

▪ **Die Kuchenschlacht – Menü am 15. August 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Björn Freitag



Lisa Lührs

Lammlachs im Parmamantel mit Kräuterkruste, Mango-Polenta und Aprikosen-Pfifferling-Ragout

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammlachse:

2 Lammlachse, à ca. 80 g
 2 Scheiben Parmaschinken
 50 g Butter
 50 g Semmelbrösel
 1 Zweig Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 3 Zweige glatte Petersilie
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin, Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit Butter, Semmelbröseln, Salz und Pfeffer im Mixer zu einer Gratinmasse verarbeiten. Lammlachse in einer Pfanne in Öl kurz scharf anbraten, mit Parmaschinken umwickeln und für 10 min. im Backofen garen. Anschließend mit Kräuterkruste bestreichen und kurz im Backofen gratinieren.

Für die Mango-Polenta:

200 g ungezuckertes Mangopüree
 1 Stück Ingwer
 1 rote Chilischote
 300 ml Gemüsefond
 80 g Instant-Polenta
 1 Limette
 50 g Butter
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette halbieren und auspressen. Ingwer schälen und würfeln. Chili der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden. Ingwer und Chili in etwas Butter in einer Pfanne angehen lassen. Mangopüree und Fond einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer würzen. Fein pürieren, Polenta cremig einrühren und erneut mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Für das Aprikosen-Pfifferling-Ragout:

2 Aprikosen
 50 g Pfifferlinge
 3 Zweige glatte Petersilie
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aprikosen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Zusammen mit den Pfifferlingen in Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blattpetersilie abbrausen, trockenwedeln, in feine Streifen schneiden und untermischen.

Für die Garnitur:

1 Beet bunte Kresse
 ½ Bund junger Blutampfer
 Meersalzflocken, zum Würzen

Kresse zupfen. Blutampfer abbrausen und trockenwedeln.

Polenta auf den Teller streichen, Lammlachse halbieren mit Meersalzflocken bestreuen und mittig auf die Polenta setzen, Ragout darum herum verteilen und mit Kresse oder Ampfer garnieren.



Lisa Lührs

Warme Schokoladen-Espuma mit Bananen-Passionsfrucht-Salat und Erdnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Schokoladenespuma

75 ml Sahne
100 g Zartbitterschokolade (70%)
3 Eier

Eier trennen. Schokolade in Stücke brechen. Sahne in einem Topf aufkochen, Schokolade untermischen bis eine homogene Masse entsteht. 75 g Eiweiß einrühren und die Masse in eine Espumaflasche einfüllen. Patrone laden, 30 Sekunden lang schütteln und Flasche für 10 min. in ein heißes Wasserbad stellen.

Für den Bananen-Passionsfrucht-Salat

1 Banane
1 Passionsfrucht
1 Limette
½ Bund Koriander

Banane schälen und würfeln. Passionsfrucht halbieren und Fruchtfleisch auslösen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Limette halbieren und auspressen. Banane, Passionsfruchtfleisch, Limettensaft und Koriander miteinander verrühren.

Für die Erdnüsse

20 g gesalzene Erdnüsse

Erdnüsse hacken.

Fruchtsalat in Gläser füllen, mit Schokoladenschaum bedecken und mit gehackten Erdnüssen bestreuen.



Oliver Wendt

Dry-Aged-Tomahawk mit Avocado-Creme und Grill-Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für das Tomahawk:

2 Dryaged Tomahawk, à 300 g, mit Schwarte, am Knochen
2 EL großes Meersalz
Melange Noir-Pfeffermischung, zum Abschmecken

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schwarte vom Kotelett trennen und auf der Innenseite mit viel Salz betreuen. In den Backofen für ca. 25min legen.

Koteletts auf einem Grill bis zu einer Kerntemperatur von 65°C anbraten. Fleisch tranchieren und mit Pfeffermischung bestreuen.

Für die Avocado-Creme:

2 Avocados
1 Limette
1 Prise grobes Meersalz

Avocados schälen, entkernen und mit einer Gabel zerkleinern. Limette halbieren und auspressen. Avocado-Creme mit Limettensaft und Meersalz würzen.

Für die Grill-Tomaten:

250 g Cherry-Tomaten
1 Bund Thymian
4 EL Olivenöl
2 EL Honig
2 EL Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Tomaten mit Thymian belegen und in einer Edelstahlschale indirekt für ca. 10 min garen. Anschließend vom Grill nehmen und mit Meersalz, Pfeffer, Olivenöl und Honig würzen.

Avocado-Creme und Tomaten auf Teller anrichten. Tomahawk daneben anrichten und mit Krusten-Chips garnieren.



Oliver Wendt

Flambierte Ananas mit Mascarponecreme

Zutaten für zwei Personen

Für die flambierte Ananas:

1 Ananas
2 Limetten
100 g Amarettini
1 TL Zimt
4 EL braunen Zucker
100 ml brauner Rum

Limettenschale abreiben. Ananas vierteln, Strunk entfernen und Viertel mit braunem Zucker, Zimt, Limettenabrieb und Rum marinieren. Anzünden und in der Pfanne flambieren. Amarettini zerkleinern.

Für die Mascarpone-Creme:

1 Zitrone
125 g Mascarpone
75 g Naturjoghurt
125 g Sahne
1 Vanilleschote
45 g Zucker

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Sahne steif schlagen und anschließend die Mascarpone, Joghurt, Zitronensaft, Zucker und Vanillemark unterrühren.

Mascarponecreme in Gläsern anrichten, Ananas oben rauf legen und mit Amarettini garniert servieren.



Patrick Felber

Gnocchi mit Gorgonzola-Birnen-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

300 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
65 g Mehl
1 Prise Muskat
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in etwa zwei cm große Stücke schneiden. Dann in reichlich Salzwasser etwa 12 min. köcheln bis sie weich sind. Anschließend in einem Sieb abtropfen und kurz ausdampfen lassen. Das Ei trennen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Eigelb und Muskat vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz kneten, dann zu einer lange Rolle formen und von dieser die Gnocchis abschneiden.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin garen, bis sie oben schwimmen.

Für die Sauce:

1 Zitrone
1 Birne
40 g Walnüsse
150 ml Sahne
100 g Gorgonzola
60 g Parmesan
40 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne aufkochen und etwas einkochen lassen. Den Käse in kleine Stücke zerteilen und nach und nach mit einem Schneebesen in die Sahne rühren.

Die Birne schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden, dann in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, anschließend zur Sauce geben. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und die Sauce über die Gnocchi geben. geschnittenen Schnittlauch darüber verteilen.

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und über die Gnocchi geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Felber

Feigen mit Ziegenfrischkäse und Thymian-Honig-Glasur

Zutaten für zwei Personen

Für die Feigen:

6 Feigen
2 EL Pinienkerne
125 g Ziegenfrischkäse
3 EL Honig
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Den Honig mit dem Thymian kurz erwärmen.

Feigen halbieren und mit der Schnittseite nach unten in der Pfanne ohne Fett kurz anbraten.

Die Pinienkerne in einer weiteren Pfanne ohne Fett auf mittlerer Hitze kurz anrösten.

Die Feigen auf Tellern anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Klecks Ziegenfrischkäse bestreichen, Thymian-Honig darüber verteilen und mit den Pinienkerne bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.