

| Die Küchenschlacht – Menü am 24. Januar 2017 |
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Uschi Malzburg

Gemüse-Strudel mit Sauerrahm-Schnittlauch-Sauce und Kopfsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Strudel-Teig:

250 g Mehl
 100 ml lauwarmes Wasser
 100 ml Sonnenblumenöl
 100 g Butter, zum Bestreichen
 Mehl, zum Bemehlen
 Salz, aus der Mühle

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Butter zum Bestreichen des Strudels zerlassen.

Mehl sieben und mit Wasser, Öl und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ein sauberes Tuch bemehlen und Teig darauf dünn ausrollen. Teig mit ein wenig zerlassener Butter bestreichen.

Für die Strudel-Füllung:

1 Kopf Spitzkohl
 1 Zucchini
 1 Stange Lauch
 100 g Zuckerschoten
 1 Staudensellerie
 1 rote Paprika
 1 Zwiebel
 1 Bund Schnittlauch
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen und Fruchtfleisch klein schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Zuckerschoten und Staudensellerie putzen und klein schneiden. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebeln glasig anschwitzen. Gemüse hinzufügen, anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und unter das Gemüse heben.

Gemüse auf dem Strudelteig verteilen, Seiten einklappen und mit Hilfe des Tuchs aufrollen. Außenseite des Strudels mit flüssiger Butter bestreichen und bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten im Ofen backen. Zwischendurch immer wieder mit flüssiger Butter bepinseln. Nach Ende der Garzeit aus dem Ofen nehmen und aufschneiden.

Für die Sauce:

200 g Saure Sahne
 100 g Schlagsahne
 100 ml Gemüsefond
 1 EL Butter
 1 EL Mehl
 ½ Bund Schnittlauch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf aufschäumen lassen, Mehl hinzufügen und mit Sahne und Gemüsefond ablöschen. Kräftig rühren. Saure Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und unter die Sauce rühren.

Für den Kopfsalat: Kopfsalat putzen, Blätter klein zupfen, waschen und trockenschleudern.
1 Kopfsalat Zwiebel abziehen und würfeln. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine
1 Zwiebel Vinaigrette herstellen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen,
4 EL Sonnenblumenöl trockenwedeln und klein hacken. Kopfsalat, Zwiebel, Petersilie und
2 EL Weißweinessig Schnittlauch mit Vinaigrette vermengen.
½ Bund Schnittlauch
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Für die Garnitur Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln
und klein hacken.
½ Bund Schnittlauch
½ Bund glatte Petersilie
1 Kästchen Kresse

Gemüse-Strudel mit Sauerrahm-Schnittlauch-Sauce und Kopfsalat auf Tellern anrichten, mit Kräutern und Kresse garnieren und servieren.



Carsten Herrmann

Zweierlei Lachs: Tatar-Türmchen mit Guacamole und Limetten-Creme & Im Filo-Teig mit Teriyaki-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g Lachs, küchenfertig, ohne Haut (in Sushi-Qualität)
1 Bund Frühlingszwiebeln
50 ml dunkle Sojasauce
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs kalt abbrausen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in schmale Ringe schneiden. Lachswürfel, Frühlingszwiebeln und Sojasauce vermengen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Für die Limetten-Creme:

2 Limetten
200 g Crème fraîche

Limetten heiß abbrausen und trockenreiben. Mit einem Zestenreißer Schale abziehen und Saft auspressen. Crème fraîche mit Limettensaft verrühren. Zesten für die Garnitur beiseitelegen.

Für die Guacamole:

2 reife Avocados
2 Fleischtomaten
1 Limette
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocados halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Limette auspressen und Saft zur Avocado geben. Tomaten waschen, Strunk entfernen, Fruchtfleisch klein würfeln und mit Avocado vermengen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für den Lachs im Filo-Teig:

200 g Lachs, küchenfertig, ohne Haut (in Sushi-Qualität)
6 große dreieckige Filo-Teig-Blätter
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
gemahlener Kardamom, zum Abschmecken
Chili, aus der Mühle
Meersalz, aus der Mühle

Sonnenblumenöl in der Fritteuse erhitzen.

Lachs kalt abbrausen, trockentupfen, in feine Würfel schneiden, mit Chili würzen und mit Kardamom und Meersalz abschmecken. Filoteig ausbreiten, Lachs portionsweise darauf geben und Quadrate ausschneiden. Diese zu Bonbons formen und die Enden mit Wasser zukleben. In heißem Öl frittieren, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Teriyaki-Sauce:

1 Knolle Ingwer
1 Limette
150 ml dunkle Sojasauce
50 g brauner Zucker

Limette auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. In einer Pfanne Zucker erhitzen und karamellisieren lassen. Mit Sojasauce ablöschen. Ingwer und Limettensaft hinzufügen und reduzieren lassen.

Für das Tatar-Türmchen die Guacamole mit einem Anrichtering auf Teller geben. Lachs-Tatar und Limetten-Creme darauf anrichten und mit Limettenzesten garnieren. Lachs-Filo-Täschchen und Teriyaki-Sauce daneben anrichten und servieren.



Jacqueline Herrmann

Scharfe Saté-Spieße von Hühnchen und Roastbeef mit Orangen-Papaya-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für die Saté-Spieße:

- 150 g Hähnchenbrust
- 150 g Roastbeef
- ½ rote Chilischote
- 50 ml Buttermilch
- 1 TL Tandoori-Paste
- 1 TL flüssiger Honig
- 1 TL Sonnenblumenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchen und Roastbeef kalt abrausen, trockentupfen und in lange Scheiben schneiden. Chilischote halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein hacken. Tandoori-Paste mit Chili, Buttermilch und Honig vermengen und mit Pfeffer würzen. Fleischstreifen 20 Minuten in der Paste marinieren.

Anschließend die marinierten Fleischstreifen auf Schaschlikspieße geben und in heißem Öl von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Orangen-Papaya-Chutney:

- ½ rote Zwiebel
- ½ rote Chilischote
- 3 Orangen
- ¼ Papaya
- 25 g Zucker
- 1 ½ EL Weißweinessig
- ¼ Bund Minze
- 1 TL Olivenöl, zum Braten

Orangen gründlich schälen und würfeln. Chilischote halbieren, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Papaya schälen und Kerne entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Minze abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zwiebel abziehen und würfeln.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebel sowie Chili darin anschwitzen. Mit Weißweinessig ablöschen. Zucker und Orangenwürfel hinzufügen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Papaya und Minze untermischen.

Scharfe Saté-Spieße von Hühnchen und Roastbeef mit Orangen-Papaya-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.



Bernhard Schicho

Risotto mare e monti

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis
 6 Riesengarnelen, küchenfertig,
 mit Schwanz
 2 Jakobsmuscheln, küchenfertig
 1 Schalotte
 1 Zehe Knoblauch
 150 g Kräuterseitlinge
 15 g getrocknete Steinpilze
 700 ml Hühnerfond
 250 ml Prosecco
 40 g Parmesan
 30 g Butter
 ½ Bund glatte Petersilie
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen. Hühnerfond erhitzen. Schalotte abziehen und würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Schalotte glasig anschwitzen. Risottoreis hinzufügen und ebenfalls anschwitzen. Mit Prosecco ablöschen und reduzieren lassen. Hühnerfond nach und nach zugießen und Reis unter gelegentlichem Rühren bissfest garen.

Steinpilze ausdrücken und klein schneiden. Kräuterseitlinge putzen und ebenfalls klein schneiden. Steinpilze in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend samt Einweichwasser zum Risotto geben. Kräuterseitlinge ebenfalls ohne Fett anrösten und warm stellen.

Garnelen und Jakobsmuscheln kalt abrausen und trockentupfen. Vier Garnelen in Scheiben schneiden und zum Risotto geben. Knoblauch andrücken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch hinzufügen und restliche Garnelen und Jakobsmuscheln glasig anbraten.

Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Einen Teil für die Garnitur beiseitelegen. Parmesan reiben und mit Butter und Petersilie unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

2 Jakobsmuschel-Schalen

Risotto mit je einer Jakobsmuschel und einer Garnele sowie den Kräuterseitlingen in Jakobsmuschel-Schalen auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



Moritz Forster

Gebratene Jakobsmuscheln mit Blutwurst-Crumble, Rote-Bete-Püree und glasierten Birnen

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln, küchenfertig
 1 Zehe Knoblauch
 1 Zweig Thymian
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Jakobsmuscheln kalt abspülen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Thymian hinzufügen und Jakobsmuscheln von beiden Seiten jeweils circa 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, sodass der Kern noch schön glasig bleibt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Blutwurst-Crumble:

150 g Blutwurst
 2 Schalotten
 25 g Dörrobst
 25 g Roggenbrot
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Nussbutter herstellen. Hierfür 30 g Butter in einem Topf erwärmen, bis sie einen leichten Braunton annimmt. Schalotten abziehen, fein würfeln und mit 20 g Butter in einer Pfanne anschwitzen. Blutwurst häuten, fein würfeln, dazu geben und braten. Fett abgießen. Dörrobst klein würfeln. Roggenbrot zerbröseln. Dörrobst und Roggenbrösel in Nussbutter anbraten. Dörrobst, Roggenbrösel, Schalotten und Blutwurst in einer Küchenmaschine grob zerkleinern und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rote-Bete-Püree:

200 g vorgegarte Rote Bete
 ½ Zitrone
 100 ml Rote-Bete-Saft
 1 EL Balsamico-Essig
 1 TL Zucker
 1 TL Puderzucker
 50 g Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete würfeln. In einem Topf Butter erhitzen, Rote Bete darin anschwitzen. Zucker und Puderzucker hinzufügen und mit Balsamico und Rote-Bete-Saft ablöschen. Reduzieren lassen, dann mit dem Mixer fein pürieren. Zitrone auspressen. Rote-Bete-Püree mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die glasierten Birnen:

1 Birne (Williams Christ)
 20 ml heller Birnensaft
 20 ml heller Portwein
 1 EL Birnen-Fruchtessig
 10 g Butter

Birne waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und aus dem Fruchtfleisch drei dünne Scheiben ausschneiden. Birnensaft mit Portwein und Fruchtestsig aufkochen und um die Hälfte reduzieren. Birnenscheiben und Butter hinein geben und die Birnen darin circa 5 Minuten glasieren.

Gebratene Jakobsmuscheln mit Blutwurst-Crumble, Rote-Bete-Püree und glasierten Birnen auf Tellern anrichten und servieren.