

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Februar 2024** ▪
Tagesmotto „Drei Pflichtzutaten: Schwarzwurzel, Chicorée, Orange,“
mit Mario Kotaska



Merit Schwalm

Lammfilet im Pistazien-Petersilien-Mantel mit rahmigen Schwarzwurzeln und gedünstetem Chicorée mit Orangensauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Rahm-Schwarzwurzel:

- 2 Schwarzwurzeln
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone, Saft
- 50 g Butter
- 50 g Sahne
- ½ Bund Schnittlauch
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und in mit Zitronensaft gesäuertes Wasser legen. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Schwarzwurzeln in Scheiben schneiden und anschließend in Salzwasser garen, dann kalt abschrecken. Schalotte in einer Pfanne mit geschmolzener Butter anschwitzen, Schwarzwurzel dazugeben und Sahne angießen. Cremig einkochen und mit Schnittlauchröllchen, geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken.

Für das Lammfilet im Pistazien-Petersilien-Kruste:

- 2 Lammfilets
- ½ Bund Petersilie
- 25 g Pistazienkerne
- 1 TL Senf
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lammfilet in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann herausnehmen und mit Senf bestreichen. Petersilie und Pistazien fein hacken und miteinander vermengen. Lammfilet darin wenden.

Für den Chicorée mit Orangensauce:

- 2 Chicorée
- 1 Zwiebel
- 2 Orangen, Saft
- 1 EL Frischkäse
- 150 ml Gemüsefond
- 3 cm Ingwer
- 1 TL Kurkuma
- 2 TL Currypulver
- Speisestärke, zum Binden
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée in einer Pfanne mit Öl anbraten. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit in die Pfanne geben. Dann alles salzen und pfeffern. Orangen schälen und filetieren, Saft auffangen. Chicorée mit Orangensaft ablöschen und mit Fond aufgießen. Zugedeckt etwa 10 Minuten schmoren lassen. Aus der Pfanne nehmen und in einer Auflaufform im Backofen warm stellen. Ingwer schälen und reiben. Sauce mit Ingwer, Kurkuma und Curry abschmecken. Speisestärke mit Wasser anmischen und in die Pfanne geben zum Binden. Frischkäse einrühren und Orangenfilets dazugeben, nochmals kurz erhitzen.

Das Lammfilet auf dem Chicorée servieren, Orangensaucee darüber geben und das Schwarzwurzelgemüse anrichten.



Dennis Kunze

Entenbrust mit Sauerkirsch-Orangen-Sauce, Schwarzwurzelpuree und karamellisiertem Orangen-Chicorée

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 weibliche Barbarie-Entenbrüste
50 g Butter
½ TL Fleur de Sel
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Entenbrust rautenförmig einschneiden, leicht salzen und pfeffern und auf mittlerer Hitze auf der Hautseite ohne Öl in einer Pfanne anbraten. Dann wenden und für etwa 3 Minuten von der anderen Seite braten. Auf einem Gitter im vorgeheizten Ofen für etwa 20 Minuten ruhen lassen. So das eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht wird. Anschließend in einer Pfanne mit Butter arrosieren. Tranchieren und mit Fleur de Sel bestreuen.

Für die Sauerkirsch-Orangen-Sauce:

50 g Sauerkirschen im Saft
½ Zwiebel
1 Orange, Saft
50 g Butter
250 ml Geflügelfond
125 ml lieblicher Rotwein
½ Bund Thymian
½ Bund Rosmarin
1 TL rosa Pfefferbeeren
3 Nelken
2 TL Speisestärke
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Zwiebel abziehen und fein hacken. In einem Topf mit Öl andünsten. Mit Rotwein ablöschen und Fond angießen. Alles reduzieren lassen. Kirschen mit Saft dazugeben und weiter köcheln lassen. Thymian und Rosmarin im Ganzen dazu geben. Etwas Orangen-Saft in die Sauce pressen. Weiter reduzieren lassen. Anschließend Sauce durch ein Tuch abseihen und zurück in den Topf geben. Mit Butter aufmontieren und einige Kirschen in die Sauce geben. Bis zum Servieren warmhalten.

Für das Schwarzwurzelpuree:

200 g Schwarzwurzeln
100 g mehligkochende Kartoffeln
80 g Butter
50 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und anschließend mit geschälten Kartoffeln in siedendem Salzwasser weich garen. Wasser abgießen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Butter hinzugeben und mit einem Pürierstab aufmixen. Sahne schlagen und vorsichtig unterheben.

Für den Chicorée:

2 Chicorée
1 Orange, Saft
50 g Butter
70 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée waschen und in Rauten schneiden. In einer Pfanne Zucker karamellisieren lassen. Butter hinzugeben und Chicorée darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Orange auspressen und Saft über Chicorée geben. Kurz schwenken bis Chicorée bissfest gegart und aromatisiert ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Rick Brockmeyer

Gebackene Schwarzwurzeln mit Orangen-Hollandaise und Chicorée-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die gebackene Schwarzwurzel:

350 g Schwarzwurzeln
2 EL Butter
25 g Erdnüsse
25 g Walnüsse
25 g Cashewnüsse
3 EL Panko
2 TL rosa Pfefferbeeren
1 EL Essig
3 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und in Wasser mit Essig legen. Anschließend längs halbieren und vierteln. In einer Schüssel mit Öl mischen und mit Salz würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Nüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen. Nüsse mit Panko und Butter mischen. Nussmischung über den Schwarzwurzeln verteilen und weitere 8 Minuten backen. Blech aus dem Ofen nehmen und Schwarzwurzel mit Pfefferbeeren und Brunnenkresse anrichten.

Für die Orangen-Hollandaise:

250 g Butter
3 Eier
1 Orange, Saft
1 Zitrone, Saft
1 Prise weißer Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Butter in einem Topf schmelzen.

Eigelbe mit ausgepresstem Orangensaft und etwas Salz in einem Topf über einem heißen Wasserbad aufschlagen bis die Masse cremig ist.

Nun nach und nach die geschmolzene Butter hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und zeitnah servieren.

Für den Chicorée-Salat:

2 Chicorée
1 Orange, Filets & Saft
1 TL Honig
1 EL Balsamicoessig
2 EL Walnussöl
1 EL Mandelblättchen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Orange längs halbieren. Eine Hälfte entsaften, die andere Hälfte filetieren. Saft mit Honig, Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermischen. Chicorée und Orangenfilets in das Dressing geben und gut vermischen. Vor dem Servieren mit Mandeln bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Februar 2024** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Schwarzwurzeln „Wiener Art“ mit Kartoffel-Chicorée-Stampf und Orangenbutter

Zutaten für zwei Personen

Für die Schwarzwurzel „Wiener Art“:

- 4 Stangen Schwarzwurzeln, geschält und vorgekocht
- 1 Ei
- 100 g Butterschmalz
- 50 g Mehl
- 50 g Semmelbrösel
- 1 TL gemahlene Muskatblüte
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Schwarzerwurzeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnussblüte würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße aufstellen und Schwarzwurzeln darin panieren. In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Kartoffel-Chicorée-Stampf:

- 100 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Chicorée
- 70 g Butter
- 50 ml Crème fraîche

Kartoffeln schälen und in siedendem Salzwasser garen. Butter in einem kleinen Topf zu brauner Butter werden lassen. Chicorée in ungleichmäßig feine Streifen schneiden und in brauner Butter anschwitzen. Kartoffeln abgießen, kurz auskühlen lassen und stampfen. Chicorée mit brauner Butter und Crème fraîche dazugeben und untermengen.

Für die Orangenbutter:

- 1 Orange, Saft & Abrieb
- 1 Schalotte
- 50 g kalte Butter
- 2 cl Bitterorangenlikör
- 4 Zweige Estragon

Schalotte abziehen und fein würfeln. Orange heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Schalotte zusammen mit Orangensaft, Orangenabrieb und Estragonstielen sirupartig einreduzieren. Kurz vor dem Servieren mit Bitterorangenlikör parfümieren und mit kalter Butter zu einer cremigen Sauce binden. Gehackte Estragonblättchen einrühren und abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.