

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. April 2019 ▪
ChampionsWeek ▪ "Julienne & Co." mit Cornelia Poletto



Alex Schöpe

Bâtonnet

Karotte, Kohlrabi und Pont-neuf-Kartoffeln mit Rinderfilet und Portwein-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rinderfilet à 400 g
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rinderfilet in einer Pfanne mit Öl rundum scharf anbraten und im Ofen gar ziehen lassen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

100 ml Portwein
500 ml Rinderfond
1 TL Stärke
1 Zweig Rosmarin

Portwein in zwei Schritten stark einkochen. Jeweils mit Rinderfond auffüllen. Den Rosmarinzweig langsam darin ziehen lassen.

Mit etwas in Wasser angerührter Stärke die Sauce cremig binden.

Für das Gemüse:

2 Ur-Karotten
1 großer Kohlrabi
10 große Zuckerschoten
3 EL Stärke

Aus den Gemüsen jeweils Stücke von ca. 12x12x50 mm schneiden.

Möhren und Kohlrabi sowie die Zuckerschoten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser bissfest garen.

Das Gemüse gestapelt anrichten.

Für die Pommes:

4 mehlig kochende Kartoffeln
2 Süßkartoffeln
Blanc de Bœuf, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 150 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in 1 ½ cm dicke und etwa 5 bis 6 cm lange Stäbe schneiden. Die Kartoffelstäbchen in einer Fritteuse mit Blanc de Bœuf etwa 8 Minuten vorfrittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Fritteuse höher schalten und die Pommes bei 170 Grad goldgelb und knusprig ausbacken.

Für die Garnitur:

6 Zweige glatte Petersilie
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Die Petersilie abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Blättchen mit Olivenöl und Salz in einem Mixer cremig aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tanja Hagelüken

Vichy

Rotbarbe mit Kartoffelschuppen, Vichy-Karotten und Mini-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Rotbarbenfilets mit Haut und ohne
Gräten à 160 g
2 Ofenkartoffeln
2 Eier
2 EL Stärke
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die großen Ofenkartoffeln auf einem V-Hobel fein hobeln und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren.

Mit einem Ausstecher kleine Kreise ausstechen. Das Rotbarbenfilet waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern.

Das Eiweiß mit der Stärke mischen, die Hautseite bepinseln und die Kartoffelschuppen von der schmalen Seite zur breiten Seite schuppenartig auflegen. Nochmals kräftig salzen und pfeffern.

Die Kartoffelscheiben mit Eigelb bepinseln.

Den Fisch auf der Kartoffelseite bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten knusprig anbraten, die Rückseite gelegentlich mit heißem Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern.

Für die Sauce:

200 ml trockener Weißwein
100 ml weißer Portwein
100 ml französischer Wermut
50 g Queller
6 Cocktailtomaten
2 Schalotten
1 TL Safranfäden
300 ml Sahne
200 g Crème fraîche
3 Zweige Estragon
2 EL Butter

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Weißwein, Portwein, Wermut und Safran in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Die Schalotten, geviertelte Tomaten und den Queller dazugeben und mitköcheln lassen.

Sahne und Crème fraîche unterheben und mit Estragon abschmecken.

Mit kalter Butter cremig aufmontieren.

Für die Vichy-Karotten:

2 gelbe Karotten
2 violette Karotten
2 rote Karotten
3 Baby-Karotten mit Grün
1 Knolle Ingwer à 5 cm
100 ml Karottensaft
100 ml Sahne
2 EL weißer Balsamico
100 g brauner Zucker
Butterschmalz, zum Anbraten

Die Baby-Karotten in Butterschmalz anbraten, mit Karottensaft auffüllen und dünsten bis sie gar sind. Mit geriebenem Ingwer abschmecken.

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. in Butterschmalz andünsten mit Zucker karamellisieren und mit etwas Karottensaft und Sahne vermischen. Mit weißem Balsamico abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Baumgartner

Gulasch "asia"

Tuna-Tataki mit Teriyaki-Sauce und zweierlei Avocado

Zutaten für zwei Personen

Für den Thunfisch:
2 Thunfischfilets à 200 g
2 EL schwarze Sesamsaat
2 EL helle Sesamsaat
Sesamöl, zum Anbraten
Fleur de Sel, zum Würzen

Den Thunfisch in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Den Fisch knusprig auf einer Seite anbraten, die andere Hälfte roh belassen. Mit Fleur de Sel und Sesam bestreuen.

Für die Teriyakisauce:
80 ml Hühnerfond
1 Knolle Ingwer à 1 cm
80 ml Sojasauce
80 ml Mirin
4 EL brauner Zucker
3 TL Maisstärke

Ingwer schälen und klein hacken. Fond, Ingwer, Sojasauce, Mirin, Zucker und Maisstärke in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, anschließend eine Minute lang kochen und noch warm. Durch ein Sieb abgießen. Abkühlen lassen.

Für die Avocadowürfel:
2 Avocados
½ rote Chili
1 Schalotte
1 Limette, davon der Saft
2 EL Wasabipaste
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch auslöffeln. Limette halbieren und auspressen. Chili längs aufschneiden, von den Scheidewänden und den Kernen befreien. Schalotte abziehen und grob zerkleinern.

Avocado, Limette, Schalotte und Chili miteinander pürieren, in eine Eiswürfelform füllen und sofort in den Tiefkühler geben.

Für die Deko:
½ TL Wasabipulver

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Wasabipulver betreuen und servieren.



Doreen Hoppe

Jardinière

Kabeljau in Zucchini-Tagliatelle mit Safransauce und Mini-Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kabeljau:

- 1 Kabeljaufilet ohne Haut à 400 g
- 1 ½ gelbe Zucchini
- 1 ½ grüne Zucchini
- ¼ TL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fischfilet waschen, trocknen und in zwei gleichmäßige Stücke schneiden. Mit Zucker und Salz würzen.

Mit dem Sparschäler die Zucchini in breite, hauchdünne Tagliatelle schneiden. Die Zucchini mit Salz bestreuen und kurz auswässern lassen.

Die Zucchini-Tagliatelle auf einem Tuch farblich abwechselnd leicht überlappend auslegen. Den Kabeljau daraufsetzen und mit Hilfe des Tuches fest in den Zucchini-Tagliatelle einwickeln.

Das Päckchen mit etwas Olivenöl in eine ofenfeste Form geben und mit Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten glasig garen.

Für die Safransauce:

- 1 g Safranfäden
- 1 Schalotten
- 1 Zitrone, davon 1 TL Saft
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 ml Fischfond
- 50 ml Sahne
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in 1 EL Butter glasig dünsten. Mit Weißwein, Fischfond und Sahne ablöschen.

Die Sauce auf die Hälfte einkochen und durch ein feines Sieb passieren. Zitronensaft und Safran zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen.

Zum Anrichten die übrige Butter mit dem Stabmixer untermontieren.

Für die Bratkartoffelwürfel:

- 4 große, festkochende Kartoffeln
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 4 Zweige Majoran
- ¼ Bund glatte Petersilie
- 3 EL Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz bissfest garen.

Petersilie und Majoran abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Die Bratkartoffeln auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Petersilie, Majoran und Paprikapulver würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.