

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. April 2018** ▪
"Gerichte mit Geschichte" mit Christian Lohse



Ani del Longo

Waldorfsalat mit Glückstädter Marzipan-Matjes

Zutaten für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, davon der Saft
 3 Eier
 140 ml neutrales Pflanzenöl
 ½ TL mittelscharfer Senf
 ½ TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Die Eier trennen und das Eigelb mit Senf, Salz und Zucker in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer in die Höhe ziehen. Unter Rühren das Öl zuerst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl dazugeben. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für das Waldorfsalat-Dressing:

1 Orange
 2 EL heller Balsamico
 ½ TL Senf
 50 ml Orangensaft
 30 ml Rapsöl
 20 ml Walnussöl
 ½ TL Zucker
 1 Msp. Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Essig, Senf, Orangensaft mit Salz und Zucker verrühren, dann die beiden Ölsorten unterrühren, bis eine cremige Emulsion entsteht.

2 EL von der zuvor zubereiteten Mayonnaise unterarbeiten und mit den beiden Pfeffersorten und dem Salz abschmecken. Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben und ebenfalls unterrühren.

Für den Waldorfsalat:

¼ Knolle Sellerie
 1 Stauden Sellerie
 2 säuerliche Äpfel
 50 g Walnusskerne
 2 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Nüsse darin wenden. Die Nüsse aus der Pfanne nehmen, auf ein Stück geölte Alufolie legen. Die Hälfte der karamellisierten Nüsse hacken und für die Garnitur beiseite stellen.

Den Staudensellerie und den Knollensellerie schälen und fein raspeln. Die Äpfel waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und ebenso grob raspeln.

Sellerie, Äpfel, Staudensellerie und die gehackten Nüsse in eine Schüssel geben und mit dem zuvor zubereitetem Dressing vermengen. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Matjes: Pumpernickel in Butter langsam kross anbraten. Birnen schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Marzipanrohmasse ausrollen und als eine 2 mm dicken Schicht auf den Birnenscheiben auslegen. Restliche Gräten vom Matjes mit einem Messer lösen und den Matjes auf der Marzipanrohmasse platzieren.

4 Matjesfilets
2 reife Birnen
2 Scheiben rundes Pumpernickel
75 g Marzipanrohmasse
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
1 EL Butter, zum Anbraten

Waldorfsalat mit Glücksstädter Marzipan-Matjes auf Tellern anrichten, die restlichen Nüsse über den Salat streuen und servieren.



Rainer Haitz

Käsespätzle mit Allgäuer Filetpfännle, Dunkelbiersauce, Pilzen und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

100 g mittelalter Bergkäse
100 g Emmentaler
50 g Weißlacker
1 Zwiebel
3 Eier
150 g Butter
50 ml dunkles Weizenbier
250 g Mehl
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle

Mehl mit Eiern, Wasser und dunklem Weizenbier vermengen und zu einem Teig verrühren. Mit einer Prise Salz würzen. 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit heißer Butter goldbraun anschwitzen.

Den Teig mit einem Spätzlehobel in leicht gesalzenes kochendes Wasser einbringen. Spätzle aufkochen lassen ca. 5 Minuten ziehen lassen und anschließend mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Jeweils abwechselnd mit einer Lage Käse und Spätzle in die Schüssel aufschichten. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenso wie die Schmelzzwiebeln über die Spätzle geben.

Für das Schweinefilet:

Schweinefilet à 400 g am Stück
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trocken tupfen. Kräuter abrausen und trockenwedeln.

Schweinefilet in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten, Thymian- und Rosmarinzweig mit in die Pfanne geben. Fleisch salzen und pfeffern. Schweinefilet aus der Pfanne nehmen in Alufolie einwickeln und im Ofen etwa 20 Minuten weitergaren.

Für die Pilzsauce:

150 g braune Champignons
10 g getrocknete Steinpilze
1 Schalotte
1 EL Butter
100 g Sahne
1 EL Steinpilzcreme
50 ml dunkles Weizenbier
200 ml Rinderfond
1 EL Stärke
½ glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
weißer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit der geschmolzenen Butter glasig andünsten lassen. Die Champignons dazugeben und leicht anbraten. Sahne und Rinderfond zufügen und köcheln lassen. Stärke mit Wasser anrühren und in die Soße geben, kurz aufkochen lassen. Die Sauce mit Steinpilzcreme, Bier, Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Zum Schluss mit einer Reibe die getrockneten Steinpilze in die Sauce geben.

Für die Garnitur:

¼ Bund glatte Petersilie

Petersilie abrausen und trockenwedeln.

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel
1 EL Butter

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Zwiebeln

Schweinefilet aufschneiden und mit Pilzesauce und Käsespätzle in einer gußeisernen Pfanne anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



Kristin Ebert

New York Club Sandwich

Zutaten für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

2 Eier, davon die Eigelb
1 TL mittelscharfer Senf
250 ml neutrales Öl
1 Zitrone, davon 1 EL Saft
¼ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
weißer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelb und Senf mit einem Handrührgeräts kurz verrühren. Etwa ¼ des Öls in einem dünnen Strahl einrühren, bis sich Öl und Eigelb zu einer glatten Creme verbunden haben.

Dann das übrige Öl unter ständigem Rühren zugießen.

Mit etwa Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken

Für den Belag:

100 g Hähnchenbrust-Aufschnitt am
Stück
100 g Bacon am Stück
3 Eier
½ Tomate
¼ Eisbergsalat

Hähnchenbrust und Bacon auf einer Aufschnittmaschine dünn aufschneiden.

Die Eier in einem Topf mit kochendem Wasser 10 Minuten hart kochen.

Tomate waschen, trocknen und etwa 4 mm dick aufschneiden.

Den Salat abbrausen, trockenschleudern und reißen.

Für das Sandwich:

4 Scheiben American-Sandwich
2 Eier
40 g helle Sesamsaat
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier mit dem Sesam, Salz und Pfeffer verquirlen. Toast in der Masse marinieren und in einer Pfanne mit reichlich Öl von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Auf Küchekrepp abtropfen lassen.

Eiersalat auf den Salatblättern verteilen, mit Schnittlauch bestreuen und zusammenklappen.

Sandwich diagonal durchschneiden

Für die Garnitur:

1 Ei
1 Gewürzgurke
¼ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Ei kochen, abschrecken und schälen.

Das Ei mit Eierschneider in Scheiben schneiden.

Neben dem Sandwich anrichten und mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch dekorieren.

Gewürzgurke auffächern und neben oder auf dem Sandwich dekorativ trapieren.

Das New York Club-Sandwich auf Tellern anrichten, mit Gewürzgurken und Schnittlauch garnieren und servieren.



Florian Becker

Filet Wellington mit scharfem Babyspinat, frittiertes Petersilie und Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Selleriepüree:

½ Knolle Sellerie
100 g Sahne
50 g Butter
½ Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Sahne in einem Topf aufkochen und die Würfel bei geringer Hitze weichkochen. Die Butter in einem Topf aufschäumen und leicht bräunen. Den Sellerie abgießen, mit einem Stabmixer fein pürieren und mit der braunen Butter verquirlen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zum Püree geben.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pilzfarce:

200 g braune Champignons
100 g kleine Kräuterseitlinge
100 g Birkenpilze
2 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie
Öl, zum Andünsten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, fein hacken und in einem Topf mit etwas Öl glasig dünsten. putzen und fein hacken. Die Champignons, Kräuterseitlinge und Birkenpilze im Öl mitrösten bis das ausgetretene Wasser verkocht ist.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Filet:

1 Rinderfilet à 300 g
2 Platten Blätterteig
1 Ei
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet waschen, trockentupfen und zu kleinen Medaillons schneiden. Diese leicht salzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten kurz scharf anbraten.

Aus dem Blätterteig einen Kreis ausstechen, der ca. 4 cm größer ist als der Durchmesser des Medaillons und einen Kreis ausstechen, der ca. 4 cm Größer ist als der erste Kreis.

Auf das Rinderfiletmedaillon etwa 2 TL der Pilzfarce geben.

Die Pilze mittig auf den Blätterteigkreis geben, darauf das Rinderfilet legen. Nun den noch freien Rand mit etwas aufgeschlagenem Eigelb bepinseln.

Den großen Kreis darüberlegen und den Rand mit einer Gabel zusammendrücken.

Die Praline im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten goldgelb backen.

Für den Spinat:

500 g Babyspinat
2 Schalotten
100 ml Kokosmilch
1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 2 ½ cm
1 Stange Zitronengras
1 kleine getrocknete Thai-Chili
Öl, zum Anrösten

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Schalotten, Knoblauch und Ingwer in einem Topf mit wenig Öl kurz anrösten. Den Spinat verlesen und unterheben. Das Zitronengras mit dem Messerrücken anschlagen, dritteln und ebenfalls mitbraten. Sobald der Spinat zusammenfällt, die Kokosmilch angießen. Mit gehackter Thai-Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Filet Wellington mit scharfem Babyspinat, frittierter Petersilie und Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.