

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. September 2020** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Daniel Bürger

Dreierlei Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio und Rucola

Zutaten für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

1 Rolle Ziegenkäse
 4 Scheiben Bacon
 1 kleine Zucchini
 2 Feigen
 2 EL Honig
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Ziegenkäserolle in sechs dicke Scheiben schneiden. Zwei davon in Bacon einwickeln und diese in einer Pfanne ohne Fett anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini von den Enden befreien und mit einem Hobel dünne Längsstreifen hobeln. Zwei weitere Ziegenkäsetaler in Zucchinistreifen einwickeln, in der Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Feigen in kleine Würfeln schneiden. Die letzten zwei Ziegenkäsetaler von beiden Seiten in der gleichen Pfanne anbraten und herausnehmen. Die Feigenwürfel in derselben Pfanne scharf anbraten, schwenken und herausnehmen. Die Ziegenkäsetaler mit Honig beträufeln, Feigenstücke darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

1 Knolle Rote Bete
 2 EL Feigenessig
 2 EL Weißweinessig
 1 EL Senf
 1 Bund Rucola
 1 Msp. Lecithin
 2 EL Olivenöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete in sehr feine Scheiben schneiden und flach auf einem Teller ausbreiten. Ein paar Scheiben für die Garnitur zurückbehalten.

Olivenöl, Senf, Feigen- und Weinessig mit Lecithin zu einer Vinaigrette mixen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Rote Bete mit etwas Vinaigrette beträufeln.

Rucola abbrausen, trockenwedeln und mit der restlichen Vinaigrette vermengen. Rucola auf der Roten Bete verteilen und Dreierlei Ziegenkäse darauf anrichten.

Für die Garnitur:

1 rote Zwiebel
 2 EL Balsamicoessig
 1 Prise Zucker
 Öl, zu, Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die übrigen rote Bete Scheiben in Öl zu Chips frittieren.

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Balsamicoessig, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und die Zwiebeln darin einlegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Rote Bete Chip und roten Zwiebeln garnieren und servieren.



Reinhard Billig

Surf' n' Turf: Rinderfilet mit Kräuter-Topping und Garnelen in Kräuter-Sud

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

200 g Rinderfilet
 100 g Mascarpone
 1 Bund Petersilie
 1 Bund Schnittlauch
 1 Bund Basilikum
 3 Zweige Dill
 1 Prise Chilipulver
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken, die Hälfte für den Kräuter-Sud zurückbehalten. Den Rest unter die Mascarpone rühren. Mit Salz, Pfeffer und mit Chilipulver würzen.

Die Mascarpone-Kräuter-Mischung in eine Auflaufform geben und im Backofen 3-5 Minuten gratinieren bis die Oberfläche leicht braun ist.

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen, in vier Stücke schneiden und in Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin scharf ca. 1,5 Minuten von jeder Seite anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Herausnehmen und warm stellen. Den Bratenansatz für den Kräuter-Sud aufbewahren.

Für die Carabineros:

4 Carabineros, im Ganzen
 (alternativ Garnelen)
 8 Kirschtomaten
 1 Knoblauchzehe
 4 Schalotten
 1 Zitrone
 100 ml Gemüsefond
 3 EL Calvados
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Carabineros im Ganzen mit Schale, Kopf und Schwanz in einer Pfanne in Olivenöl mit einer Knoblauchzehe kurz anbraten, bis sie glasig sind.

Zitrone auspressen und mit Zitronensaft leicht beträufeln. Tomaten ebenfalls kurz anbraten.

Für den Sud Knoblauch abziehen und andrücken, die Zwiebeln abziehen und hacken. Beides im aufbewahrten Bratenansatz vom Rinderfilet anschwitzen. Calvados zugeben und zu einem Sud einkochen. Fond und die übrige Hälfte der Kräuter hinzufügen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steaks und die Carabineros in einer Auflaufform anrichten und den Mascarpone-Gratin auf dem Steak verteilen. Sud und die Tomaten dazugeben.



**PROFI
TIPP**

Laut WWF sollten Sie auf Garnelen zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine **ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung** achten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Selma Kort

Auberginen-Tomaten-Türmchen mit Knoblauchcreme, Garnelen-Spieß und Naan

Zutaten für zwei Personen

Für die Knoblauchcreme:

1 Knoblauchzehe
200 g Schmand
35 ml Schlagsahne
1 EL Mayonnaise
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Schmand, Sahne und Mayonnaise miteinander verrühren. Knoblauch abziehen und in die Creme pressen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.

Für das Auberginen-Tomaten-Türmchen:

1 große Aubergine
2 große Strauchtomaten
20 g Parmesan
Glatte Petersilie, zum Garnieren
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Eine Schüssel mit warmen Wasser bereitstellen.

Aubergine waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In das warme Wasser geben, salzen und 5 Minuten ziehen lassen.

Tomaten waschen und in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tomatenscheiben darin kurz anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Auberginenscheiben aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen. Ein Backblech mit Öl bepinseln und die Auberginenscheiben darauf geben. Mit Öl einpinseln und mit Salz bestreuen.

Für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Auberginenscheiben danach in der schon benutzten Pfanne im restlichen Öl der Tomaten von jeder Seite kurz anbraten.

Eine Auberginenscheibe auf den Teller geben und mit Knoblauchcreme bestreichen. Tomatenscheibe darauf geben und mit der Aubergine im Wechsel schichten. Die Knoblauchcreme dabei auf jede Auberginenscheibe streichen. Zum Schluss mit der Aubergine abschließen. Diesen Vorgang für den zweiten Teller wiederholen. Etwas Parmesan reiben und drüberstreuen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. das Türmchen damit garnieren.

Für den Garnelenspieß:

4 küchenfertige Garnelen
Butter, zum Braten
½ Zitrone

Die Garnelen waschen und trockentupfen. Eine halbe Zitrone auspressen und die Garnelen mit etwas Saft marinieren. Salzen, pfeffern und auf die Holzspieße stecken.

Den Garnelenspieß in heißer Butter von beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten, so dass sie von innen noch glasig sind. Die Pfanne von der Hitze nehmen und zum Schluss mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Für das Naan-Brot Mehl, Buttermilch, Ei, Backpulver, Zucker und Salz mit 25 ml lauwarmem Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Stange formen und in vier Teile teilen. Diese weiter zu Kugeln formen und jeweils zu einem runden Teigfladen ausrollen.

300 g Weizenmehl
50 ml Buttermilch
1 Ei
1 TL Backpulver
25 ml neutrales Öl
½ TL Zucker
½ TL Salz

Eine beschichtete Pfanne ohne Öl erhitzen, bis es zu rauchen beginnt. Danach die Teigfladen ohne Fett von beiden Seiten je 1-2 Minuten ausbacken.

Mehl, für die Arbeitsfläche

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maximilian Hensel

Saiblings-Tatar mit dunkler Schokolade, frittierten Kräuterrollen und Blaubeer-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

- 300 g Saiblingsfilet (Sashimi-Qualität)
- 2 Limetten
- 1 TL Honig
- 1 TL Dijonnaise-Senfcreme
- 50 ml Gin
- 10 g Kresse
- 50 g Joghurt
- 50 g dunkle Schokolade (80%)
- Kakaoanteil
- 10 g schwarzer Sesam
- 1 TL gemahlene rosa Pfefferbeeren
- Fleur de Sel
- Andaliman-Pfeffer, zum Würzen

Die Fritteuse vorheizen.

Saiblingsfilet waschen und trockentupfen. Filets in 5 mm große Würfel schneiden. Etwas Limettenschale abreiben, anschließend Limette halbieren und auspressen. Den gewürfelten Fisch mit Limettensaft, Limettenabrieb, Honig, Senfcreme, Sesam, Gin, Kresse und Joghurt vermengen. Mit Fleur de Sel, rosa Pfefferbeeren und Andalimanpfeffer würzen.

Die Schokolade fein raspeln und über das Tatar geben.



Beim Kauf von **Saibling** sollten Sie darauf achten, dass der Fisch aus nachhaltiger Fischerei stammt. WWF empfiehlt insbesondere Produkte, die mit einem **Bio Label (Aquakultur)** sowie mit dem **ASC Label (Aquakultur)** gekennzeichnet sind. Empfehlenswert sind Fische, die aus Europa und der Schweiz stammen und in Kreislaufanlagen gezüchtet werden, außerdem Fische aus Island, die aus Teichanlagen und Durchflussanlagen stammen.

Für die Blaubeer-Vinaigrette:

- 120 g Blaubeeren
- 10 g mittelscharfer Senf
- 35 ml weißer Balsamicoessig
- 1 TL Honig
- 10 ml Olivenöl
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blaubeeren mit Öl in einem Topf scharf anbraten. Mit Balsamicoessig und 60 ml Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und alles zu einer cremigen Sauce pürieren. Mit Senf, Pfeffer, Fleur de Sel und etwas Honig abschmecken und abkühlen lassen.

Für die Kräuterrollen:

- 4 Blätter Reispapier
- 1 Romanasalatherz
- 1 Karotte
- 1 Bund Minze
- 1 Bund Schnittlauch
- 25 ml Haselnussöl
- Fleur de Sel
- 2 Liter Pflanzenöl, zum Frittieren

Minze und Salat abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und halbieren. Reispapier kurz in Wasser einweichen. Je ein Blatt Reispapier auf Küchenkrepp trockentupfen und mit Salat, Karotte, Minze und Schnittlauch belegen. Mit Fleur de Sel und dem Haselnussöl beträufeln und zu einer Sommerrolle formen.

Die Rolle 30 Sekunden in der Fritteuse kross frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Angela Thiergan

Ziegenkäse-Panna-cotta mit Himbeer-Pfirsich-Konfit, Feldsalat und Biscuit

Zutaten für zwei Personen

Für die Ziegenkäse-Panna-cotta:

100 g Ziegenkäse-Camembert
100 ml Schlagsahne
3 Blatt Gelatine
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Blattgelatine in kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen.

Camembert entrinden und kleinschneiden. Sahne in einem Topf aufkochen und Camembert dazu geben. Eingeweichte Blattgelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Wenn der Käse weich ist, Gelatine zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles pürieren. Die Masse in Förmchen geben und kaltstellen.

Vor dem Servieren Förmchen kurz in heißes Wasser stellen und auf den Teller stürzen.

Für das Himbeer-Pfirsich-Konfit:

1 Pfirsich
100 g Himbeeren
1 EL Zucker

Pfirsich schälen, entkernen und kleinschneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, 50 ml Wasser und Pfirsichstücke zugeben. Nach ca. 5 Minuten die Himbeeren hinzugeben. Nach weiteren 3 Minuten den Topf vom Herd ziehen.

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat
50 g Himbeeren
1 EL Himbeeressig
1 EL Rhabarbersaft
1 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Himbeeressig, Öl und Rhabarbersaft zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Himbeeren darin kurz vorsichtig kurz marinieren. Vinaigrette kurz vor dem Anrichten über den Feldsalat geben.

Für die Biscuits:

45 g Butter
1 Ei
110 ml Buttermilch
30 g Parmesan
150 g Mehl
1 Pck. Backpulver
½ TL geräuchertes Paprikapulver
¼ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl mit Backpulver, Paprikapulver und Salz in eine Rührschüssel sieben, die Butter in Flöckchen dazugeben und zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Parmesan reiben. Parmesan, Buttermilch und etwas Pfeffer dazugeben und mit einem Holzlöffel verrühren bis ein weicher, klebriger Teig entsteht.

Ei verquirlen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und auf ca. 3cm flachdrücken oder ausrollen. Plätzchen ausstechen oder Rollen formen, mit dem Ei bestreichen. Im Backofen 10-12 Minuten backen, bis die Biscuits goldbraun sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.