

| Die Küchenschlacht - Menü am 19. Dezember 2016 |
Weihnachtliches Leibgericht mit Alexander Kumptner



Gericht zum Tagesmotto: „Gebratener Lachs mit lauwarmem Rotkohl-Ingwer-Salat, Kartoffelstampf, Lebkuchenerde, Orangen-Reduktion und Apfelessig-Espuma“, von Souad Boujloud

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 150 g, küchenfertig, mit Haut
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
100 ml Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffelstampf:

270 g mehlig kochende Kartoffeln
10 g Butter
50 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Lebkuchenerde:

300 g Lebkuchen, natur
1 Orange

Für den Rotkohl-Ingwer-Salat:

½ Rotkohl à circa 200 g
1 Knolle Ingwer
1 Prise Zucker
Apfelbalsamico, zum Ablöschen
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Orangen-Reduktion:

1 EL Zucker
500 ml Orangensaft, ohne Fruchtfleisch
2 Sternanis
1 Vanilleschote



Für den Apfelessig-Espuma:

6	Eier, davon die Eigelbe
5	Eier
400 ml	Pflanzenöl
4 EL	Apfelbalsamico
14 g	mittelscharfer Senf
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kartoffeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Wasser bissfest garen. Anschließend abschütten, zurück in den Topf geben und stampfen. Milch aufkochen lassen, über die Kartoffelmasse geben und Butter untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Lebkuchenerde Lebkuchen zerbröseln und auf Backpapier auslegen. Etwas Abrieb der Orange darüber reiben und für circa zehn Minuten bei 120 Grad im Ofen trocknen. Anschließend Lebkuchenbrösel aus dem Ofen nehmen und Ofen auf 180 Grad hochschalten.

Für die Orangen-Reduktion Zucker im Topf karamellisieren. Das Karamell mit dem Orangensaft ablöschen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und zusammen mit Sternanis dazugeben, alles bei 104 Grad kurz aufkochen.

Für den Rotkohl-Ingwer-Salat den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und in feine Würfel hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen und den Ingwer darin anschwitzen. Rotkohl zugeben und bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit Apfelbalsamico ablöschen.

Für den Fisch Lachs entgräten und das Mittelstück in gleichmäßige Würfel schneiden. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lachs auf der Hautseite bei mittlerer Hitze knusprig anbraten, wenden und kurz weiterbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, hacken und dazugeben. Anschließend den Fisch für einige Minuten bei 180 Grad im Backofen glasig garen.

Für den Apfelessig-Espuma die Eigelbe mit den restlichen Eiern, Senf, Apfelbalsamico und etwas Salz vermengen. Das Öl mithilfe eines Stabmixers unter die Masse mischen. Anschließend das Ganze in die Espuma-Flasche füllen und im Wasserbad bei 70 Grad erhitzen. Sobald das Ei gebunden ist, Flasche aus dem Topf nehmen und warm stellen.

Lachs mit lauwarmem Rotkohl-Ingwer-Salat, Kartoffelstampf, Lebkuchenerde, Orangen-Reduktion und Apfelessig-Espuma auf Tellern anrichten und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Karpfenfilet mit Flusskrebsen, gemischtem Gemüse und Meerrettichsauce“ von Thomas Grischko

Zutaten für zwei Personen

Für die Krebse und den Karpfen:

6	Krebsschwänze, küchenfertig und gekocht
2	Karpfenfilets, ohne Haut und Bauchlappen, à circa 180 g
1	Zitrone
1 EL	Mehl
2 EL	Butter, zum Anbraten
2 EL	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Cayennepfeffer, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

1	Schalotte
50 g	frischer Meerrettich
30 g	Butter
20 g	Mehl
100 ml	trockener Weißwein
400 ml	Fischfond
200 ml	Schlagsahne
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gemüse:

150 g	festkochende Kartoffeln
75 g	Karotten
75 g	Petersilienwurzeln
50 g	Porree
15 g	Butter
100 ml	Gemüsefond
½ TL	Zucker
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

½ Bund	Dill
--------	------

Zubereitung

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Sauce die Schalotte abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Butter glasig dünsten, anschließend mit Mehl bestäuben und nochmals kurz andünsten. Mit Weißwein, Fond und Sahne ablöschen und 15 bis 20 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Meerrettich schälen, fein reiben und zur Sauce geben. Sauce durch ein feines Sieb passieren.



Für das Gemüse Kartoffeln, Karotten und Petersilienwurzeln schälen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Porree halbieren, putzen und auch in einen halben Zentimeter große Stücke schneiden. Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser fünf Minuten garen, abschütten und abtropfen lassen. Karotten und Petersilienwurzeln zwei bis drei Minuten kochen. Ebenfalls abschütten. Butter, Zucker und Fond in einem Topf erhitzen und um die Hälfte reduzieren lassen. Gemüse dazu geben und zugedeckt drei bis vier Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Krebse und Karpfen die Köpfe der Krebse abdrehen, den harten Panzer am Bauch mit einer Schere durchschneiden. Krebschwänze vorsichtig aus den Schalen brechen, entdarmen, kalt abspülen und beiseite legen. Karpfenfilets kalt abrausen, trockentupfen und schräg durchschneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft und Salz auf den Karpfen geben und drei Minuten einziehen lassen. Filets trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden und abklopfen.

Zwei Pfannen mit jeweils einem Esslöffel Butter und Öl erhitzen. Die Karpfenfilets in einer Pfanne von beiden Seiten zwei bis drei Minuten braten. In der zweiten Pfanne die Krebschwänze kurz schwenken und beides mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Garnitur Dill abrausen, trockenwedeln, Spitzen abzupfen und fein hacken.

Das Gemüse mit einer kleinen Schaumkelle in die Mitte der Teller setzen, je zwei Fischfilets darauf setzen. Mit Sauce beträufeln und je drei Krebschwänze darauf setzen. Mit Dill garnieren und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Rehfilet mit glasierten Birnen, Maroni und Kartoffel-Sellerie-Püree“ von Michaela Mandlbauer

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

150 g	mehlig kochende Kartoffeln
150 g	Knollensellerie
50 ml	Milch
50 g	Butter
	Grobes Meersalz, zum Abschmecken
	Muskatnuss, zum Reiben
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Reh:

400 g	Rehfilet
90 g	Schalotten
1 EL	Butter
500 ml	Wildfond
	Olivenöl, zum Braten
	Meersalz, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die glasierten Birnen:

2	Birnen
100 g	küchenfertige Maroni
50 g	Zucker
50 ml	trockener Weißwein

Für die Garnitur:

2 EL	Cranberries
------	-------------

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree Kartoffeln und Sellerie schälen und grob würfeln. In Salzwasser weich kochen, abgießen und zurück in den Topf geben. Milch zufügen und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Kurz vor dem Servieren die Butter unterrühren, mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Reh das Filet kalt abbrausen, in gleich große Medaillons schneiden und von beiden Seiten mit Meersalz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Medaillons von beiden Seiten jeweils circa eine Minute scharf anbraten. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und für acht Minuten in den Ofen geben. Schalotten abziehen, fein würfeln und im Bratensatz mit der Butter anbraten. Mit dem Wildfond aufgießen und einköcheln lassen. Das Filet aus dem Ofen nehmen und den ausgetretenen Saft zu der Sauce hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Für die glasierten Birnen die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und halbieren. Zucker mit Weißwein in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Birnen auf der Schnittfläche hinzugeben. Für circa zehn Minuten köcheln lassen, kurz vor Ende der Kochzeit die Maroni hinzugeben.

Das Rehfilet mit glasierten Birnen, Maroni und Kartoffel-Sellerie-Püree auf Tellern anrichten, mit Cranberries garnieren und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Gebratener Aal mit Bratkartoffeln und Remoulade“, von Ahmet Dag

Zutaten für zwei Personen:

Für den Aal:

- 1 kleiner Aal, küchenfertig, ohne Haut
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Mehl, zum Mehlieren
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

- 4 große festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 50 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Remoulade:

- 2 Frühlingszwiebeln
- 6 Cornichons, aus dem Glas
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 200 g Schmand
- 100 g Naturjoghurt
- 1 TL mittelscharfer Senf
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 Prise Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 4 Cocktail-Tomaten

Zubereitung

Den Aal gut waschen und trocken tupfen. In kleine Stücke schneiden, salzen und pfeffern. In Mehl wenden und beiseite legen.

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun anbraten, bis sie gar sind. Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden und mit in der Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Remoulade einen Topf mit Wasser zum kochen bringen und das Ei hart kochen. Schmand mit Joghurt vermengen. Cornichons in feine Würfel und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides zu Schmand und Joghurt geben. Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken wedeln und fein hacken, Ebenfalls dazu geben. Das hartgekochte Ei abschrecken, pellen, in feine Würfel schneiden und untermengen. Zitrone halbieren und auspressen. Die Remoulade mit Zitronensaft, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.



Den Aal mit Pflanzenöl in eine heiße Pfanne geben und rundum anbraten.

Für die Garnitur die Tomaten waschen und dekorativ zurechtschneiden.

Denn Aal mit Bratkartoffeln und Remoulade auf Tellern anrichten, mit den Tomaten garnieren und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Dreierlei von der Auster“, von Michèle van Beirs

Zutaten für zwei Personen:

Für die gebackenen Austern:

4	Austern
1 Stück	Ingwer
500 g	grobes Meersalz
60 ml	Amberbier
80 g	Butter
60 g	Paniermehl
1 Bund	Schnittlauch
½ Bund	glatte Petersilie

Für das Austern-Tempura:

4	Austern
1	Limette
175 ml	Stout-Bier
½ TL	Sesamöl
1 TL	Sojasauce
50 g	Tempuramehl
50 g	Stärkemehl (Maisstärke)
50 g	heller Sesamsamen
	Sojaöl, zum Beträufeln
	Frittieröl, zum Frittieren

Für die Austern mit Algenpailletten:

4	Austern
60 ml	belgisches Witbier
500 g	grobes Meersalz
80 g	Butter
	Algen, getrocknet und zerkleinert

Für die Garnitur:

1	Zitrone
	frische Algenblätter, für die Garnitur

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Austern mit einem Austermesser öffnen.

Für die gebackenen Austern Butter in der Pfanne zerlassen. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und zur Butter geben. Langsam erhitzen, bis die Butter haselnussbraun wird. Backpapier auf ein Blech geben und das grobe Salz darauf verteilen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ingwerstücke aus der Butter nehmen. Bier zur Butter geben.

Austernfleisch lösen und in der Schale auf das Salzbett legen. Paniermehl über den Austern verteilen. Jeweils etwa zwei Teelöffel Butter-Bier-Mischung über jede Auster geben für circa vier



Minuten auf höchster Stufe unter den Grill geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und vor dem Servieren über die Austern streuen.

Für das Austern-Tempura das Fett in der Fritteuse auf circa 180 Grad erhitzen. Austernfleisch aus den geöffneten Austern lösen und auf Küchenpapier trocknen. Sojasauce mit Sesamöl und dem Saft der Limette vermischen. Für den Tempurateig das Tempuramehl, das Stärkemehl, die Sesamsamen und das Stout-Bier vorsichtig vermengen. Austern in den Teig geben, sodass sie vollständig umschlossen sind. Sofort ins heiße Frittierfett geben, bis sich im Teig Bläschen bilden und er eine goldgelbe Farbe annimmt. Zum Anrichten mit etwas Sojaöl beträufeln.

Für die Austern mit Algenpailletten Backpapier auf ein Blech geben und das grobe Salz darauf verteilen. Austernfleisch aus den geöffneten Austern lösen und in der Schale auf das Salz legen. Kleine Stückchen Butter, einen Teelöffel Bier und eine Messerspitze der zerkleinerten Algen auf die Austern geben. Etwa vier Minuten auf der höchsten Schiene unter den Grill geben.

Das Dreierlei von der Auster auf Tellern anrichten, mit Zitronenspalten und getrockneten Algen garnieren und servieren.



Weihnachtliches Leibgericht: „Bratkartoffelsalat mit Kalbsfrikadelle und Apfelsenf“, von Maximilian Klapsing

Zutaten für zwei Personen

Für den Bratkartoffelsalat:

3 mittelgroße festkochende Kartoffeln
1 Bund Lauchzwiebeln
Butterschmalz, zum Anbraten

Für die Salat-Mayonnaise:

½ Zehe Knoblauch
1 zimmerwarmes Ei, davon das Eigelb
100 ml neutrales Pflanzenöl
2 EL gekörnter Senf
1 Prise Zucker
Weißweinessig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Apfelsenf:

1 Apfel
200 ml Pflanzenöl
3 EL Kräuteressig
50 g Butter
50 g Zucker
100 g mittelscharfer Senf
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kalbsfrikadellen:

250 g Kalbshackfleisch
1 Brötchen, vom Vortag
50 g Paniermehl
3 Eier
1 EL Kapern
2 TL mittelscharf Senf
1 EL Tomatenmark
1 EL Butterschmalz, zum Braten
Frittieröl, zum Frittieren
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Mayonnaise Ei trennen und Eigelb mit dem Stabmixer aufschlagen. Pflanzenöl nach und nach hinzugießen. Mit Senf, Weißweinessig, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen, pressen und unterrühren.



Für den Salat Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur mit Butterschmalz circa 20 Minuten kross braten. Anschließend auf Küchenpapier abkühlen lassen. Lauchzwiebeln waschen, in circa zwei Zentimeter breite Ringe schneiden, in kochendem Wasser blanchieren und mit den Kartoffeln in einer Schüssel mit der Mayonnaise marinieren.

Für den Apfelsenf Dill abbrausen, trockenwedeln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Pflanzenöl mit Senf, einer Prise Zucker, Kräuternessig und Dill zu einer cremigen Sauce vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in sehr feine Würfel schneiden. Mit Butter und restlichem Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren und mit der Senfmischung vermengen.

Für die Kalbsfrikadellen einige Kapern mehlieren, in einem aufgeschlagenen Ei und anschließend in ein wenig Paniermehl wälzen. Kurz in heißem Öl frittieren. Brötchen einweichen und ausdrücken. Hackfleisch mit restlichen Kapern und Brötchen vermengen. Die restlichen Eier, das Tomatenmark und den Senf dazugeben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten. Je nach Konsistenz mit Paniermehl binden und Frikadellen formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Frikadellen darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils vier bis fünf Minuten hellbraun braten. Dabei nur einmal wenden, damit sie schön Farbe annehmen und nicht zerfallen.

Bratkartoffelsalat mit Kalbsfrikadelle und Apfelsenf auf Tellern anrichten und servieren.