

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juni 2020** ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



Pepe

Gebratenes Kabeljaufilet mit Safransauce, getrüffeltem Babyspinat und lila Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Kabeljaufilet:

400 g Kabeljaufilet, mit Haut
 Rapsöl, zum Braten
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Fisch waschen, trockentupfen und in zwei gleichgroße Filets schneiden. In etwas Rapsöl auf der Hautseite anbraten bis diese kross ist. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und mit der Fleischseite auf ein Gitter im vorgeheizten Backofen legen und fertig garen.

Für die Safransauce:

50 ml halbtrockener Weißwein
 150 ml Fischfond
 50 g Butter
 75 ml Sahne
 0,1 g Safran
 1 TL Speisestärke
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Weißwein und Fischfond in einem Topf aufkochen und mit dem Safran ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Sahne angießen und mit Butter aufmontieren. Ggf. mit Stärke binden.

Für den Babyspinat:

500 g Babyblattspinat
 10 Kirschtomaten
 2 Schalotten
 50 g Trüffelbutter
 50 ml Trüffelöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Blattspinat waschen und trockentupfen. Trüffelöl und -butter in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten und Schalotten darin für ca. 1 Minute anschwitzen. Alles mit dem Babyspinat vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelwürfel:

4 violette Kartoffeln
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Kartoffel schälen, in feine Würfel schneiden und in heißem Fett knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

1 Beet grüne Shiso-Kresse

Shiso-Kresse aus dem Beet schneiden und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Pepe

Mascarponecreme mit Waldbeeren-Basilikumsalat und weißer Schokolade

Zutaten für zwei Personen

Für die Mascarpone-Creme:

- 1 Zitrone
- 125 g Mascarpone
- 125 g Speisequark
- 125 ml Sahne
- 25 g Puderzucker
- ½ Päckchen Vanillezucker

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Speisequark, Puderzucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. Sahne unterheben und kalt stellen.

Für den Waldbeeren-Basilikumsalat:

- 150 g Waldbeeren, TK-Ware
- 20 g Basilikum

Waldbeeren auftauen und 50 g davon fein pürieren. Mit dem Rest der Waldbeeren vermengen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit den Waldbeeren vermengen.

Für die Garnitur:

- 20 g weiße Schokolade

Schokolade fein reiben und über das Dessert geben.

Die Mascarpone-Creme abwechselnd mit dem Waldbeeren-Salat geschichtet in einem Glas anrichten.



Andreas Ebel

Bœuf Stroganoff mit Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Stroganoff:

250 g Rinderfilet
 250 g weiße Champignons
 1 Zwiebel
 3 Gewürzgurken mit Sud
 100 ml saure Sahne
 100 ml Sahne
 50 ml Rinderfond
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Mehl, zum Bestäuben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen, in dünne Streifen schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. In einer Pfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Champignons putzen und klein schneiden. Gewürzgurken ebenfalls klein schneiden. Zwiebeln, Champignons und Gewürzgurken in der Fleisch-Pfanne anbraten. Mit Fond und Gurkensud ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend beide Sorten Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Filetstreifen wieder hinzugeben. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

4 mehligkochende Kartoffeln
 50 g Butter
 100 ml Milch
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Topf in Salzwasser garen. Abgießen und mit Butter und Milch stampfen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Stampf mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Andreas Ebel

Orangeneis mit Orangensauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Orangeneis:

2 Orangen
250 g Mascarpone
50 ml Orangensaft
4 EL Puderzucker
1 Tonkabohne

Die Orangen unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Anschließend Orangen halbieren und Saft auspressen. 25 ml des frisch gepressten Orangensaftes und 50 ml Orangensaft, Orangenabrieb, Mascarpone und Puderzucker vermischen und in die Eismaschine geben. Tonkabohne reiben und untermischen. Eismasse gefrieren lassen.

Für die Orangensauce:

1 Orange
2 cl Orangenlikör
3 EL Puderzucker

Orange schälen und filetieren. Orangefilets mit Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Orangelikör ablöschen. Danach zu einer feinen Sauce mixen.

Das Dessert in Schüsseln anrichten und servieren.



Malin Veith

Pfannenzpizza mit süßsauren Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Pfannenzpizza:

4 Cocktailtomaten
25 g Babyspinat
125 g Büffelmozzarella
3 EL Naturjoghurt
3 EL Dinkelmehl, Typ 630
1 Msp. Backpulver
Getrockneter Oregano, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Joghurt, das Mehl und das Backpulver zu einem Teig verkneten und mit einem Nudelholz ausrollen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Teig hineingeben. Tomaten waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Tomaten auf dem Boden verteilen und den Mozzarella darüber reiben. Deckel auf die Pfanne legen und den Käse schmelzen lassen. Spinat waschen und trockenschleudern. Auf die Pizza geben und einfallen lassen. Mit Pfeffer würzen.

Für die süßsauren Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln
2 EL Honig
2 EL Balsamicoessig
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Honig in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebelringe hineingeben. Zwiebeln darin kurz garen, mit Balsamico ablöschen und mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Malin Veith

Amaretto-Schokoladen-Pudding mit gebrannten Salzmandeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Pudding:

100 g Zartbitterschokolade, 60 %
300 ml Milch
25 g Butter
1 EL Mehl
2 EL Zucker
100 ml Amaretto

Die Milch in einen Topf geben. Mehl und Zucker dazugeben und verrühren. Alles aufkochen lassen und Butter dazugeben. Schokolade hacken und in der warmen Milch schmelzen lassen. Amaretto hinzugeben und zu einem Pudding einkochen.

Für die Salzmandeln:

50 g ungeschälte Mandeln
50 g Zucker
¼ TL Salz

Zucker, Salz und 20 ml Wasser aufkochen und kurz einkochen lassen. Mandeln dazugeben und so lange kochen lassen, bis sich Blasen bilden. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Das Dessert in Schüsseln anrichten und servieren.