



| Die Küchenschlacht - Menü am 04. August 2016 |
Hauptgang & Dessert mit Alexander Herrmann

Hauptgang: „Pochierter Heilbutt mit Spargel-Risotto“ von Jan Beßel

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g	Risottoreis
200 g	grüner Spargel
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
60 g	Parmesan
80 g	Butter
600 ml	Gemüsefond
50 ml	Weißwein
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Heilbutt:

2	Heilbuttfilets á ca. 180 g, ohne Gräten, ohne Haut
20 g	Mandelblättchen
150 ml	Milch
4 Zweige	Thymian
	Muskat, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

4 Scheiben	Bacon
------------	-------

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Spargelrisotto Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Risottoreis hinzufügen und mit anrösten. Mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen und für etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Die unteren Enden des grünen Spargels schälen, von den holzigen Enden befreien und in kleine Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bissfest garen.

Baconscheiben im Ofen kross backen.

Für den Heilbutt eine Pfanne erhitzen und die Mandeln darin ohne Fett rösten. Anschließend die gerösteten Mandeln, Thymianzweige, etwas Muskatnuss und Milch in einem Topf auf 80 Grad erhitzen. Den Heilbutt im Ganzen in die erhitzte Milch geben und bei niedriger Hitze etwa zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Parmesan reiben. Wenn das Risotto gar ist, Parmesan und Butter dazugeben. Anschließend den Topf für ein paar Minuten ruhen lassen. Spargel unter das Risotto heben und eventuell erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den pochierten Heilbutt mit Spargelrisotto auf Tellern anrichten, Risotto und Fisch jeweils mit einer Scheiben Bacon garnieren und servieren.



Dessert: „Käsekuchen im Glas mit Himbeerpüree“ von Jan Beßel

Zutaten für zwei Personen

Für den Käsekuchen:

60 g	Butterkekse
150 ml	Sahne
200 g	Frischkäse
40 g	Butter
1	Vanilleschote
3 EL	Puderzucker

Für das Himbeerpüree:

200 g	TK-Himbeeren
1	Zitrone
1	Vanilleschote
	Zucker

Für die Garnitur:

8	Himbeeren
20 g	dunkle Schokolade, zum Reiben

Zubereitung

Für das Himbeerpüree tiefgekühlte Himbeeren in einem Topf erhitzen. Zitrone halbieren und auspressen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Etwa ein Teelöffel Zitronensaft und Vanillemark zu den Himbeeren geben und unterrühren. Mit etwas Zucker abschmecken. Erhitzte Himbeeren vom Herd nehmen und durch ein Sieb streichen.

Für den Käsekuchen Kekse zerbröseln und mit Butter zu einer glatten Menge verkneten. Je einen Esslöffel Keks-Butter-Masse in den Boden hoher Dessertgläser füllen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Frischkäse cremig rühren und mit dem Vanillemark und dem Puderzucker vermengen. Sahne schlagen und mit dem Frischkäse vermengen. Anschließend die Hälfte der Frischkäsemasse auf die Keksmasse in die Gläser geben. Die passierten Himbeeren auf den Frischkäse schichten. Den Schichtvorgang, wenn gewünscht wiederholen. Die Gläser mindestens fünf Minuten kalt stellen.

Schokolade grob raspeln.

Den Käsekuchen im Glas mit frischen Himbeeren garnieren, etwas geriebene Schokolade darüber streuen und servieren.



Hauptgang: „Rinderfilet mit Balsamico-Zwiebel-Sauce und Polenta mit Knoblauchbutter“ von Francesco Mele

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets, à ca. 200 g (dick geschnitten)
2 Zweige Thymian
Neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

1 rote Zwiebel
150 g kalte Butter
100 ml Rotwein
30 ml Balsamico-Essig
2 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Polenta:

100 g Instant Polenta
50 g Parmesan
100 ml Kalbsfond
1 Schuss Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Knoblauchbutter:

2 Knoblauchzehen
100 g Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Schuss Olivenöl
Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Rinderfilet dieses waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianzweige waschen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Rinderfilet mit Thymianzweigen darin anbraten. Anschließend Rinderfilet im vorgeheizten Ofen für etwa zehn bis zwölf Minuten weitergaren.

Für die Sauce Zwiebel abziehen und in dicke Scheiben schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren und Zwiebeln darin schwenken. Mit Rotwein und Balsamicoessig ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zum Schluss kalte Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Für die Polenta Kalbsfond in einem Topf mit 300 Milliliter Wasser verdünnen, mit Salz würzen und aufkochen lassen. Polenta hineingeben und cremig rühren. Parmesan reiben und dazugeben. Einen Schuss Olivenöl hinzufügen und mit etwas Muskatnuss abschmecken.

Für die Knoblauchbutter Pfeffer und Meersalz in einem Mörser fein stampfen. Butter und Olivenöl leicht erwärmen, nicht flüssig werden lassen und vermengen. Knoblauch häuten, fein hacken und unterheben. Rosmarin waschen, trockentupfen, Nadeln kleinhacken und untermengen. Salz und Pfeffer aus dem Mörser ebenfalls unterheben und alles zu einer homogenen Masse rühren.

Das Rinderfilet mit Balsamico-Zwiebel-Sauce und Polenta mit Knoblauchbutter auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Schokokuchen mit Portweifeigen und Joghurt-Mousse“ von Francesco Mele

Zutaten für zwei Personen

Für den Schokokuchen:

50 g	dunkle Kuvertüre
2	Eier
50 g	Butter
50 g	Mehl
40 g	Zucker
	Mehl, für die Form
	Butter, für die Form

Für die Feigen:

2	Feigen
100 ml	Portwein
1 TL	Zimt
1 TL	Speisestärke
2 EL	Zucker

Für die Mousse:

100 g	Sahne
50 g	Joghurt
1 EL	Zucker
1	Vanilleschote

Für die Garnitur:

30 g	Zartbitterschokolade
1 TL	Puderzucker

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Schokokuchen Kuvertüre grob hacken gemeinsam mit 50 Gramm Butter über dem Wasserbad schmelzen. Zucker einrühren. Die Masse vom Wasserbad nehmen. Ein Ei trennen. Das daraus gewonnene Eigelb, ein weiteres ganzes Ei und 40 Gramm Mehl unter die Schokomasse rühren. Backform mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Die Schokomasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für etwa zwölf Minuten backen.

Für die Portweifeigen eine Pfanne erhitzen. Feigen vierteln und zusammen mit dem Zucker in der Pfanne karamellisieren. Mit Portwein ablöschen, Zimt dazugeben und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Stärke separat mit einem Esslöffel Wasser vermengen, zu den Feigen geben und zum Binden einrühren.

Für die Joghurtmousse Sahne, Zucker und Vanillezucker steif schlagen, Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und unter die Sahne heben. Sahne und Joghurt vermengen. Schokolade auf Teller raspeln. Schokokuchen mit Portweifeigen und Joghurtmousse darauf anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.



Hauptgang: „Mit Tomatengemüse gefüllte Lachsforelle und Avocado-Kartoffel-Püree“ von Gudrun Katzmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

2	Lachsforellen, küchenfertig, à 350 g
1	Zitrone
3	Knoblauchzehen
125 g	rote Kirschtomaten
125 g	gelbe Kirschtomaten
4 Zweige	Thymian
2,5 EL	Olivenöl
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Avocado-Kartoffel-Püree:

500 g	mehligkochende Kartoffeln
1	Avocado
0,5 EL	Meerrettich
20 g	Butter
90 ml	Milch
1	Zitrone
	Meersalz

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Tomaten Wasser in einem Topf erhitzen. Tomaten auf der Unterseite kreuzweise einritzen, einige Sekunden ins Wasser geben, anschließend in kaltem Wasser abschrecken und Haut der Tomaten abziehen.

Zitrone waschen und in Spalten schneiden. Knoblauch abziehen und halbieren. Thymian abbrausen, trocken wedel und klein hacken. Alle Zutaten mit den Tomaten in einer Schüssel mit Olivenöl mischen.

Forellen innen und außen waschen und trocken tupfen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Tomatenmischung in die Bauchhöhle der Fische geben, auf ein Blech legen und den Rest darüber verteilen. Forellen im Backofen etwa 14 Minuten backen und anschließend eine Minute im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Für das Avocado-Kartoffel-Püree Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Milch, Butter und Meerrettich mischen. Zitrone halbieren und auspressen. Avocado halbieren, den Kern entfernen und zerdrücken. Avocadofleisch mit Zitronensaft mischen und unter das Püree heben.

Die mit Tomatengemüse gefüllte Lachsforelle mit dem Avocado-Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Clafoutis aux framboise“ von Gudrun Katzmann

Zutaten für zwei Personen

300 g	Himbeeren
3	Eier
180 g	feinster Zucker
1 EL	Mehl
250 g	Crème double

Zubereitung

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Eier trennen. In einer Schüssel ein ganzes Ei, Eigelbe und 150 Gramm Zucker gut verrühren, aber nicht zu schaumig schlagen. Mehl einsieben und Crème double hinzufügen. Weiterschlagen, bis alles gut verrührt ist.

Himbeeren auf der Tarteletteform verteilen. Den restlichen Zucker drüberstreuen und die Himbeeren darin drehen. Teig auf die Himbeeren gießen und den Auflauf in den Backofen schieben und etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Den Himbeerauflauf auf Tellern anrichten und warm servieren.