

| Die Küchenschlacht - Menü am 19. Oktober 2016 |
Tagesmotto: „Kürbis“ mit Nelson Müller



Gericht zum Tagesmotto: „Kürbissuppe mit Naan und gerösteten Kürbiskernen“ von Cornelius Göbel

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbissuppe mit den Kürbiskernen:

300 g	Hokkaidokürbis
2	Möhren
1	Zwiebel
½	Zitrone
5cm	Ingwer
	Butter, zum Anbraten
½ Bund	Koriandergrün
1 TL	Sojasauce, zum Abschmecken
250 ml	Gemüsefond
150 ml	Kokosmilch
100 g	Kürbiskerne

Für das Naan:

250 g	Mehl
1 TL	Trockenhefe
1 TL	Backpulver
1	Ei
75 ml	Milch
75 ml	Joghurt
1 EL	Ghee
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

Kürbis schälen, entkernen und würfeln. Möhren und Ingwer schälen und würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Alles in einem Topf in Butter andünsten. Anschließend mit Gemüsefond aufgießen und etwa 15 bis 20 Minuten weich kochen.

Für das Naan das Mehl mit dem Ghee, dem Backpulver, der Trockenhefe, dem Salz, dem Zucker, dem Ei, dem Joghurt und der Milch mithilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken vermengen bis ein homogener Teig entsteht. Für 20 Minuten beiseitelegen und gehen lassen. (Eventuell bei 30 Grad in den Ofen stellen, dann geht es schneller.)

Kürbissuppe mit einem Pürierstab fein pürieren, eventuell durch ein Sieb passieren. Den Koriander waschen, trockenwedeln und für die Garnitur beiseite stellen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und etwas Zitronensaft abschmecken und noch mal erwärmen.



Für das Naan eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Kleine Fladen aus dem Teig formen und kurz von beiden Seiten anbraten. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Suppe in tiefe Teller füllen. Mit Korianderblättchen garniert und mit Kürbiskernen bestreuen. Mit dem Brot servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Kürbis-Orangen-Carpaccio mit Speck und Kürbiskernfladen mit Kürbiskernöl“ von Sabine Schäfermeyer

Zutaten für zwei Personen

Für das Kürbis-Carpaccio:

50 g	Bacon-Würfel
1	Butternut-Kürbis (ca. 500 g)
2	Orangen
1	Zitrone
1 Bund	Schnittlauch
1 Prise	Chiliflocken, nach Geschmack
2 TL	Ahornsirup
30 g	Sonnenblumenkerne
4 EL	Olivenöl
½ TL	Salz, aus der Mühle

Für den Kürbiskern-Fladen:

250 g	Quark
250 g	grobe Haferflocken
2 EL	Kürbiskerne
2	Eier
1 EL	Backpulver
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

	Kürbiskernöl
	grobes Meersalz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Kürbiskern-Fladen alle Zutaten vermischen bis ein homogener Teig entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zwei flache Häufchen Kürbiskerne geben. Den Teig auf die Kürbiskerne geben und circa 20 bis 25 Minuten im Ofen backen.

Für das Kürbis-Carpaccio den Kürbis entkernen, schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. Mit Salz und einem Esslöffel Olivenöl in einer Schüssel gut mischen und etwas ziehen lassen.

Eine Orange schälen und filetieren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die zweite Orange sowie die Zitrone auspressen und einen Esslöffel Zitronensaft und zwei Esslöffel Orangensaft mit Chiliflocken und Ahornsirup verrühren. Das restliche Olivenöl nach und nach unterschlagen. Orangenfilets und Schnittlauch unterrühren, mit Salz abschmecken.

Die Bacon-Würfel in einer Pfanne scharf anbraten. Sonnenblumenkerne in einer weiteren Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze rösten. Die Kürbisscheiben auf Teller verteilen. Die Orangenmischung gleichmäßig darüber geben, die Bacon-Würfel und Sonnenblumenkerne ebenfalls darauf verteilen. Das Kürbis-Orangen-Carpaccio mit Speck auf Tellern anrichten, Kürbiskernfladen und Kürbiskernöl mit etwas groben Meersalz dazu reichen und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Kalbsschnitzel mit Kürbiskern-Panierung, Kürbis-Ingwer-Püree und süßen Kürbis-Würfeln von Reinhold Ignaz Gruber“

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsschnitzel:

2	Kalbsschnitzel, aus der Oberschale, a 200g
50g	Kürbiskerne
2	Eier
50g	Mehl
150g	Semmelbrösel
1	Zitrone
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kürbis:

1	Hokkaido-Kürbis
1	Butternut-Kürbis
5cm	Ingwer
200ml	Sahne
2 EL	Honig
2EL	Zucker
1 EL	Crema di Balsamico
	Olivenöl, zum Anbraten
	Chilisalzt, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das zweierlei vom Kürbis diesen Schalen, entkernen und die Hälfte Würfel schneiden. Die anderen Kürbishälfte in dünne Spalten schneiden. Alles in das kochende Salzwasser geben. Kürbisspalten nach etwa fünf Minuten entfernen, Würfel noch weitere fünf Minuten kochen. Ingwer schälen und klein schneiden. Die letzten fünf Minuten zu den Kürbiswürfeln geben.

Kürbisspalten in einer Pfanne mit Zucker und Honig karamellisieren. Kürbiswürfel und Ingwer abgießen, Sahne hinzufügen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chilisalzt abschmecken.

Für das Schnitzel Fleisch waschen, trocken tupfen und plattieren. Kürbiskerne mörsern. Eine Panierstraße aufbauen. In einen tiefen Teller die Eier aufschlagen, in einen zweiten das Mehl geben, in einen dritten die Kürbiskerne mit den Semmelbröseln vermengen.

Schnitzel erst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und anschließend in der Panade wälzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz das Schnitzel von beiden Seiten einige Minuten braten. Anschließend auf einem Küchencrepe abtropfen.

Schnitzel mit karamellisiertem Kürbis auf Tellern anrichten. Püree durch einen Spritzbeutel dazugeben. Servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Lütticher Waffeln mit Kürbis-Eis, Kürbiscreme, Kürbiskernkrokant und Vanillesahne“ von Lukas Küster

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

175 g	Hokkaido-Kürbis
3	Eigelbe
100 g	Zucker
140 ml	Milch
140 ml	Sahne
1	Vanilleschote

Für das Kürbiskernkrokant:

2 EL	Kürbiskernen
2 EL	Puderzucker
2 EL	Kürbiskernöl

Für die Waffeln:

100g	Mehl
1	Ei
150 ml	Milch
20g	Puderzucker
1 TL	Backpulver
1 TL	Kakaopulver
70 g	Hagelzucker
1 Prise	Salz

Für die Kürbiscreme:

1 kleiner	Hokkaido-Kürbis
4 EL	Joghurt 3,5 % Fett
1	Vanilleschote
15ml	Gin
1 gestr TL	Salz
150 g	Zucker

Für die Sahne:

150ml	Sahne
1	Vanilleschote

Zubereitung

Einen Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend in der Milch kochen lassen und pürieren.

Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messerrücken auskratzen. Eigelbe, Zucker, Schlagsahne und Vanillemark vermengen. Alles mit dem Kürbis vermengen und in die Eismaschine füllen.



Für die Kürbiscreme Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und mit der Schale in kleine Würfel schneiden. Vanilleschote halbieren. Das Mark von einer Hälfte auskratzen.

In einen Topf geben, mit so viel Wasser auffüllen, dass der Kürbis gerade bedeckt ist, einen Esslöffel Zucker und eine halbe Vanilleschote dazugeben und so lange zugedeckt kochen, bis der Kürbis ganz weich ist. Abtropfen lassen und eine Tasse vom Kochwasser beiseite stellen. Gut abkühlen lassen.

Kürbis mit Vanillemark, Gin, Salz und Zucker in einem Mixer pürieren. Joghurt hinzugeben. Sollte das Püree zu fest sein, dann vorsichtig etwas Kochwasser einrühren, bis eine geschmeidige Creme entstanden ist. Kalt stellen.

Für die Waffeln Mehl, Puderzucker, Backpulver, Kakaopulver, Milch und Salz in einer Schüssel vermengen. Ei trennen und Eigelb hinzufügen. Eiweiß zu Eischnee schlagen. Vorsichtig unterrühren. Teig ins Waffeleisen geben.

Kürbiskernen auf ein Backpapier geben, mit Puderzucker bestäuben und im Ofen karamellisieren lassen. Für die Sahne Vanilleschote längs aufschneiden und Mark ausschaben. Mit Sahne vermengen und steif schlagen.

Waffel mit Eis, Kürbiscreme und Kürbiskrokant auf Tellern anrichten. Mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und Sahne dazu servieren.