

| Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2017 |
Finalmenü von Christian Lohse



Christian Lohse

**Mais-Stubenküken in Morchelrahm mit
gebratenem grünem Spargel**

Zutaten für zwei Personen

Für das Mais-Stubenküken:

2 Mais-Stubenküken
 ½ Gemüsezwiebel
 1 Zehe Knoblauch
 1 Möhre mit grün
 50 ml Weißwein
 Olivenöl, zum Anbraten
 brauner Rohrzucker
 grobes Meersalz, zum
 Abschmecken

Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Keulen und Brüste der Mais-Stubenküken lösen und in einer Pfanne in Olivenöl goldbraun anbraten. Knoblauch und Zwiebel abziehen und Zwiebel in Nussgroße Stücke schneiden. Knoblauch quer halbieren. Möhre abbrausen und in Nussgroße Stücke schneiden. Gemüse in die Pfanne geben, kurz hellbraun anbraten, mit Maldon Sea Salt und braunem Zucker würzen, mit Chardonnay ablöschen und komplett einreduzieren lassen.

Für den Morchelrahm:

150 g Spitzmorcheln
 1 Zitrone, davon Saft und Abrieb
 100 ml Crème fraîche
 10 g Butter
 ½ Bund Kerbel
 ½ Bund Estragon
 200 ml Gemüsefond
 50 ml Olivenöl
 brauner Rohrzucker
 grobes Meersalz, zum
 Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzmorcheln in lauwarmen Gemüsefond einlegen. Anschließend zusammen mit Zitronensaft, Butter und Crème fraîche zu dem Gemüse geben, einmal aufkochen lassen, Küken einlegen und 10 Minuten langsam sieden lassen. Mais-Stubenküken und Gemüse aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten. Sauce aus der Pfanne durch ein Sieb passieren, aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Estragon und Kerbel abbrausen. Kerbel grob zupfen und Estragon fein schneiden. Mit Olivenöl, Maldon Sea Salt, braunem Zucker und Zitronenabrieb würzen.

Für den Spargel:

10 Thaispargel
 50 ml Olivenöl
 brauner Rohrzucker
 Maldon Sea Salt

Thaispargel abbrausen und längs halbieren. Kurz in sehr heißem Olivenöl in einer Pfanne anbraten, herausnehmen und mit Zucker und Salz würzen.

Mais-Stubenküken mit Schmorgemüse und Morcheln auf einem Teller anrichten, mit Sauce begießen, Thaispargel dazugeben, mit Kräutern dekorieren und servieren.



Christian Lohse

Berliner Cheesecake à la Lohse

Zutaten für vier Personen

Für die Sauce anglaise:

100 ml Milch
100 g Sahne
40 g Eigelb
30 g Zucker
Eiswasser

Martiniglas in den Kühlschrank stellen. Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren, damit die Milch-Sahnemasse abbinden (zur Rose abziehen), in einen Anschlagkessel geben und über Eiswasser abkühlen.

Für den Cheesecake:

150 g Vollfettsfrischkäse
½ Zitrone, davon den Saft
1 Eiweiß
36 ml Milch
48 ml Sauce anglaise
30 g brauner Zucker

Frischkäse, Eiweiß, Milch, braunen Zucker und einen Spritzer Zitronensaft mit der Sauce anglaise vermengen. Durch ein Sieb passieren und die Masse in eine Espuma füllen, gut durchschütteln und kalt stellen.

Für die Deko:

4 lila Hornveilchen
8 kernige Haferkekse
1 Zitrone
20 g grobes Meersalz

Zitrone abreiben. 1 Prise Zitronenabrieb mit 10 Prisen Salz vermengen. Kekse grob zerbröseln.

In dem vorgekühlten Martiniglas einen Teil der Kekse anrichten, mit Espuma bis zum Rand auffüllen, mit sehr viel Feingefühl etwas Zitronensalz auf die Oberfläche streuen und mit dem Hornveilchen dekorieren und servieren.