

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. September 2020** ▪
Motto „Französische Küche“ mit Johann Lafer



Daniel Bürger

Küchlein und Kurzgebratenes von der Maispoularde mit Ratatouille-Kompott, Lavendelplätzchen und Shiitake

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maispoulardenbrüste, à 150 g,
mit Haut
200 ml Sahne
1 Ei
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
30 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Maispoularde waschen und trocken tupfen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

20 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin und Thymian hineinlegen und eine Maispoularde auf beiden Seiten gelbgold anbraten. Dabei immer wieder mit der Butter beträufeln.

Zweite Maispoularde in Stücke schneiden und in einen Mixer geben. Ei trennen und Eiweiß und Sahne hinzugeben und zu einer Farce vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in derselben Pfanne erhitzen und die Farce zu kleinen Küchlein ausbacken. Kurz vor dem Anrichten noch ein Stück Butter in die Pfanne geben, kurz aufmixen und um das Gericht später träufeln.

Für das Kompott:

1 grüne Paprika
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
2 Schalotten
1 Thymianzweig
15 g Tomatenmark
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote, grüne und gelbe Paprika von Strunk und Scheidewänden befreien und in kleine Würfel schneiden. Zucchini von den Enden befreien, schälen und würfeln. Schalotten abziehen und klein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Paprika, Zucchini und Schalotten darin anschwitzen und Tomatenmark hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und anschließend eine Hälfte mixen, die andere Hälfte in der Pfanne lassen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben.

Für die Rotwein-Schalotten:

2 Schalotten
50 ml Rotwein
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. In Wein kochen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Plätzchen:

120 g gesalzene Butter
1 Ei
190 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
5 g kandierte Lavendelblüten

Mehl und Backpulver miteinander vermengen. Butter und Ei hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Lavendelblüten in den Teig einarbeiten. Teig dünn ausrollen, ausstechen und im Backofen 10-12 Minuten backen

Für die Pilze: Pilze bürsten, einritzen und in einer Pfanne in Öl anbraten.
4 Shiitake-Pilze
1 TL neutrales Öl

Jeweils 2 Türmchen anrichten. Dafür 2 Plätzchen auf den Teller geben, beide mit Ratatouille als Würfel und Kompott und Rotwein-Schalotten belegen Kurzgebratenes und Maispoularde ergänzen, mit Shiitake garnieren und servieren.



Reinhard Billig

Pintade à la moutarde: Perlhuhnbrust in Weißwein-Senf-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und geröstetem Weißbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Perlhuhnbrust:

- 2 Perlhuhnbrüste, mit Flügelansatz
- 6 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g feiner Dijonsenf
- 1 EL körniger Dijonsenf
- 150 g Crème fraîche
- Butterschmalz, zum Braten
- 200 ml Weißwein
- 250 ml Fond
- 3 Zweige Thymian
- 1 Prise Paprikapulver,
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Den feinen Senf mit einer Prise Paprikapulver und einer Prise Salz vermengen. Die Haut von den Perlhuhnbrüsten an einer Seite leicht ablösen und etwas von der Senf-Paprika-Mischung unter der Haut verteilen.

Schalotten abziehen und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Knoblauch andrücken und in die Pfanne geben. Thymianzweige im Ganzen hinzufügen, gut durchschwenken und ca. 1 Minuten garen lassen.

Alles in eine Auflaufform geben und beiseitestellen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Perlhuhnbrüste darin anbraten bis beide Seiten schön gebräunt sind. Die Brüste herausnehmen und zu den Schalotten in die Auflaufform geben.

Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen, vom Boden lösen, und verrühren.

Die Perlhuhnbrüste und Schalotten wieder in die Pfanne zur Sauce geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Nach ca. 5 Minuten das Fleisch einmal wenden.

Währenddessen die Kartoffeln zu bereiten.

Nach etwa 10 Minuten das Fleisch und die Schalotten aus der Pfanne nehmen und wieder in die Auflaufform legen. Im vorgeheizten Backofen etwa 5 Minuten weiter garen.

Die restliche Senf-Paprika-Mischung, den körnigen Senf und die Crème fraîche in den Bratensud geben und alles verrühren. Einem Schuss Fond dazugeben, kurz aufkochen und Hitze wieder reduzieren.

Für die Kartoffeln:

- 6 kleine, festkochende, neue Kartoffeln
- 2 Zweige Rosmarin
- Butterschmalz, zum Braten
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln säubern und halbieren und 15 Minuten in Salzwasser kochen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelhälften darin anbraten. Rosmarinnadeln und Öl pürieren und mit in die Pfanne geben. Ab und zu wenden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vorm Servieren Olivenöl darüber träufeln.

Für die Garnitur:

- 2 Scheiben Weißbrot
- 1 Zweig Thymian
- 1 Prise Fleur de Sel

Brot in einer Pfanne rösten.

Die Brüste und die Schalotten aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller platzieren und mit der Sauce und den Kartoffeln servieren.

Kurz vorm Servieren den Thymianzweig anlegen und alles mit etwas Fleur de Sel betreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten; Brot dazu reichen und servieren.



Selma Kort

Magret de canard à l'orange: Entenbrust mit Orangensauce, La Ratte und Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und warmen Birnen

Zutaten für zwei Personen

Für die La Ratte Kartoffeln:

6 mittelgroße La Ratte Kartoffeln
2 EL Kräuter der Provence
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Die Kartoffeln schälen, halbieren und mit kaltem Wasser abspülen.
Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin garkochen.
Kurz vorm Servieren die Kartoffeln mit den Kräutern der Provence betreuen.

Für die Entenbrust mit Orangensauce:

2 Entenbrustfilets, à ca. 150 g
3 Orangen
1 Schalotte
5 cl Bitterorangenlikör
2 EL Honig
30 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schale einer Orange abreiben und den Saft von 1,5 Orangen auspressen. Die übrige Hälfte in Scheiben schneiden. Die 3. Orange halbieren und aus einer Hälfte die Filets heraustrennen.
Wasser im Topf zum Kochen bringen und die Orangenscheiben 5 Minuten darin kochen. Danach 20 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene antrocknen lassen.
Die Entenbrustfilets waschen, trockentupfen und die Haut mehrfach diagonal einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin zuerst auf der Hautseite bei hoher Hitze scharf anbraten, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls anbraten. Mit Bitterorangenlikör ablöschen.
Schalotte abziehen und fein hacken. Zusammen mit Orangensaft und dem -abrieb in die Pfanne geben. Den Honig dazugeben und die Ente auf der Fleisch- nicht Hautseite darin kurz ziehen lassen.
Entenbrustfilets aus der Sauce nehmen, in Alufolie einwickeln und für ca. 8 Minuten in den Ofen geben.
Die Orangen-Sauce weiter in der Pfanne bei hoher Temperatur einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die ausgelösten Orangenfilets kurz vorm Servieren kurz in der Sauce ziehen lassen.

Für den Feldsalat mit Ziegenkäse und Birnen:

200 g Feldsalat
1 Ziegenkäserolle
1 Birne
4 Brombeeren
½ Zitrone
50 g Walnusskerne
2 TL Waldhonig
1 EL Olivenöl
Chilisalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Salat waschen, trockenschleudern und ggf. verlesen.
Birnen waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Birnenscheiben und Walnüsse darin leicht anrösten.
Ziegenkäse in dicke Scheiben schneiden und ebenfalls in der Pfanne anbraten.
Zitrone halbieren und etwas Saft auspressen. Zitronensaft, Honig und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren und mit Chilisalz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette unter den Feldsalat heben.
Feldsalat mit den Birnen, Ziegenkäse, Nüssen und Brombeeren anrichten und mit etwas Vinaigrette beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maximilian Hensel

Dreierlei von der Feige: Galette aux figues & Feigen-Chutney & Feige mit Roquefort und Parmesan-Brösel

Zutaten für zwei Personen

Galette mit Feige:

3 Feigen
2 Zitronen
50 g Rucola
2 Scheiben Bacon
50 g Gruyère Käse
1 Ei
50 ml Milch
65 g Crème Double
2 TL Dijonsenf
1 Muskatnuss
75 g Buchweizenmehl
50 g Weizenmehl
10 ml Olivenöl
Andaliman Pfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Buchweizenmehl, Weizenmehl, Ei, Milch und 150 ml Wasser zu einem flüssigen Teig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. 15 Minuten kühl stellen.

Eine Crêpière (alternativ eine Pfanne) vorheizen und mit Olivenöl bestreichen. Eine Kelle Teig auf die Platte gießen und zwei Galettes dünn ausbacken.

Gruyère raspeln. Galette von der Platte nehmen und sofort mit Gruyère bestreuen.

Die Feigen in Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne braten bis er schön knusprig ist. Danach die Feigen damit umwickeln.

Etwas Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Creme Double mit Senf, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Andalimanpfeffer und Salz vermengen und abschmecken.

Rucola abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Galette mit zitroniger Creme Double bestreichen und mit Rucola bestreuen. Die Feigenstreifen in einer Linie auf dem Galette verteilen und den Galette anschließend fest zusammenrollen, sodass die Feige in der Mitte ist.

Für das Feigen-Chutney:

4 Feigen
2 Schalotten
1 Limette
1 rote Chilischote
50 g Butter
50 ml Himbeeressig
10 g Zucker
Fleur de Sel
Andaliman Pfeffer, zum Würzen

Chili fein hacken. Limettenschale abreiben, anschließend Limette halbieren und auspressen. Schalotten abziehen, fein würfeln und mit der Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen.

Die Feigen in feine Würfel schneiden und kurz mit anbraten. Alles mit 50 ml Wasser und Essig ablöschen und köcheln lassen bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Mit Limettensaft, Limettenabrieb, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Feige mit Roquefort:

2 Feigen
50 g Roquefort

Feigen kreuzweise einschneiden und mit dem Roquefort füllen. Im Ofen für 10 Minuten überbacken.

Für die Parmesan-Brösel:

20 g Parmesan
50 g Weizenmehl
25 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben und mit Mehl und Butter zu einem Teig vermengen und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu Streuseln formen und auf dem Backblech verteilen. Die Brösel im Ofen goldbraun ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 16. September 2020 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Coq au Riesling

Zutaten für zwei Personen

Für das Coq au Riesling:

2 Stubenküken
120 g kernlose Trauben
4 dünne Scheiben Speck
3 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
50 g kalte Butter
1 TL Tomatenmark
250 ml trockener Riesling
100 ml Geflügelfond
2 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter
2 Zweige glatte Petersilie
3 EL Mehl
30 g Butterschmalz, Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Stubenküken kalt abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Keulen mit einem Messer abtrennen. Die Brüste rechts und links entlang des Rückgrats abschneiden und ablösen.

Die Stubenkükenstücke kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen, die mehlierten Fleischstücke darin von beiden Seiten anbraten und wieder herausnehmen.

Trauben waschen, trockentupfen und von den Zweigen lösen.

Speckscheiben in Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und halbieren. Knoblauch abziehen und mit dem Messer andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lorbeerblätter abzupfen. Chili putzen und ein Viertel fein hacken.

Zwiebel, Knoblauch und Chili in den Schmortopf geben und kurz in dem Fett des Stubenkükens anschwitzen. Mit Wein ablöschen und reduzieren lassen. Dann Tomatenmark unterrühren. Die Stubenkükenteile wieder in die Sauce legen, Thymian und Rosmarin und Lorbeerblätter dazu geben, Fond ebenso und mit geschlossenem Deckel etwas schmoren lassen.

Trauben und Speckstücke in den Sud legen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und erneut mit geschlossenem Deckel schmoren lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und kurz vorm Servieren über das Gericht geben.



**PROFI
TIPP**

Dazu passt eine cremige Polenta. Dafür 250 ml Geflügelfond aufkochen, Hitze reduzieren und 50 g Instant Polentagrieß unter Rühren dazugeben. Die Polenta unter Rühren in 5-10 Minuten ausquellen lassen. 1 EL Butter und etwa 20 g frisch geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. 20 ml Sahne mit einer Gabel cremig schlagen und unter die Polenta heben. Guten Appetit!

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.