

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2021 ▪
ChampionsWeek ▪ „Mein Strammer Max“ mit Cornelia Poletto



Michael Jandt

Eigelb im Steinbutt auf geröstetem Tramezzini mit Lardo, Zitronenpanko, Schinkenschaum und -Chips und sauren Gurkenwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Eigelb im Steinbutt:
 200 g Steinbutt Filet, ohne Haut
 20 g Salz
 200 ml Wasser
 2 super frische Eier, Größe M
 3 Ersatz Eier
 2 EL Butter

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Steinbutt Filet zu einem Quadrat schneiden. Nun mit einem sehr scharfen Messer mittig bis fast zum äußeren Rand durchschneiden, so dass man das Filet aufklappen kann. Steinbutt-Tasche nun in eine Salzlake legen (200 ml Wasser auf 20 g Salz) und 5 Minuten ruhen lassen. Fisch rausholen, aufklappen und vorsichtig ein Eigelb mittig platzieren. Nun vorsichtig das Fischfleisch zurückklappen und in eine gebutterte Auflaufform oder auf ein Blech legen. Nun ein paar Butterflöckchen drüber geben und mit Frischhaltefolie luftdicht verschließen. Steinbutt nun im Ofen ca. 9 bis 12 Minuten garen.



Steinbutt sollten Sie als echte Delikatesse betrachten und nur zu besonderen Anlässen zubereiten. Laut WWF sind Steinbutte aus europäischen Aquakulturen (gezüchtet in Durchflussanlagen) sowie aus dem Nordostatlantik FAO 27 Nordsee (V) (mit Bodenstellnetzen gefangen) akzeptabel. Die Finger sollten Sie hingegen von jenen Steinbutten lassen, die aus dem restlichen Nordostatlantik FAO 27 Fanggebiet und aus dem Schwarzen Meer FAO 37.4 stammen.

Für den Schinkenschaum:
 80 g Schwarzwälder Schinken, am Stück
 14 cm frische Gurke
 1 Schalotte
 1-2 TL Crème fraîche
 100 ml Sahne
 75 ml Weißwein
 1 Zitrone
 1 EL Butter
 0,35 g Soja-Lecithin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarzwälder Schinken in grobe Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Mit Butter alles im Topf anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Sahne und Crème fraîche hinzugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Gurke schälen, aufschneiden und Kerne entfernen. Sauce durch ein Sieb passieren und mit Gurke und Soja-Lecithin aufschäumen. Schwarzwälder Schinken fein aufschneiden und bei mittlerer bis hoher Temperatur in der Pfanne knusprig braten.

Für das Tramezzini mit Lado:
2 Scheiben Tramezzini Weißbrot
2-4 Scheiben dünn geschnittener Lado
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 TL Olivenöl

Knoblauchzehe andrücken und mit Butter und Olivenöl in eine Pfanne geben. Tramezzini von beiden Seiten anrösten. Sobald das Tramezzini schön goldbraun ist, aus der Pfanne holen und 1 bis 2 Scheiben Lado auf der heißen Oberfläche schmelzen lassen.

Für die sauren Gurkenwürfel:
10 cm frische Salatgurke
1 Zitrone
2 EL Apfelessig
1 TL Dijon Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Mit übrigen Zutaten mischen und beiseitestellen.

Für das Zitronenpanko:
2 EL Panko
Etwas Zitronenschale
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Panko in Butter knusprig rösten und mit Salz und Zitronenschale abschmecken.

Für die Garnitur:
Etwas Schnittlauch

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Bastian Walter

Wrap Edition: Selbstgemachter Pfannen-Wrap mit Rührei, Guacamole, Serrano-Chip und Joghurt-Limetten-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Wrap:

200 g Mehl
120 ml Wasser
1 TL Backpulver
2 TL neutrales Öl
2 EL weißer Sesam
2 EL schwarzer Sesam
1 TL Salz

Das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Wasser leicht erhitzen und das warme Wasser hinzugeben und zusammen mit dem Öl zu einem Teig verkneten. Teig 20 Minuten ruhen lassen.

Teig in 15cm breite Fladen ausrollen, mit Sesam bestreuen und in der Pfanne auf beiden Seiten anbraten, sodass braune Blasen entstehen. In ein feuchtes Tuch legen, damit die Wraps weich bleiben.

Für das Rührei:

3 Eier
4 Halme Schnittlauch
50 g Butter
50 ml Milch
2 TL neutrales Öl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Eier mit dem geschnittenen Schnittlauch und der Milch vermischen. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und Eier in die Pfanne geben. Mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Guacamole:

1 reife Avocado
6 Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado schälen und vom Kern befreien. Fruchtfleisch mit Zitronensaft beträufeln und mit einer Gabel zerkleinern. Knoblauch pressen und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen und halbieren.

Für den Serrano-Chip:

5 Scheiben Serrano-Schinken
4 Zweige Thymian

Schinken mit den Thymianzweigen auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 115 Grad Heißluft ca. 20-25 Minuten kross backen.

Für die Sauce:

100 g Joghurt, 3,5% Fett
1 kleine Salatgurke
1 Limette
2 Zweige Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Joghurt mit etwas Limettensaft und -Abrieb vermischen, Minze und Gurke kleinschneiden, zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Halme Schnittlauch

Alle Zutaten zusammen in den Wrap füllen, fest verschließen, mit einem Zahnstocher fixieren, in der Mitte durchschneiden und mit Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Golüke

Geröstetes Bauernbrot mit Trüffelcreme, Salat mit Schinken-Speck-Dressing, Maronen-Röhrlingen und gebackenem Ei

Zutaten für zwei Personen

Für das Brot und Salat:

¼ Bauernbrot
30 g Baby-Feldsalat
½ Birne
½ Schalotte
25 g feine Speckwürfel
1 EL Weißweinessig
1 TL Trüffelhonig
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwei 2,5 cm dicke Scheiben vom Brot abschneiden und die Brotscheiben in wenig Fett kurz von beiden Seiten rösten.

Schalotte abziehen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte und Speck darin andünsten. Essig einrühren, den Topf vom Herd ziehen. Trüffelhonig und 1 EL Öl unterrühren. Dressing mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Spinat damit beträufeln.

Birne waschen, vierteln und entkernen. Dann in dünne Spalten schneiden.

Für die Mayonnaise:

200 ml Sonnenblumenöl
1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
¼ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten, beginnend mit dem Ei, in eine hohe/schmale Rührschüssel geben. Zuerst mit dem Pürierstab alle Zutaten solange mit einander verrühren bis sie sich verbinden und dann den Pürierstab ganz langsam hochziehen.

Für die Trüffelcreme:

15 g schwarzer Wintertrüffel
25 g Crème fraîche
50 g Mayonnaise, von oben
½ Zitrone, Saft
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Trüffel sehr fein hacken, mit Crème fraîche und Mayonnaise verrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ei:

3 Eier, Größe L
50 g feine Semmelbrösel
Mehl, zum Wenden
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Zwei Eier in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 6 Minuten garen.

Abgießen, kalt abschrecken und pellen. Übriges Ei auf einen Teller verquirlen. Gekochte Eier salzen und in Mehl wenden. Dann durch das verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren.

In der Fritteuse bei 170 Grad goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Pilze:

50 g Maronen-Röhrlinge
Weißer Portwein
1 TL Butter
Salz, aus der Mühle

Pilze putzen und in Butter schwenken. Mit Portwein ablöschen. Mit Salz bestreuen.

Für die Garnitur:

Kresse

Ein wenig Kresse abzupfen. Die Brotscheiben mit Trüffelcreme bestreichen. Feldsalat mit der Birne darauf verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Das Ei darauf anrichten, mit Kresse bestreuen und servieren.



Lara Maria Klewin für Christian Fitzek

Geröstetes Graubrot mit Beef tartare, pochiertem, frittiertem Ei, Kräuter-Dip und pfeffrigem Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Brot:
2 Scheiben Graubrot
1 Flocke Butter

Eine Grill-Pfanne leicht erhitzen. Graubrot rund ausstechen. Flocke Butter und Graubrot in die Pfanne geben bis das Brot von beiden Seiten leicht angeröstet ist. Mit einem Topf beschweren.

Für das Beef tartare:
250 g Rinderfilet
½ Zwiebel
3 Sardellen
25 g Kapern
2 Essiggurken
½ EL passierte Tomaten
1 EL mittelscharfer Senf
1 Ei, Eigelb
Neutrales Öl, zum Braten
½ EL edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet aus dem Kühlschrank sehr fein hacken, Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Sardellen, Essiggurken und Kapern ebenfalls fein schneiden. Fleisch mit Gemüse, Sardellen, Öl, Eigelb, Paprikapulver, Senf und Tomatensauce in einer Schüssel gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer verfeinern. Masse in einen Servierring geben.

Für den Chip:
50 g Parmesan
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben und mit viel Pfeffer auf ein Backblech geben. Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 5 Minuten kross backen.

Für die Eier:
2 Eier
Apfelessig
Paniermehl
Mehl
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

2 Liter Wasser zusammen mit dem Apfelessig und dem Salz zum Kochen bringen. Einen Strudel erzeugen und Eier einzeln, nacheinander hineingleiten lassen, nach ein paar Minuten mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in kaltes Wasser geben und abtropfen lassen. Ei in Mehl wenden und in Paniermehl panieren, anschließend frittieren und abtropfen lassen.

Für den Dip:
½ Apfel
1 Zwiebel
1 Zitrone
125 g Quark, 40%
4 Halme Schnittlauch
2 Zweige Dill
Kresse
1 EL Honig
Salz, aus der Mühle

Apfel waschen, entkernen und reiben. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Schnittlauch, Dill und Kresse abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Alles miteinander verrühren und mit Honig und Quark vermischen. Dip mit Zitronenabrieb und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.