätter von den Petersilienstängeln zupfen und sehr fein schneiden. Champignons sehr fein würfeln. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls sehr fein würfeln. In einer Pfanne in drei Esslöffel Rapsöl Pilze, Zwiebeln und Knoblauch anrösten. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und mit den fein geschnittenen Petersilienblättern mischen.

Das Dreierlei aus Blumenkohl, Tafelspitz, Meerrettich-Creme und Champignon-Crumble auf Tellern anrichten, mit Toastbrot-Bröseln garnieren und servieren.



Dreierlei von...: „Dreierlei von der Wachtel mit Kartoffel-Creme und Trüffelsauce“ von Tom Mackenroth

Rezept für zwei Personen

Für die Wachteln:

2	Wachtelbrüste, mit Haut
2	Wachtelkeulen
3	Wachteleier
3	Schalotten
3	Perlzwiebeln
2	Möhren
100 g	Champignons
1 Bund	Rosmarin
50 g	schwarzen Trüffel
¼ l	Rotwein
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelcreme:

10	Trüffelkartoffeln
100 g	Butter
¼ l	Milch
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Trüffelsauce:

50 g	schwarzer Trüffel
50 ml	Geflügelfond
¼ l	weißer Portwein
50 g	Sahne
20 g	Butter

Zubereitung

Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten abziehen, würfeln sowie Pilze und Möhren schneiden. Alles zusammen mit den Perlzwiebeln in Pfanne anschwitzen und mit Rotwein einkochen. Wachtelkeulen in eine Form geben, den Sud darüber geben und im Ofen schmoren lassen.

Pilze würfeln, mit Butter und gehobeltem Trüffel zu einer Masse vermengen. Wachtelbrust anschneiden und Trüffelfüllung hinein geben. Anschließend auf der Hautseite in einer Pfanne anbraten.

Wachteleier in Pfanne mit Öl zu Spiegeleiern braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln schälen und würfeln, danach im Topf mit Milch, Butter, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer einkochen. Anschließend zu einer glatten Masse pürieren.



Für die Trüffelsauce Geflügelfond einkochen, mit Portwein und Sahne abschmecken und Trüffel hinein hobeln. Mit Butter abbinden.

Alle Komponenten auf Tellern servieren und anrichten.



Dreierlei vom...: „Dreierlei von Lamm und Bohne mit geräucherten Tomaten und Bulgur“ von Michael Reich

Rezept für 2 Personen

Für das Lamm:

150 g	Lammhackfleisch
300g	Lammlachs
2	Feigen
25 g	Datteln
1	Schalotte
1	Ei
1 EL	Erdnusskerne
50 g	Butter
2 EL	Pankomehl
50 g	Ziegenfrischkäse
50 g	Semmelbrösel
½ TL	Currypulver
½ Bund	Rosmarin
½ Bund	Koriandergrün
75 ml	Rapsöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Dreierlei Bohnen:

250 g	Sau-Bohnen, geschält und blanchiert
100 g	Prinzessbohnen
10 g	geräucherter Speck
15 g	Butter
½	weiße Zwiebel
1	Muskatnuss
	Korianderkörner, aus der Mühle
	Salz, zum Abschmecken
	Schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

Für die geräucherten Tomaten:

6	Cocktailtomaten
25 g	Räuchermehl, Buchenholz
6 g	Korianderkörner
25 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Zucker, zum Abschmecken
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Curryschaum:

100 ml	Milch
1 TL	Currypulver
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle



Für den Bulgur:

75 g	Bulgur
1	Orange
250 ml	Geflügelfond
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
1 TL	Tomatenmark
½ Bund	Koriandergrün
½ TL	Currypulver
	Salz, zum Abschmecken
	Schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

Für die Garnierung:

1 EL	Feigenmarmelade
1 Schale	Rock Chives
1 Schale	Erbsen-Kresse
1 Schale	Shiso-Kresse

Zubereitung

Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Lammpraline Schalotte abziehen und hacken, in einem Esslöffel Öl glasig anbraten. Lammhack, Eier, gehacktes Koriandergrün, Curry und Schalotte zu einer glatten Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Bällchen formen und in einer Mischung aus Panko und gehackten Erdnüssen wälzen. Zehn Minuten vor Anrichten Bällchen bei milder Hitze in Rapsöl von allen Seiten anbraten.

Für die Lammroulade Hälfte des Lammlachses durch mehrere Schmetterlingsschnitte zu einem großen, dünnen Fleischstück zuschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und fein gehackte Feigen, sowie gehackten Koriander auf Fleisch verteilen, zu einer langen Roulade einrollen und mit Holzspießen fixieren. In einer Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten und anschließend im Ofen garen. Rest Lammlachs mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne anbraten, zu der Roulade in den Ofen geben und rosa garen. Semmelbrösel, Butter, gehackte Datteln, zwei Zweige gehackten Rosmarin und Ziegenfrischkäse vermengen. Am Ende der Garzeit Masse darauf verteilen und unter Grillfunktion im Ofen bräunen.

Cocktailtomaten mit Bunsenbrenner außen abrennen bis sich Haut löst, mit einem Messer Haut abziehen. Boden eines Topfes mit Räuchermehl und Korianderkörnern ausstreuen und ein Stück Alufolie darüber legen. Topf auf den Herd stellen. Sobald sich dichter Rauch entwickelt, Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Olivenöl darauf geben, Topf-Deckel halb darauf legen und für fünf Minuten räuchern.

Für das Bohnenpüree Zwiebel abziehen und würfeln. Speck knusprig braten und Zwiebelwürfel mit anschwitzen. 150 Gramm Saubohnen dazugeben, pürieren und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Prinzessbohnen schräg in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden und in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Kurz vor dem Anrichten restliche Saubohnen und Prinzessbohnen in Butter in einem Topf erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Korianderkörnern aus der Mühle abschmecken.



Für den Bulgur Schalotte und Knoblauch abziehen, klein hacken und in einem Topf Rapsöl anbraten. Bulgur dazugeben und mit Fond weich kochen. Mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer, gehacktem Koriander, Curry und etwas Abrieb einer Orange abschmecken.

Für den Curryschaum Milch in einem Topf aufkochen und Curry dazugeben. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Vor dem Anrichten mit einem Stabmixer Milch aufschäumen.

Alle Komponenten auf Tellern anrichten, mit Feigenmarmelade und dreierlei Kresse garnieren und servieren.



Dreierlei von...: „Dreierlei von der Jakobsmuschel“ von Katharina Brandt

Rezept für 2 Personen

Für die Jakobsmuschel mit Maracuja-Vinaigrette:

- 2 ausgelöste Jakobsmuscheln
- 2 Maracuja
- 1 TL milder Weißweinessig
- 1 TL Agavendicksaft
- 3 EL kaltgepresstes Olivenöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Koriandergrün
- 1 TL Fleur de sel
- ½ TL Currypulver
- 1 EL Rapsöl, zum Anbraten
- Piment d'Espelette, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Für das Jakobsmuschel Carpaccio mit frischem Trüffel:

- 2 ausgelöste Jakobsmuscheln
- 1 Knolle schwarzer Trüffel
- 1 Stiel Zitronengras
- 1 Limette
- 100 ml Rapsöl
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 ml Milch
- 1 Muskatnuss
- 1 EL Trüffelöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Jakobsmuschel mit karamellisiertem Chicorée und beurre blanc:

- 2 ausgelöste Jakobsmuscheln
- 2 mittelgroße Chicoréestauden
- 100 g Schalotten
- 70 g Butter
- 200g kalte Butter
- 200 ml trockener Weißwein
- 350 ml Fischfond
- 1 EL Rapsöl
- 15 g Zucker
- Himbeeressig, zum Abschmecken
- Vanillesalz, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Für die Garnitur:

- 2 Muschelschalen
- 4 Passionsfruchtblüten

Zubereitung

Für die Vinaigrette Maracujas halbieren und Fruchtmarm mit Teelöffel herauskratzen. Mit einem Pürierstab pürieren. Püree durch ein feines Sieb streichen. Mit Essig, Agavendicksaft, Piment d'Espelette und Salz abschmecken. Olivenöl mit Schneebesen unterrühren. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Korianderblättchen abzupfen und fein hacken. Kräuter mit der Vinaigrette verrühren. Fleur de sel und Curry mischen. Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und auf beiden Seiten mit Currysatz würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln darin auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten, abschließend in Muschelschalen servieren.

Für das Carpaccio Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronengras, Limettensaft und -abrieb in Topf geben. Öl dazugeben und kurz erwärmen, bis Aromen der Limette und des Zitronengrases herauskommen. Öl mit Senf vermischen und mit Agavendicksaft abschmecken. Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geschnittenem Schnittlauch verfeinern. In einem Topf Milch aufkochen und mit geriebener Muskatnuss abschmecken. Trüffelöl zugeben und mit Pürierstab schaumig aufmischen.

Für das letzte Dreierlei Schalotten abziehen und schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen. Nach fünf Minuten mit Weißwein ablöschen, leise köchelnd fast vollständig einkochen. Fischfond zugeben und auf die Hälfte einkochen, danach passieren. Kalte Butterwürfel mit einem Pürierstab in den heißen Fond mixen. Mit Salz, Pfeffer und Himbeeressig abschmecken. Sauce kurz vor dem Anrichten ohne zu köcheln schaumig mixen. Chicorée waschen, Strunk entfernen und in ein bis zwei Zentimeter breite Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zucker hinzugeben und karamellisieren. Chicorée zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln eine Minute von beiden Seiten anbraten, mit Vanillesalz und Pfeffer abschmecken.

Das Dreierlei von der Jakobsmuschel auf Tellern anrichten, mit Passionsfruchtblüten und gehobeltem Trüffel garnieren und servieren.