

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. April 2019 ▪
ChampionsWeek ▪ "Internationale Klassiker" mit Cornelia Poletto



Alex Schöpe

Frankreich

Bouillabaisse mit Rouille und geröstetem Pfannen-Brot

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

- 1 Rotbarbenfilet mit Haut à 125 g
- 1 Seezungenfilet mit Haut à 125 g
- 1 Seeteufelfilet ohne Haut à 125 g
- 4 küchenfertige Riesengarnelen
- 300 g Miesmuscheln
- 3 Rispen Tomaten
- 1 Stange Staudensellerie
- ½ kleine Fenchelknolle
- 80 g kleine weiße Champignons
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 3 EL französischer Wermut
- 700 ml Fischfond
- 1 TL Anislikör
- 10 Safranfäden
- 1 Zweig Thymian
- 2 EL Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Die Muscheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten, geöffnete Exemplare aussortieren. Die Muscheln in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser zugedeckt etwa 3 Minuten garen, bis sie sich öffnen. Die Muscheln durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen und dabei geschlossene Muscheln entfernen.

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Sellerie und den Fenchel putzen und waschen. Den Sellerie schräg in Scheiben, den Fenchel in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Sellerie und Fenchel darin andünsten. Mit dem Wermut ablöschen, den Fond dazu gießen und leicht köcheln lassen. Das Gemüse 10 bis 15 Minuten bissfest garen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in ½ bis 1 cm breite Ringe schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und vierteln. Die Champignons putzen, trocken abreiben und vierteln. Die Champignons, die Frühlingszwiebeln, die Cocktailtomaten, die Safranfäden, den Knoblauch und den Thymian in den Fond geben. Zum Schluss den Likör hinzufügen und die Suppe warm halten.

Die Garnelen waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf Salzwasser aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Garnelen und Fischstücke darin 1 bis 2 Minuten ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in die Suppe geben und darin weitere 2 bis 3 Minuten ziehen lassen. Die Muscheln ebenfalls in die Suppe geben und kurz darin erhitzen. Den Knoblauch und den Thymian wieder entfernen.

Für die Rouille:

- 10 Safranfäden
- 200 g Crème fraîche
- 1 Baguettebrötchen
- 2 EL Gemüsefond
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL mildes Olivenöl
- mildes Chilisalz, zum Abschmecken

Den Safran im warmen Fond einige Minuten ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Crème fraîche mit dem Safranfond, Knoblauch, dem Inneren des Brötchens und Olivenöl verrühren und mit Chilisalz würzen.

Für das Pfannenbrot: Die Butter in der Milch schmelzen. Das Mehl mit Backpulver und Salz zur
300 g Mehl Milch geben und solange kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
185 ml Milch Den Teig in vier gleichgroße Stücke teilen und auf einer bemehlten
50 g Butter Arbeitsfläche dünn ausrollen.
1 TL Backpulver Öl in einer Pfanne erhitzen und das Pfannenbrot etwa 1 ½ Minuten
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten rösten. Sobald der Teig blasen bildet, das Brot wenden.
1 TL feines Salz

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tanja Hagelüken

Spanien

Tapas variadas: Frittiertes aus dem Meer mit Aioli, Manchego-Praline mit Dattel-Dip, maurischer Spieß vom Ibérico mit Paprika-Marmelade, Perlhuhn in Tomaten-Oliven-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Aioli:

4 Knoblauchzehen
125 ml Traubenkernöl
50 ml trockener Weißwein
1 Zitrone, davon etwas Saft
2 Eier, davon das Eigelb
2 EL mittelscharfer Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Knoblauch abziehen. Eigelb mit Senf, Weißwein, Salz und Pfeffer verrühren, zusammen mit dem Knoblauch in einen Mixbecher geben und cremig mit dem Stabmixer aufmixen. Das Traubenkernöl in einem dünnen Strahl einfließen lassen.

Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für Kalmar und Sardellen:

8 Sardellen
1 küchenfertige Tube vom Kalmar
1 große Ofenkartoffel
6 EL Tempura-Reismehl
6 EL Pankobrösel
2 EL geräuchertes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 175 Grad vorheizen.

Die Sardellen waschen, trockentupfen und die Köpfe abtrennen. Zwei Sardellen zurückbehalten und in eine dünn gehobelte Kartoffelscheibe einarbeiten und frittieren.

Den Kalmar ausnehmen, säubern, häuten und in feine Ringe schneiden. Den Kopf halbieren.

Reismehl mit Panko mischen, geräuchertes Paprikapulver und Salz hinzugeben, den Fisch darin wenden und in der Fritteuse kross frittieren.

Für die Spieße:

1 Filet vom Ibéricoschwein à 400 g
50 g Chorizo vom Rind
2 Knoblauchzehen
1 Knolle Ingwer à 5 cm
1 Zitrone, davon etwas Abrieb
¼ TL Safranpulver
2 EL Kurkuma
¼ TL Cayennepfeffer
½ Bund Koriander
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Rosmarin
4 EL Olivenöl, zum Anbraten

Die Zutaten für die Spieße in einen Cutter mit Olivenöl zu einer Marinade pürieren, auf die Fleischspieße geben und etwas marinieren lassen, abtupfen und scharf von jeder Seite anbraten.

Je nach Dicke der Fleischstücke die Spieße noch einige Minuten in den Ofen bei 150 Grad Ober- und Unterhitze.

Chorizo in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne des Schweinefilets in etwas Olivenöl anrösten. Auf die Spieße die Paprikamarmelade drapieren und die Chorizo darüber geben.

- Für die Marmelade:** Paprika und Schalotten fein würfeln und anbraten, Tomatenmark hinzugeben und alles mit Zucker leicht karamellisieren. Etwas Wasser und die anderen Gewürze hinzugeben.
- 250 g rote Paprika
 - 1 Habanero-Chili
 - 1 ½ Schalotten
 - 75 g brauner Zucker
 - 1 EL Tomatenmark
 - 1 TL Piment d'Espelette
 - 1 TL Meersalz
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Praline:** Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.
- 100 g Manchegokäse
 - 3 EL Polenta
 - 1 Ei
- Manchegokäse zimmertemperiert in kleine Stücke schneiden. Das Ei verquirlen. Den Käse in Kugeln formen, mit Ei und Polenta panieren und in einer Fritteuse frittieren.
- Für den Dip:** Die Datteln halbieren. Die Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen.
- 2 Datteln ohne Stein
 - 1 Orange
 - 2 EL flüssiger Honig
 - 2 EL mittelscharfer Senf
 - 2 EL Sahne
 - 2 EL Crème fraîche
 - 2 EL Pistazienöl
 - 40 g Pistazien
 - 1 ½ getrocknete rote Chili
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Orangensaft, Honig, Senf, Crème fraîche, Pistazienöl, Pistazien, getrocknete Chili und Datteln in einem Standmixer cremig mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Perlhuhnbrust:** Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 1 Perlhuhnbrust mit Haut à 300 g
 - 1 getrocknete rote Chili
 - 2 Schalotten
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Zitrone, davon etwas Abrieb
 - 1 EL Tomatenmark
 - 10 schwarze Oliven
 - 1 EL Kapern
 - 4 Zweige Rosmarin
 - 800 ml Geflügelfond
 - 200 ml trockener Weißwein
 - 30 ml Sahne
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Die Perlhuhnbrust häuten, scharf anbraten, mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen, Rosmarin hinzufügen und im Ofen ca. 25 Minuten schmoren lassen.
- Parallel die Haut mit Zitrone, Knoblauch, Chili, Salz und Pfeffer einreiben und separat kross braten.
- Schalotte und Knoblauch anbraten, Tomatenmark ebenfalls anrösten und mit etwas Weißwein und Geflügelfond ablöschen.
- Kapern und Oliven hinzugeben und mit Sahne, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Huhn nach 25 Minuten aus dem Ofen holen, etwas aufschneiden und mit der Sauce anrichten.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Baumgartner

Ägypten

Sous-vidé gegartes orientalisches Dukkah-Lamm mit Sauce, wildem Brokkoli, Mandelpolenta und zweierlei Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachse à 150 g
2 EL Butter
4 Zweige Thymian
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lammlachse waschen, trockentupfen und mit Thymian und etwa 1 EL Butter vakuumieren und bei 57 Grad 25 Minuten im Wasserbad garen.

Die Lammlachse aus der Folie nehmen und kurz, scharf auf beiden Seiten anbraten, salzen und pfeffern.

Für die Dukkah-Mischung:

2 EL Haselnuskerne
1 EL Macadamianüsse
1 EL Pinienkerne
2 EL helle Sesamsaat
1 TL schwarze Sesamsaat
2 TL Kreuzkümmel
1 EL Koriandersaat
4 Zweige Thymian
½ Bund Minze
½ Bund glatte Petersilie
2 TL edelsüßes Paprikapulver
1 EL schwarze Pfefferkörner
2 TL Fleur de Sel

Minze, Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Nüsse, Kerne, Koriandersaat und Sesam in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die Gewürze mit den Kräutern in einen Mörser geben und so zerstoßen, dass sich eine grobkörnige Paste ergibt.

Das Lamm in der Dukkah-Mischung wenden.

Für die Sauce:

200 ml Lammfond
4 Zweige Thymian
1 TL Stärke
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter zum Bratensatz geben, mit dem Thymian aromatisieren und mit Lammfond ablöschen. Die Stärke in 1 EL Wasser anrühren und die Sauce cremig binden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Brokkoli:

600 g wilder Brokkoli
1 EL Butter
Blütensalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den wilden Brokkoli unter fließendem, kaltem Wasser abbrausen und trocken schütteln. Die dunkelgrünen, dicken Blätter von den Stielen zupfen und entfernen. Die Stiele in ca. 1 cm breite und die feinen, dünnen Stiele in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, die dicken Stiele vom Brokkoli zugeben und für ca. 1 Minute kräftig anrösten. Die feineren Stiele zugeben und für 1 weitere Minute anrösten. Die Brokkoliblätter zugeben und für 1 Minute mitbraten. Mit Blütensalz und Pfeffer würzen.

Für die Mandelpolenta: Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, 1 TL davon abnehmen und beiseitestellen. Mandeln mit Milch, Butter, 1 TL Salz und Pfeffer in einem Topf aufkochen. Die Polenta in die leicht kochende Milch einrieseln lassen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Bei milder Hitze 30 Minuten zugedeckt quellen lassen, dabei mehrmals mit einem Holzlöffel umrühren.

50 g Polenta
20 g gemahlene Mandeln
350 ml Milch
20 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Chips: Die Fritteuse auf 155 Grad vorheizen.

1 große Knolle Topinambur
1 große lila Kartoffel
Fleur de Sel, zum Abschmecken

Topinambur in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden und kurz in die Fritteuse geben, kurz rausgeben und die Temperatur auf 170 Grad erhöhen.

Die Chips nochmals in die Fritteuse geben, goldbraun ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die lila Kartoffeln ebenfalls kross ausbacken und entfetten. Mit Fleur de Sel bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mischa Sutter

Schweiz

Zürcher Geschnetzeltles mit Berner Röstli und Apfel-Speck-Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzeltle:

300 g Fleisch aus der Kalbshüfte
 100 g Kalbsnieren
 1 Zwiebel
 75 g braune Champignons
 75 g weiße Champignons
 100 ml trockener Weißwein
 100 ml Gemüsfond
 100 ml Sahne
 ¼ Bund glatte Petersilie

Das Fleisch portionenweise scharf anbraten und beiseite stellen.

Champignon fein schneiden und scharf anbraten, 1/3 beiseite stellen.

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit andünsten, mit Weißwein und Fond ablöschen und ein reduzieren lassen. Etwas Sahne dazugeben.

Das Fleisch in die gebundene Sauce geben und mit ziehen lassen.

Nieren in Streifen schneiden, melieren und scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

2/3 der Nieren unter die Sauce mischen, den Rest mit den Champignons und der Petersilie darauf verteilen.

Für den Röstli

400 g mehlig kochende Kartoffeln
 100 g Schweineschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, reiben und ausdrücken. In einer Pfanne

Schweineschmalz heiß werden lassen und die geriebenen Kartoffeln kross anbraten. Ausreichend salzen.

Für die Apfel-Speck-Karotten:

250 g Karotten
 2 Scheiben Bacon
 1 Apfel
 1 Schalotte
 250 ml Rinderfond
 1 TL gemahlener Kardamom
 ¼ Bund glatte Petersilie
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen würfeln und mit gewürfelten Zwiebel im Fond weich dünsten

Bacon in Streifen schneiden und anbraten mit Apfelwürfeln unter die Karotten geben

Butter dazugeben und mit Salz Pfeffer und Zitrone abschmecken

Mit glatter Petersilie dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Doreen Hoppe

Argentinien

**Filet vom Black Angus mit Chimichurri, Bohnencreme
und Maiskölbchen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Filet:

1 Black Angus Rinderfilet à 400 g
1 EL Erdnussöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
rosa Pfeffer, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit wenig Öl etwa 4 Minuten von jeder Seite anbraten.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten rosa fertig garen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Chimichurri:

½ Bund glatte Petersilie
200 ml Olivenöl
1 milde, rote Chili
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
½ Limette
1 EL getrockneter Thymian
1 EL getrockneter Oregano
1 TL gemahlener Lorbeer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Schalotte, Knoblauch und Petersilie im Mörser stoßen.

Die Limette waschen und die Schale vorsichtig reiben. Die Limette dann halbieren, auspressen und mit dem Saft mörsern.

Mit Olivenöl auffüllen, kräftig salzen und pfeffern. Mit Thymian, Oregano und Lorbeer vermengen.

Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln.

Mit Chili würzen.

Für die Bohnencreme:

80 g vorgegarte weiße Bohnen
1 Zitrone
100 ml Geflügelfond
1 TL weißer Balsamico
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Den Fond aufkochen, mit Bohnen, Balsamico und Olivenöl mixen und kräftig abschmecken.

Für die Maiskölbchen:

10 Mini-Maiskölbchen
3 EL Butter
1 Zweig kraus Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Mini-Maiskölbchen in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Für die Garnitur:

8 essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.



Enrico Albrecht

Italien

Getrübelter Risotto milanese mit Rana pescatrice und Amalfizitronen-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Risotto:

200 g integrale Risottoreis
 1 Wintertrüffel
 1 Schalotte
 1 Knoblauch
 400 ml Gemüsefond
 100 ml trockener Weißwein
 100 g Parmesan
 10 g Trüffelbutter
 10 Safranfäden
 50 g Butter
 30 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotten mit Knoblauch darin anschwitzen. Den Reis dazugeben und glasig anschwitzen. Mit Wein ablöschen, eine Kelle Fond aufgießen und mit Safran würzen. Mit warmem Fond einkochen lassen und aufgießen. Sobald der Reis zu binden beginnt, den Trüffel und die Butter einrühren. Den Parmesan reiben und unterheben. Mit Trüffelbutter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Seeteufel:

1 Seeteufelfilet ohne Haut à 300 g
 1 Zitrone, davon der Abrieb
 3 Zweige Thymian
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Seeteufel waschen, trockentupfen, salzen und mit Zitronenabrieb würzen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Thymian dazugeben und den Seeteufel sanft anbraten. Den Fisch etwa 8 Minuten glasig braten.

Für das Amalfizitronen-Gemüse:

2 Amalfizitrone
 2 Petersilienwurzeln
 2 Karotten
 1 Zucchini
 1 grüne Paprika
 ¼ Knollen Sellerie
 6 Blätter Salbei
 2 TL flüssiger Honig
 40 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten und Petersilienwurzeln schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Die Zucchini halbieren und von Kernen befreit würfeln. Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und kleinschneiden. Den Sellerie sorgfältig schälen, halbieren und fein würfeln. Das Gemüse in einem Dampfgarer geben und bei mittlerer Hitze sanft dämpfen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Salbei dazugeben und das Gemüse darin schwenken. Mit Honig, reichlich Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.