

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2020**
„Es weihnachtet sehr“ mit Cornelia Poletto



Ali Güngörmüs

Rehrücken mit Nougat-Blumenkohl-Püree und Ingwer-Vanille-Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:

1 Kopf Blumenkohl
 100 g weißer Nougat
 2 EL Butter
 100 ml Sahne
 100 ml Milch
 Muskatnuss
 100 g Panko
 70 g Butter
 1 Handvoll Pistazien
 1 Orange
 1 EL Zimt

Fleur de Sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Blumenkohl waschen, die Strünke entfernen und in Röschen zerteilen. Einige Röschen zur Seite legen. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Röschen darin andünsten. Milch und Sahne aufgießen und den Blumenkohl sehr weich kochen. Nougat zugeben und schmelzen lassen. Mit Fleur de Sel, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zu einem Püree pürieren.

Die restlichen Röschen in Scheiben schneiden und bei 80 Grad im Ofen ziehen lassen. Panko in Butter in einer Pfanne anschwitzen, Pistazien hacken und unterheben. Etwas Zimt und Orangenabrieb dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Blumenkohlscheiben auf Teller anrichten und Pankobrösel darauf geben.

Für das Rehwürz:

Einige Wacholderbeeren
 2 Zweige Rosmarin
 1 Prise Zimt
 Schwarze Pfefferkörner
 2 EL Kaffeebohnen
 1 EL Kardamom
 2 EL Koriandersamen

Alles in einen Mörser geben und zerkleinern.

Für das Reh:

250 g ausgelöster Rehrücken
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Rehrücken parieren. In einer Pfanne die Butter stark erhitzen und das Reh gleichmäßig von allen Seiten sehr scharf anbraten.

Anschließend das Reh mit dem Rehwürz einreiben und auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

300 ml Wildfond
 100 ml Portwein
 1 Schalotte
 5 Wacholderbeeren
 1 Rosmarinzweig
 50 ml Alter Balsamicoessig

Wildfond und Portwein in einem Topf reduzieren lassen. Schalotten abziehen, klein hacken und dazu geben. Wacholderbeeren andrücken und mit Rosmarin in die Sauce geben. Mit Butter montieren und mit Balsamico abschmecken.

Für die Beeren: Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
400 g TK Preiselbeeren Ingwer schälen und klein hacken. Preiselbeeren mit Zucker kalt
50 g Zucker aufschlagen, Vanille und Ingwer einrühren. Für eine kurze Zeit in einen
½ Vanilleschote warmen Backofen geben, damit sich die Zuckerkristalle auflösen.
2 cm Ingwer

Das Gericht auf Tellern anrichten, Nougat drüber reiben und servieren.



Thomas Martin

Saint-Pierre mit Orangen-Zimtschaum, Petersilienwurzelpüree und Fenchelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Orangen-Zimtschaum:

250 ml Fischfond
100 ml Weißwein
2 Schalotten
1 EL Crème fraîche
150 g kalte Butterwürfel
100 ml Champagner
1 Zitrone
200 ml frischer Orangensaft
2 Zimtstangen
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und würfeln. Fischfond und Weißwein mit den Schalotten in einem Topf zur Hälfte einkochen. Mit der kalten Butter und der Crème fraîche im Mixer schaumig aufschlagen.

Schale der Zitrone abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Die Sauce mit Salz, Cayenne und Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken und mit dem Champagner vollenden.

Den Orangensaft sirupartig einkochen und zur Sauce geben.

Zimtstangen in die Sauce geben und 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Orangenzesten:

1 Orange
1 EL Zucker
20 ml Bitterorangenlikör

Orange ziselieren und den Saft auspressen. 1 EL Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Orangensaft und Bitterorangenlikör ablöschen. Zesten darin glasieren.

Für den Fenchelsalat:

1 Fenchelknolle mit Fenchelgrün
1 Msp. gemörserte Fenchelsaat
1 Orange
10 ml Olivenöl

Fenchelinneres fein hobeln und in Eiswasser legen. Kurz vor dem Servieren aus dem Wasser nehmen. Fenchelgrün kleinschneiden.

Orange filetieren. Alles zusammen zu einem leichten Salat vermengen und Olivenöl unterheben.

Für das Petersilienwurzelpüree:

200 g Petersilienwurzel
100 g Sellerieknolle
100 g Schalotten
50 g Butter
50g kalte Butterwürfel
50 ml weißer Portwein
100 ml Gemüsefond
100 ml Milch
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilienwurzel und Sellerie schälen und grob klein schneiden.

Schalotten abziehen, klein schneiden und in Butter in einem Topf glasig dünsten. Petersilienwurzel und Sellerie zugeben. Mit Portwein und Gemüsefond ablöschen und Milch zugeben. Gemüse darin weichkochen. Zitronenzesten abreiben. Püree mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen. Im Küchenmixer fein pürieren.

Für den St Pierre:

2 St Pierre-Filets, à 170 g, mit Haut
100 g Butter
Einige frische Lorbeerblätter
2 Zitronen
Meersalz, zum Würzen

St Pierre in einer Pfanne in Butter anbraten. Lorbeer dazu geben.

Mit Zitronen glasieren und mit Meersalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Herrmann

Ceviche von Carabinero mit Mandarinen, Mandelbrot-Gewürzcreme und Romana

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

4 große rotschalige Carabineros
1 weiße Zwiebel
2 Limetten
Salz, aus der Mühle

Die Carabineros putzen, schälen und den Darm entfernen. Carabineros in fingergroße Stücke schneiden und in eine kleine Form legen.

Limettenschale abreiben und anschließend Limetten auspressen.

Carabineros mit Salz, Limettensaft und Limettenabrieb für 5-6 Min „Cevicestyle“ garen bzw. marinieren lassen.

Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden und mit Salz marinieren.

Für den Romana:

1 Romanasalatherz
4 kernlose Mandarinen oder
Clementinen
100 ml mildes kaltgepresstes Olivenöl
½ Bund Koriander
1 Prise Cayennepfeffer
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mandarinen schälen, filetieren und von drei Mandarinen den Saft auspressen. Romana abrausen, trockenwedeln und in mundgerechte Stücke teilen. Korianderblätter abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und Stiele klein schneiden.

Limette auspressen. Für die Vinaigrette Mandarinentensaft mit Cayennepfeffer, Limettensaft, Olivenöl und schwarzen Pfeffer verrühren.

Für die Gewürzcreme:

50 g gehobelte Mandelblättchen
4 Toastbrotstücke
200 ml Milch
1 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 TL Brotgewürz
Salz, aus der Mühle

Für die Mandelbrotcreme Mandeln in einem Topf kurz anrösten mit Milch aufgießen. Knoblauch abziehen, sehr fein schneiden und in den Topf geben. Alles einmal aufkochen. Toastbrot entrinde, in Würfel schneiden und hinzugeben. Olivenöl hineingeben und das Ganze zu einer Creme pürieren und mit Brotgewürz und Salz abschmecken.

Die auf Zimmertemperatur abgekühlte Mandelbrotcreme in die Mitte der Teller geben. Carabineros darauf anrichten und die Mandarinenfilets dazwischensetzen. Zwiebelstreifen darüber geben und Romana mit Korianderblättern und -Stielen daneben garnieren. Mit der Vinaigrette beträufeln.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2020▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Cornelia Poletto

Polettos Pekingente

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

- 1 Ente, ca. 2 kg
- 3 Knoblauchzehen
- 5 cm Ingwer
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange
- Einige Gewürznelken
- 1 Scheibe Lakritzwurzel
- 2 EL Essig
- 2 EL Weizenmaltose
- Zucker, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Ente ausnehmen und säubern.

Für das Würzen der Ente wird eine Marinade hergestellt: Knoblauch abziehen und plattdrücken. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Beides mit Sternanis, Zimtstange, Gewürznelken, Lakritzwurzel in einem Topf 10 Minuten anrösten. Wasser hinzugeben und den Sud 30 Minuten kochen lassen und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Die Marinade abkühlen lassen. Verwenden Sie so viel Wasser, dass die Ente später von der Marinade ganz bedeckt wird. Die Ente 3 Stunden lang marinieren. Anschließend wird die Ente 5 Sekunden in kochendes Wasser, angereichert mit 2 Esslöffel Essig und Weizenmaltose, eingetaucht.

Die Ente zum Trocknen über Nacht aufhängen, bis die Haut ganz trocken ist. Nur so wird erreicht, dass die Ente knusprig wird.

Zum Abschluss wird die Ente 55 Minuten in einem Hängeofen bei 265°C geröstet. Pekingente tranchieren.

Für die Pfannkuchen:

- 200 g Weizenstärke
- 2 Stangen Lauch
- 1 Salatgurke
- 1 Paprika
- 100 ml Hoisin-Sauce

Aus Weizenstärke und etwa 80 ml heißem Wasser einen geschmeidigen, glatten Teig herstellen. Dazu das Wasser in kleinen Mengen dazugeben. Teig dünn ausrollen und ca. 8–10 cm große Kreise ausstechen. Teig in einem Bambuskorbchen über Dampf 10 Minuten zu kleinen Pfannkuchen garen.

Lauch waschen, putzen und in feine, ca. 8 cm lange Streifen schneiden. Gurke waschen, putzen und ebenfalls in Streifen schneiden. Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und auch in Streifen schneiden.

Hoisin-Sauce auf Pfannkuchen verteilen. Entenfleisch mit einigen Gemüwestreifen auf die Pfannkuchen legen, zusammenrollen und servieren.

Für die Pfannkuchen nimmt man meist die Entenhaut mit ein wenig Fleisch dran. Das richtige Entenfleisch wird erst im nächsten Gang gereicht.