

| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek - Menü am 19. Juli 2016 |
Tagesmotto: „Gewickelt & gerollt“ mit Johann Lafer



Gericht zum Tagesmotto: „Involtini alla Siciliana mit Fenchel-Erbсен-Sugo, Grillgemüse und Süßkartoffel-Croûtons“ von Mattia Giannone

Zutaten für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Kalbsfilet à 200 g
2 Scheiben Kochschinken
1 Zwiebel
2 Eier
100 ml Gemüsefond
100 g Butter
Olivenöl, zum Anbraten

Für den Sugo:

500 ml passierte Tomaten
1 Bund Fenchelgrün
100 g Erbsen
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
100 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
50 ml Rotwein
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Anbraten

Für das Gemüse:

100 g Kirschtomaten
1 Zucchini
1 Aubergine
1 rote Zwiebel
Olivenöl, zum Anbraten

Für die Croûtons:

1 Süßkartoffel
100 ml neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Für die Garnitur:

1 Bund Basilikum
100 g Parmesan
1 Tomate



Zubereitung

Für die Involtini Eier circa zehn Minuten hart kochen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Kalbsfilet im Schmetterlingsschnitt flachklopfen und mit Schinken, gekochtem Ei und einigen Zwiebeln füllen. Das Fleisch stramm zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl scharf circa fünf Minuten rundum anbraten.

Für die Sugo Zwiebel abziehen, feinhacken und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten. Knoblauch abziehen, Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln, beides fein hacken und in die Pfanne geben. Nach circa fünf Minuten die passierten Tomaten, Rotwein, Weißwein und Fond angießen, köcheln lassen und mit Zucker abschmecken. Erbsen in einem Topf mit Wasser kochen lassen, herausnehmen und in einer weiteren Pfanne mit wenig Öl anbraten. Erbsen mit der Tomatensauce vermengen und circa 20 Minuten reduzieren lassen.

Für die Croûtons Süßkartoffel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit heißem Öl goldbraun frittieren.

Für das Gemüse Tomaten, Zucchini und Aubergine waschen und trocknen. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Tomaten, Zucchini und Aubergine in feine Scheiben hobeln und in einer heißen Grillpfanne mit wenig Öl kräftig anbraten.

Die Involtini alla Siciliana mit Fenchel-Erbsen-Sugo, Grillgemüse und Süßkartoffel-Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Gefüllte Maispoularde karibischer Art mit Zucchini-Kokos-Krevetten-Röllchen, Chicorée-Salat und Croûtons“ von Christian Stübinger

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchen:

2	Maispoulardenbrüste à 140 g
50 g	Manchego-Käse
1	Mango
1	Peperoni
1 Bund	Schnittlauch
20 g	Pinienkerne
20 g	Mandeln

Für die Marinade:

1 TL	Johannisbeerenmarmelade
1 TL	Ananaspulver
1 TL	Mangopulver
1	Zitrone
10 Scheiben	Bacon
100 ml	Rapsöl
2 TL	grobes Meersalz
	rosa Pfeffer, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Röllchen:

2	Zucchini
1	Orange
60 g	vorgekochte Tiefseekrevetten
100 g	Frischkäse
30 g	Pinienkerne
30 g	Kokosraspeln
50 ml	Kokosmilch
1 EL	Zucker
4 EL	neutrales Öl, zum Anbraten
1 Prise	Chili, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

2	Chicorée
1	rote Paprika
1	Mango
1	Ananas
20 ml	weißer Balsamico
20 ml	Milch
2 TL	mittelscharfer Senf
2 TL	Zucker



30 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Croûtons:

¼ Weißbrot
1 Knoblauchzehe
30 g Butter

Zubereitung

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Poulardenbrüste eine Marinade aus Zitronenabrieb, Ananas- und Mangopulver, rosa Pfeffer, Marmelade, Salz und Pfeffer in einer Schüssel anrühren.

Für die Füllung die Mango schälen, den Kern herausschneiden und das Fruchtfleisch fein würfeln. Den Käse fein reiben. Peperoni längs halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und klein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Mandeln und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldgelb anrösten. Mango, Käse, Peperoni, Schnittlauch, Mandel- und Pinienkerne in einer Moulinette zu einer cremigen Farce verarbeiten.

Die Poulardenbrüste waschen, trockentupfen und mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden. Fleisch in einer flachen Schüssel mit Rapsöl und der Marinade übergießen. Von außen und innen gut einreiben. Je 2 Esslöffel Füllung in die Taschen geben und kompakt zusammendrücken.

Für den Salat Chicorée waschen, trockenschleudern und vom Strunk befreien. Mango, Ananas und Paprika putzen, fein hacken und unter den Salat mischen. Aus Öl, Balsamico, Milch, Zucker und Senf ein Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Croûtons Weißbrot vom Rand trennen, würfeln und in einer Pfanne mit Butter und angedrückter Knoblauchzehe bei geringer Hitze goldbraun rösten. Auf Küchenkrepp abtropfen.

Einige Baconstreifen leicht überlappend auf ein Brett legen, das Fleisch damit umwickeln und mit Fleischergarn kompakt verschließen. Die Poulardenbrüste von jeder Seite für circa vier Minuten in der Grillpfanne braten und anschließend circa 15 Minuten im Ofen nachziehen lassen.

Für die Zucchini-Röllchen die Zucchini in Scheiben hobeln, zwei Minuten in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten, salzen und pfeffern. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pinienkerne und Kokosraspeln in einer weiteren Pfanne ohne Öl anrösten und mit der Moulinette zu einer groben Masse verarbeiten. Mit Frischkäse, Kokosmilch und Zucker vermengen. Die Orange schälen, vorsichtig filetieren, fein hacken und zur Creme geben. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Zucchini-Scheiben streichen, einige Krevetten darauf verteilen und die Zucchini stramm zusammenrollen.

Die gefüllte Maispoularde karibischer Art mit Zucchini-Kokos-Krevetten-Röllchen, Chicorée-Salat und Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Falsche Tramezzini-Schnecken mit Fenchel-Orangen-Salat und Apfelessig-Dressing im Parmesan-Kasterl“ von Michael Fucker

Zutaten für zwei Personen

Für die Tramezzini:

50 g Mehl
5 Eier
40 g Stärke
1 Bund Dill
4 EL Butterschmalz
1 Prise feines Salz

Für die Füllung:

500 g cremiger Gorgonzola
500 g italienischer Rohschinken
100 g Semmelbrösel
2 Eier
100 ml Milch
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

2 Knollen Fenchel mit Grün
2 Orangen
30 ml Apfelessig
1 TL Zucker
½ Bund Olivenkraut
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kasterl:

200 g Parmesan, zum Reiben

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Tramezzini die Eier trennen. Eigelbe schaumig schlagen und mit Mehl und Stärke vermischen. Das Eiweiß aufschlagen und Salz zugeben. Dill abbrausen, trockenwedeln und unterheben. Ein Blech mit Wasser befeuchten und mit Backpapier belegen. Teig auf das Blech geben circa sieben Minuten goldgelb backen.

Für die Füllung Gorgonzola mit der Gabel zerdrücken und mit Milch zu einer glatten Masse verrühren. Tramezzini aus dem Ofen nehmen und mit der Creme einstreichen. Schinken darauflegen und stramm zusammenrollen. In zweieinhalb Zentimeter breite Schnecken schneiden und mit verquirltem Ei und Semmelbrösel panieren. In der Pfanne mit reichlich Butterschmalz ausbacken.



Für das Gemüse Fenchel in dünne Scheiben hobeln, das Grün feinhacken, eine Orange schälen und sorgfältig filetieren. Mit Fenchel und Olivenkraut vermengen. Die andere Orange halbieren, auspressen und Apfelessig, Orangensaft, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.

Für das Kasterl Parmesan reiben, kreuzförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dieses circa sechs Minuten im Ofen schmelzen. Die „Bauteile“ aus dem Ofen nehmen und zügig zu einer Kiste formen. Salat einfüllen und mit einem Deckel verschließen.

Die falschen Tramezzini-Schnecken mit Fenchel-Orangen-Salat und Apfelessig-Dressing im Parmesan-Kasterl auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Gerollter Heilbutt en papillote mit Schmorgemüse, Venusmuschel-Ragout, Fenchel und Schnittlauch-Kartoffelstampf“ von Christian Hölker

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2	Heilbuttfilets à 180 g
1	Frühlingszwiebel
40 g	Venusmuscheln
1 Knolle	Fenchel
2	Karotten
75 g	Wachsbohnen
5	Cherrytomaten
4 EL	Anislikör
50 ml	Fischfond
2 g	Fenchelpollen
3 EL	Knoblauchöl
	Fleur de sel, zum Abschmecken

Für das Pesto:

1 Knolle	Fenchel mit Grün
50 g	getrocknete Tomaten in Öl
30 g	Paranusskerne
40 g	Parmesan
3 Zweige	glatte Petersilie
1 Prise	Fleur de sel

Für die Sauce:

2	Schalotten
100 ml	Weißwein
75 ml	Fischfond
75 ml	Sahne
1 Prise	Cayennepfeffer
1 EL	Butter, zum Anbraten
3 EL	Olivenöl, zum Anbraten
	grobes Meersalz

Für das Püree:

600 g	mehligkochende Kartoffeln
100 ml	Milch
150 ml	Sahne
50 g	kalte Butter
1 Bund	Schnittlauch
1	Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise	Kalahari-Salz
	weißer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Püree die Kartoffeln waschen, mit einem Sparschäler schälen und vierteln. Kartoffelstücke in einem Topf mit kochendem Salzwasser circa 15 Minuten garen. Milch und 100 Milliliter Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Übrige Sahne halbsteif schlagen.

Für die Papilote-Füllung Karotten schälen und von den Enden befreien. Fenchel waschen und mit den Karotten klein schneiden, Wachsbohnen von den Enden befreien. Karotten, Fenchel und Bohnen mit den Muscheln in einem Topf mit Öl circa fünf Minuten kräftig anbraten. Mit Anislikör flambieren und Fischfond angießen.

Für das Pesto Fenchel waschen und mit Grün fein hacken. Parmesan grob reiben. Paranuskerne, getrocknete Tomaten mit Öl, Petersilie und Salz mit einem Stabmixer in einem hohen Gefäß zu einem cremigen Pesto aufmischen. Fischfilets waschen, trockentupfen, dünn mit dem Pesto bestreichen und kompakt aufrollen. Frühlingszwiebel in feine lange Julienne-Fäden schneiden und die Fischrollen damit fixieren.

Gemüse und Muscheln mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und den Sud beiseitestellen. Heilbuttrolle mit etwas Knoblauchöl bestreichen, Fenchelpollen und Fleur de Sel darüber streuen. Gemüse mit Muscheln auf zwei Pergamentpapiere geben, den Fisch darauf setzen und fest zu einem Bonbon verschließen. Im Ofen circa 20 Minuten garen.

Für die Sauce Schalotten abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Öl und Butter glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Etwa 100 Milliliter vom Muschel-Gemüse-Sud und den Fischfond angießen und zehn Minuten reduzieren lassen. Mit Sahne auffüllen und mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Mit einem Stabmixer schaumig aufmischen.

Gegarte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch-Sahne-Mischung drücken. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Butter und unter das Püree heben. Geschlagene Sahne kurz vor dem Servieren unterheben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und untermischen.

Den gerollten Heilbutt en papilote mit Schmorgemüse, Venusmuschel-Ragout, Fenchel und Schnittlauch-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Doppelt ummanteltes Kalbsfilet mit Rahm-Kohlrabi und Rotwein-Kirsch-Butter“ von Jakob Wolf

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1	Kalbsfilet à 320 g
200 g	Kalbsbrät
3 Scheiben	Tramezzini-Brot
20 g	Spinat
1	Zitrone
4 EL	Sahne
1 TL	Dijon-Senf
2 Zweige	glatte Petersilie
3 Zweige	Basilikum
3 Zweige	Dill
3 Zweige	Kerbel
1	Muskatnuss, zum Reiben
50 ml	neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
1 Prise	mildes Chilisalز, zum Abschmecken
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gemüse:

1	Kohlrabi
2	Schalotten
50 g	Butter
100 g	Sahne
100 g	Milch
¼ Bund	glatte Petersilie
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotwein-Kirsch-Butter:

150 ml	trockener Rotwein
100 ml	Sauerkirschsaft
1	Zitrone
1	Orange
1 Knolle	Ingwer à 2 cm
½ TL	Speisestärke
1 EL	Puderzucker
60 g	kalte Butter
1 Prise	mildes Chilisalز, zum Abschmecken

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kalbsfilet Petersilie zupfen und mit Spinat waschen und trockenschleudern. In einem Topf mit kochendem Salzwasser circa zwei Minuten blanchieren, durch ein Sieb abgießen und fein hacken. Basilikum, Kerbel und Dill abbrausen und trockenwedeln. Sahne mit Spinat und Petersilie,



Basilikum, Kerbel, Dill, Senf und einigen Zitronenzesten in einer Moulinette zu einer Creme verarbeiten. Einen Esslöffel Kalbsbrät dazugeben und fein pürieren. Übriges Kalbsbrät unterrühren, mit Chilisalز und etwas Muskat abschmecken. Kräftig salzen und pfeffern.

Tramezzini nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen, mit dem Nudelholz plattieren und auf die Breite der Kalbsfilets zuschneiden. Brot etwa drei Millimeter dick mit Brät bestreichen, das Filet auflegen und fest zusammenrollen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das ummantelte Fleisch rundum kräftig anbraten. Im Ofen circa 20 Minuten fertig garen.

Für das Gemüse Kohlrabi schälen und in circa 1x1 Zentimeter dicke Stifte schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten glasig braten. Kohlrabi-Stifte dazugeben und kurz durchschwenken. Milch und Sahne angießen und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zugedeckt circa zehn Minuten dünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie unter das Gemüse rühren.

Für die Rotwein-Kirsch-Butter Puderzucker in einem Topf karamellisieren, mit Wein und Saft ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Stärke mit zwei Esslöffel Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Ingwer schälen, fein reiben und mit Zitronen- und Orangenabrieb zur Sauce geben und circa fünf Minuten abkühlen lassen. Sauce mit kalter Butter aufmontieren und mit Chilisalز abschmecken.

Das doppelt ummantelte Kalbsfilet im Brotmantel mit Rahm-Kohlrabi und Rotwein-Kirsch-Butter auf Tellern anrichten und servieren.