

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. November 2020** ▪
Jahresfinale ▪ "13 Zutaten" mit Johann Lafer



Carina Mayer-Pendl

Blutwurst-Tortellini mit Speckfond, Limetten-Rahm-Kraut, Apfelgelee, frittierten Zwiebeln und Schinken-Segel

Zutaten für zwei Personen

13 Zutaten: Neben Wasser, neutralem Öl, Salz und Pfeffer wählte Carina: Blutwurst, Hartweizengrieß, Spitzkohl, Schinken, Gemüsezwiebel, Limette, Mehl, Eier, Sahne, Apfelsaft, Agar-Agar, Garam Masala, Kümmel

Für den Nudelteig: Den Hartweizengrieß mit Mehl, Eiern und Salz vermischen. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

125 g Hartweizengrieß
 75 g Mehl
 2 Eier
 Hartweizengrieß, zum Bestäuben
 1 Prise Salz

Für die Tortellini: Eier trennen. Blutwurst häuten und in dünne Scheiben schneiden. Blutwurstscheiben halbieren und beiseitestellen. Teig halbieren, mit dem Handballen flach drücken, mit etwas Mehl bestäuben und mehrmals durch die Walzen der Nudelmaschine drehen. Dabei den Walzenabstand jeweils um eine Stufe verringern. Die dünne Teigbahn auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche glatt ausbreiten. Mit einem runden Ausstecher Teigringe ausstechen und auf jede Teigplatte eine halbe Blutwurst legen. Die Teigzwischenräume mit Eiklar bepinseln, damit sie besser zusammenhalten und den Teig über die Füllung klappen. Ränder gut andrücken damit keine Füllung austritt. Nun die beiden Enden des Halbkreises zur typischen Tortelliniform zusammenführen. Ein Topf mit gut gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Tortellini ca. 5 Minuten garen.

Final können die Tortellini in einer Pfanne mit etwas Sahne, Salz und Pfeffer geschwenkt werden.

Für das Limetten-Rahm-Kraut: Spitzkohl halbieren und den Kohl im Ganzen über einen Hobel sehr fein reiben oder in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Limette waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Saft auspressen. Neutrales Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den gehobelten Spitzkohl hinzufügen und anschwitzen. Mit Sahne auffüllen und in ca. 5 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen, bis der Spitzkohl die gewünschte Bissfestigkeit hat. Mit Garam Masala, Kümmel, Salz, und Pfeffer abschmecken. Mehl in wenig Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Apfelgelee: Apfelsaft in einen Topf geben mit Abrieb von der Limette abschmecken. 200 ml naturtrüber Bio-Apfelsaft Agar-Agar Pulver abmessen und dazu geben. Mit dem Schneebesen einrühren. Flüssigkeit aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Saft in 1 Limette eine flache Schale füllen und erkalten lassen. Nachdem die Flüssigkeit geliert ist nach Belieben mit eine runden Ausstecher Apfelgelee-Plättchen ausstechen. 5 Agar-Agar

Für das Schinken-Segel: Schinken in einer Pfanne krossbraten. Dabei mit Backpapier und Topf beschweren. 4 dünne Scheiben Schwarzwälder Schinken

Für den Speckfond: Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Etwas Öl in einen Topf geben, 8 dünne Scheiben Schwarzwälder Zwiebel darin glasig dünsten und den Schinken langsam auslassen. Schinken Kümmel hinzugeben, mit Wasser ablöschen und mit Sahne auffüllen. Zu einem Fond reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufmixen. ¼ Gemüsezwiebel 200 ml Sahne Neutrales Öl, zum Braten 1 EL ganzer Kümmel Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die frittierten Zwiebeln: Zwiebeln abziehen und in dünne Halbringe schneiden. Die einzelnen Ringe vorsichtig voneinander trennen. In einer Fritteuse das Öl auf 160 Grad erhitzen. Zwiebelringe mit dem Mehl mischen. Zwiebeln in die Fritteuse geben und unter ständigem Wenden goldbraun ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz bestreuen. 2 große Gemüsezwiebeln 6 EL Mehl Neutrales Öl, zum Frittieren 1 Prise Salz

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Simon Maus

Konfierte Forelle mit Molke-Reduktion, mariniertes Rote Bete, Selleriepüree, Staudensellerie-Salat, Wildkräutern und Fischhaut-Chip

Zutaten für zwei Personen

13 Zutaten:

Neben Wasser, neutralem Öl, Salz und Pfeffer wählte Simon: Forellenfilet mit Haut, Molke, Sahne, Staudensellerie mit Grün, Knollensellerie, Crème fraîche, Schalotten, Weißer Balsamicoessig, Rote Bete, Wildkräutersalat, Olivenöl, Muskat, Zucker

Für die konfierte Forelle:
500 g Forellenfilet mit Haut,
ohne Gräten
400 ml Olivenöl
Zucker, zum Einreiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Forelle unter fließendem Wasser abbrausen und trockentupfen. Mit einem scharfen Messer die Haut von dem Filet trennen und bei Seite legen. Filet mit Salz und Zucker einreiben und 2 Minuten ziehen lassen. Salz-Zucker-Mischung abwaschen. Öl im Ofen in einer Schale auf 80 Grad erhitzen und die Forelle mit etwas Salz und Pfeffer würzen und dort 10-12 Minuten hineinlegen. Danach rausholen, das Öl abtropfen und die Forelle anrichten.

Für die Molke-Reduktion:
500 ml Trink-Sauermolke, 0,1 % Fett
250 ml Schlagsahne, 32 % Fett

In einer Pfanne Trink-Sauermolke und 133 ml Sahne erhitzen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Nach 25 Minuten sollte nur noch der Milchzucker übrigbleiben und karamellisieren. Sobald dieser braun ist aus der Pfanne nehmen, mit der restlichen Sahne vermengen und aufmixen. Warmhalten und unter der Forelle anrichten.

Für das Selleriepüree:
300 g Knollensellerie
2 EL Crème fraîche
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In kochendem Wasser mit etwas Salz für 8 Minuten weichkochen. Anschließend absieben. Crème fraîche zu den Selleriewürfeln geben und mit einem Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und durch ein Sieb geben. Warmhalten und zu der Forelle anrichten.

Für den Staudensellerie-Salat:
300 g Staudensellerie, mit Grün
1 Schalotte
2 EL weißer Balsamicoessig
3 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Staudensellerie schälen, ein paar gelbliche Blätter abzupfen und beiseitelegen und den Staudensellerie in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und zum Staudensellerie geben. Mit Olivenöl, weißem Balsamicoessig und Salz und Zucker ein Dressing anrühren und über den Salat geben. Salat beiseitestellen, sodass dieser durchziehen kann und danach anrichten.

Für die marinierte rote Bete:
150 g frische rote Bete
3 EL weißer Balsamicoessig
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen und in feine Scheiben hobeln. 200 ml Wasser mit weißem Balsamicoessig und Zucker aufkochen lassen und Rote Bete hinzugeben. Topf von der Hitze nehmen und die Rote Bete 25 Minuten ziehen lassen. Anschließend herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Trichtern formen, auf der Forelle anrichten.

Für den Fischhaut-Chip: Die abgezogene Haut von oben in Backpapier in einer Pfanne anbraten, dabei einen Topf zum Beschweren auf die Haut stellen. Nach 6 Minuten die Haut herausnehmen, mit Salz würzen und in kleinere Stücke zerbrechen. Auf dem Selleriepüree anrichten.
Haut einer Forelle
Salz, aus der Mühle

Für die Wildkräuter: Schöne Blätter aus den Wildkräutern heraussuchen und mit etwas Balsamicoessig, Zucker und Olivenöl anmachen. Vom Sauerampfer mit einem Kugelausstecher 2-3 schöne Kreise ausstechen und zum Anrichten verwenden. Ein paar marinierte Wildkräuter auf die Forelle geben.
1 Wildkräutersalat
1 EL Balsamicoessig
1 TL Olivenöl
1 TL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Juliane Schmitz

Rinderfilet mit Sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Wintergemüse

Zutaten für zwei Personen

13 Zutaten: Neben Wasser, neutralem Öl, Salz und Pfeffer wählte Juliane: Rinderfilet, Kartoffeln, Kleine Möhren, Rosenkohl, Schalotten, Zitrone, Weißwein, Estragon, Eier, Butter, Sahne, Muskatnuss, Zucker

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à ca. 200 g
30 g Butter
3 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet trocken tupfen und von beiden Seiten reichlich salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Rinderfilet von beiden Seiten kräftig anbraten.

Filet auf das Ofenrost geben und bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Aus dem Backofen nehmen und ruhen lassen. Kurz vor dem Anrichten in der zuvor genutzten Pfanne die Butter auslassen und das Fleisch darin schwenken.

Für die Sauce béarnaise:

1 Schalotte
150 ml Weißwein
1 Zitrone, 1-2 TL Saft
3 Zweige Estragon
4 Eier, Eigelb
250 g Butter
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Estragon abbrausen, trockenwedeln und die Blätter von den Stielen trennen. Schalotte abziehen, fein würfeln, mit Weißwein, den Stielen vom Estragon und 100 ml Wasser auf 100 ml einkochen lassen. Reduktion durch ein feines Sieb in einen Schlagkessel gießen. Butter in einem Topf zerlassen und 5 Minuten sanft kochen lassen. Die dabei entstehende weiße Molke abschöpfen. Eier trennen und die 4 frischen Eigelb zu der Reduktion geben und mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad ca. 5 Minuten cremig-schaumig aufschlagen. Die flüssige Butter mit einem Schneebesen in einem dünnen Strahl langsam dazu gießen und unterrühren. Kessel aus dem Wasserbad nehmen. Sauce béarnaise, mit Salz, Pfeffer, Zucker und eventuell Zitronensaft abschmecken.

Für das Kartoffelgratin:

4 mittelgroße festkochende Kartoffeln
200 ml Sahne
10 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 230 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen, dann in sehr feine Streifen schneiden. Hierzu evtl. einen Hobel verwenden.

Zwei kleine Auflaufformen einfetten und die Kartoffelscheiben darin schichten. Mit Salz und Pfeffer und etwas abgeriebener Muskatnuss würzen und mit der Sahne übergießen. Formen in den Ofen geben und etwa 30 Minuten gold-braun backen.

Für das Wintergemüse: Möhren schälen und waschen. Rosenkohl waschen, den harten Stiel abschneiden und die äußeren Blätter ablösen.

6 Mini-Möhren
10 Köpfchen Rosenkohl
20 g Butter
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Möhren darin ca. 5 Minuten kochen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und im gleichen Wasser die Rosenkohlblätter ca. 3 Minuten blanchieren, anschließend in Eiswasser geben.

Kurz vor dem Anrichten die Butter in einer Pfanne zerlassen, das Gemüse hineingeben und mit Salz und Zucker abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Renate Trummer

Kabeljau mit Weinkraut, Kartoffelstampf, Krabben in Limettenbutter und Süßkartoffel-Chip

Zutaten für zwei Personen

13 Zutaten: Neben Wasser, neutralem Öl, Salz und Pfeffer wählte Renate:

Kabeljaufilet mit Haut, Nordseekrabben, Speck, Kartoffeln, Süßkartoffel, Weißkohl, Limetten, Sahne, Butter, Riesling, Gemüsefond, Petersilie, Muskatnuss

Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets à ca. 150 g, mit Haut
2 EL Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Den Fisch salzen und bei mittlerer Hitze zuerst auf der Hautseite in Öl knusprig braten, dann umdrehen und kurz auf der Fleischseite anbraten. Butter hinzugeben.

Auf einen ofenfesten Teller legen und kurz im Ofen auf Grillfunktion knusprig werden lassen.

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Bund glatte Petersilie
100 ml Sahne
150 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und dämpfen. Mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Butter, Sahne und Salz hinzugeben. Mit Muskatnuss abschmecken und die feingeschnittene Petersilie einrühren.

Für das Weinkraut:

½ Weißkohlkopf
150 g geräucherter Karree Speck im Ganzen
200 ml Riesling
100 ml Gemüsefond
3 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Speck würfelig schneiden und kurz in einem Topf ohne Fett anrösten. Speck entfernen und auf die Seite stellen.

Weißkohl feinschneiden. Das feingeschnittene Kraut darin anbraten. Mit dem Wein ablöschen und mit dem Gemüsefond weich dünsten. Speck am Ende wieder hinzufügen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Nordseekrabben:

150 g gepulte Nordseekrabben
2 Limetten
2 Zweige glatte Petersilie
25 g Butter
Salz, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne aufschäumen, den Abrieb und den Saft der Limette hinzufügen, fein gehackte Petersilie zugeben und die Krabben darin schwenken und salzen. Limettenbutter auch über den Fisch geben.

Für den Süßkartoffel-Chip:

1 Süßkartoffel
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen und ganz dünne Chips abschneiden.

Diese Chips in stark erhitztem Öl für ca. 2 Minuten frittieren, rausnehmen, abtropfen lassen und dann nochmal ca. 2 Minuten frittieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Miriam Fischer

Kalbsrücken mit Portwein-Sauce an Püree und Crumble vom Blumenkohl

Zutaten für zwei Personen

13 Zutaten: Neben Wasser, neutralem Öl, Salz und Pfeffer wählte Miriam:

Kalbsrücken, Blumenkohl, Romanesco, Kapern, Schalotten, Roter Portwein, Rinderfond, Sahne, Panko, Mandelblättchen, Speisestärke, Braunen Zucker, Rohmilchbutter

Für den Kalbsrücken:

500 g Kalbsrücken
 1 EL Rohmilchbutter
 1 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch waschen, trockentupfen, salzen und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch auf ein Rostgitter legen und bei einer Niedergartemperatur von 180 Grad außen und von 62 Grad innen fertig garen. Danach in einer Pfanne in etwas brauner Butter scharf anbraten.

Für die Portwein-Sauce:

2 Schalotten
 100 ml roter Portwein
 300 ml Rinderfond
 2 EL Speisestärke
 Neutrales Öl, zum Braten
 1 EL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, klein schneiden und in der Pfanne, in der das Kalb angebraten wurde, in Öl dunkel anschwitzen. Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, mit Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Rinderfond auffüllen. Sauce solange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Abpassieren. Mit etwas Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die braune Butter:

150 g Rohmilchbutter

Butter in einem Topf erhitzen bis diese braun wird. Dann durch ein Mulltuch abseihen.

Für das Blumenkohl-püree:

200 g Blumenkohl
 200 ml Sahne
 2 EL Rohmilchbutter
 Salz, aus der Mühle

Blumenkohl zerkleinern und mit Sahne in einen Topf geben und bei mittlerer-starker Hitze aufkochen, dann die Hitze auf schwache Stufe stellen und den Blumenkohl köcheln lassen bis er weich ist. Abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Blumenkohl im Mixer pürieren, dabei esslöffelweise Kochflüssigkeit zugeben bis ein glattes Püree entstanden ist. Braune Butter untermischen und mit Salz abschmecken.

Für den Blumenkohl-Crumble:

¼ Blumenkohl
 2 EL Panko
 2 EL Mandelblättchen
 Etwas Rohmilchbutter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl im Multi-Zerkleinerer zerkleinern. Mit Mandeln und Panko mischen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Blumenkohl-Panko Mischung hinzugeben und krossbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Romanesco in kleine Röschen zerteilen und in Salzwasser blanchieren.
½ Romanesco Dann in Eiswasser abkühlen. In brauner Butter erwärmen und salzen.
2 EL Kapern
Eiswasser
2 EL Rohmilchbutter
Salz, aus der Mühle

Die Sauce auf dem Teller auf der rechten Seite mittig rund aufgießen.
Das Fleisch in Tranchen aufschneiden und an die Sauce legen. Püree daneben in einem Halbkreis aufspritzen und dazwischen den Crumble setzen. In jeden Blumenkohl Tupfer eine Romanesco Spitze setzen.
Kapern halbieren und je eine halbe Kaper auf den Crumble legen und servieren.



Katharina Ley

Miso-glasierter Black Cod mit Kartoffel-Espuma, Spinat-Edamame-Gemüse und Miso-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

13 Zutaten: Neben Wasser, neutralem Öl, Salz und Pfeffer wählte Katharina: Black Cod, Kartoffeln, Baby-Blattspinat, Edamame, Tahini, Sojasauce, Sake, Mirin, Weiße Miso-Paste, Sahne, Eier, Schwarzen Sesam, Zucker

Für den Fisch: Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

4 Black Cod Filets à ca. 250 g, ohne Haut
50 ml Sake
50 ml Mirin
4 EL weiße Miso-Paste
3 EL Zucker
Neutrales Öl, zum Anbraten

Fisch filetieren, die Haut entfernen und von Gräten befreien. Übrige Zutaten zu einer Marinade vermengen, in einem kleinen Topf kurz erhitzen und den Fisch damit übergießen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Fischfilets aus der Marinade nehmen und diese sorgfältig abstreichen. Dann in etwas neutralem Öl in einer heißen Pfanne anbraten. 1-2 Minuten pro Seite. Fisch mit etwas Marinade bestreichen und für 10-15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Ggf. den Fisch flambieren.

Für das Gemüse:

100 g Baby-Blattspinat
100 g aufgelöste Edamame Bohnen
40 g Tahini
10 ml Sojasauce
20 g schwarzer Sesam
½ EL Zucker
Salz, für das Kochwasser
Eiswasser

Schwarzen Sesam in einer Pfanne rösten. Bohnen und Spinat für ca. 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und dann in Eiswasser abkühlen. Tahini, Sojasauce, Sesam und Zucker in einer Rührschüssel zu einer Sauce verrühren, Spinat und Edamame dazugeben und ggf. mit etwas mehr Sojasauce abschmecken.

Für die Kartoffel-Espuma:

300 g weichkochende Kartoffeln
150 ml Sahne
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese ca. 15 Minuten in Salzwasser weich garen, dann abgießen und das Kochwasser auffangen. Im heißen Topf vollständig ausdampfen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln mit Sahne und etwas Kochwasser aufgießen und zu einer glatten, recht flüssigen Masse vermengen, diese durch ein feines Sieb streichen. Mit etwas Salz und Zucker abschmecken. Kartoffelmaße in eine Espuma Flasche füllen, mit Co2 Kapsel auffüllen, gut schütteln und bis zum Servieren in warmem Wasser warmhalten.

Für die Miso-Mayonnaise:

3 Eier, Eigelb
20 g weiße Misopaste
100 ml neutrales Öl

Eier trennen und Eigelb mit Misopaste glattrühren. Etwas Öl dazu geben, mit dem Pürierstab mixen und nach und nach das restliche Öl dazu geben. Mit etwas Salz abschmecken und zum Fisch servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.