

| Die Küchenschlacht – Menü am 25. Oktober 2017 |
CW-Tagesmotto: "Pasta" mit Mario Kotaska



Andreas Krottendorfer

Safran Tagliatelle mit Rehfiletstreifen, Steinpilz-Sauce und Tomaten-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

2 Eier
2 EL Olivenöl
200 g glattes Mehl
6 Safranfäden
Salz, aus der Mühle

Wasser in einem Topf aufsetzen. Den Safran darin einweichen. Das Mehl mit den Eiern, einer Prise Salz und Olivenöl zu einem glatten Teig vermengen, den Safran mit dem Wasser dazugeben, durchkneten und ruhen lassen. Anschließend den Teig ausrollen, durch eine Nudelmaschine geben und in Tagliatelle schneiden. Nudeln in zwei Portionen aufteilen.

Für das Rehfilet:

1 Rehfilet à 250 g (Filet)
1 Zehe Knoblauch
2 EL Butter
3 EL Balsamico
50 ml trockener Rotwein
50 ml Likörwein (Madeira)
1 Zweig Rosmarin
3 Zweige Thymian
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Filet salzen und pfeffern. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Rosmarin und Thymian abrausen und trocken wedeln. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf mit dem Rosmarin, Thymian und Knoblauch anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Mit Rotwein und Madeira ablöschen und reduzieren lassen. Die Sauce abseihen und mit kalter Butter montieren.

Für die Steinpilz-Sauce:

200 g kleine frische Steinpilze
2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch
100 ml Sahne
50 ml weißer Portwein
Olivenöl, zum Braten
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Steinpilze putzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Pilze in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit den Schalotten und dem Knoblauch in Olivenöl braten. Mit einem Schuss Portwein ablöschen und mit Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie unterrühren.

Für den Tomaten-Salat:

200 g gelbe und rote Cockailtomaten
1 Zitrone
1 Schalotte
100 ml Olivenöl
½ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten abrausen, trocken tupfen und vierteln. Basilikum abrausen und trockenwedeln. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Die Schalotte abziehen und fein schneiden, den Basilikum zupfen und gemeinsam mit dem Olivenöl und ein paar Spritzern Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine kleine Schüssel geben. Mit den gelben Tomaten vermengen. Die Hälfte der Steinpilzsauce über einen Teil der Nudeln geben. Die roten Tomaten halbieren und anbraten. Anschließend zu der restlichen Steinpilz-Sauce geben und zusammen über den anderen Teil der Nudeln verteilen.

Safran Tagliatelle mit Rehfiletstreifen, Steinpilz-Sauce und Tomaten-Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Janina Lindemann

Garnelen-Potsticker auf Spitzkohl-Ananas-„Kimchi“ im Zitronengras-Sud

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen-Potsticker:

- 100 g Schweinehackfleisch
- 5 Garnelen (mit Schale und entdarmt)
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 cm Ingwer
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Fischeauce
- 1 TL Sesamöl
- 200 g Mehl
- 100 ml warmes Wasser
- 1 TL Stärke
- Salz, aus der Mühle

Mehl, eine Prise Salz und Wasser vermischen, zu einem geschmeidigen Teig kneten und kurz ruhen lassen.

Ingwer schälen und kleinhacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Ingwer, Frühlingszwiebel, warmes Wasser, Sojasauce, Fischeauce und Sesamöl vermengen. Die Schale der Garnelen entfernen und kleinschneiden. Garnelen und Hack zu der Masse geben und gut vermengen.

Den Teig ausrollen. Nacheinander zu Kreisen mit 12 cm Durchmesser ausstechen, mit je 1 EL der Mischung füllen und zu Halbmonden geformt verschließen, dabei die Teigkanten kräftig zusammendrücken. 75 ml Wasser angießen und sofort mit einem Deckel fest verschließen. Die Teigtaschen 6-7 Min. dämpfen. Den Deckel entfernen und sämtliches Wasser verdampfen lassen.

Für den Zitronengras-Sud:

- 5 Schalen von Garnelen
- 1 Schalotte
- 1 Limette (Saft)
- 1 cm Ingwer
- 5 getrocknete Shiitake-Pilze
- 200 ml Kokosmilch
- 1 rote Schote Chili
- 100 ml Kräuterschnaps (Pernod)
- ½ TL rote Currypaste
- 1 EL Fischeauce
- 3 Stiele Zitronengras
- 3 Kaffirlimettenblätter
- 3 Zweige Koriander
- 1 TL Stärke
- 1 TL Zucker
- Erdnussöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Das Zitronengras von der äußeren harten Hülle befreien und in feine Scheiben schneiden. Die Kaffirlimettenblätter ebenfalls fein schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Den Ingwer schälen und in 3 dünne Scheiben schneiden. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelenschalen und die Schalotten darin anschwitzen. Currypaste hinzugeben, mit Pernod ablöschen und Wasser und Shiitake-Pilze dazugeben. Mit Salz, Zucker, Ingwer, Zitronengras, Limettenblättern, Limettensaft, Chili und Fischeauce würzen. Den Sud aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb geben und erneut aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter den Sud rühren, bis eine leichte Bindung entsteht. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und beiseite stellen.

Für das „Kimchi“:

- 300 g Spitzkohl
- 1 cm Ingwer
- ½ Zwiebel
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 100 g Ananas
- 2 EL Fischeauce
- ½ TL Zucker

Den Spitzkohl waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Den Ingwer schälen, fein hacken und mit Zwiebel und Knoblauch in einem Topf anschwitzen. Salzen und zuckern und für 10 Minuten schmoren lassen. Überschüssiges Wasser eventuell abgießen. Die Ananas schälen, in Würfel schneiden, mit Gochugaru zu dem Kohl geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Fischeauce abschmecken.

1 TL Gochugaru
Salz, aus der Mühle

Garnelen-Potsticker auf Spitzkohl-Ananas-„Kimchi“ im Zitronengras-Sud
auf Tellern anrichten und servieren.



Daniel Dannenberg

Mit Garnelen gefüllte Tortellini und Rinderfilet-Streifen mit Spinat und Krustentier-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
2 EL Butter
150 g Weizenmehl
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Das Weizenmehl mit Eiern und Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einem Nudelteig verarbeiten. Eventuell etwas Wasser hinzufügen. Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und vier Quadrate daraus schneiden. Den Teig mit der Garnelenmasse füllen und zu Tortellini falten. Die Tortellini kurz in kochendem Salzwasser garen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Tortellini darin schwenken.

Für die Füllung:

350 g kleine Garnelen (küchenfertig)
100 g grüner Speck
4 cl Anislikör
100 ml H-Sahne
200 g Crushed Ice
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen waschen. Den Speck grob würfeln. Die Garnelen mit etwas Crushed Ice in den Mixer geben. Anschließend den Speck und die Sahne dazugeben. Die Füllung mit Anislikör vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet à 200 g
2 Zehen Knoblauch
1 EL Butterschmalz
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Den Knoblauch abziehen und andrücken. Den Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Rosmarin und Salz dazugeben. Das Rinderfilet von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Ofen weiter garen. Später in Tranchen aufschneiden.

Für den Spinat:

50 g junger Spinat
1 Zehe Knoblauch
50 g Basilikum
3 Stile Salbei
50 ml Olivenöl
2 TL weißer Balsamicoessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spinat waschen, trockenschleudern und grobe Stile entfernen. Basilikum und Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Spinat, Basilikum und Salbei in ein Sieb geben und kurz vor dem Anrichten für 1 Minute im Nudelwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Knoblauch abziehen und reiben. Spinat, Basilikum und Salbei mit Knoblauch, Olivenöl, Balsamicoessig, Salz und Pfeffer in eine Küchenmaschine geben und fein hexeln.

Für die Sauce:

1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch
1 Orange (Saft)
200 ml H-Sahne
5 cl Weinbrand
200 ml Krustentierfond
1 EL Tomatenmark
1 TL Lecithin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Orange halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Das Tomatenmark mit dem Orangensaft, Weinbrand, Lecithin, Knoblauch und Schalotten vermengen. Mit Fond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten die Sahne hinzugeben und mit dem Stabmixer aufmixen.

Mit Garnelen gefüllte Tortellini und Rinderfilet-Streifen mit Spinat und

Krustentier-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Lena Ringwald

Mit Lachs, Kaisergranat und Hummer gefüllter Raviolo mit Zitronen-Espuma, Lauchgemüse und Macadamia-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

30 g Weizenmehl Typ 405
70 g Hartweizengrieß (Semola)
1 Ei
1 TL Limonenöl
2 g Salz

Mehl, Semola, Ei, Limonenöl und Salz vermengen. Den Teig gut kneten und dann für 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

1 Lachsfilet à 50 g (ohne Haut)
50 g Hummerfleisch
25 g Fleisch vom Kaisergranat
2 TL Limettensaft
1 TL Butter
1 EL Sahne
4 große Blätter Basilikum
2 Zweige Oregano
¼ Bund frischer Kerbel
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

25 g Lachs pürieren und die Sahne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Den Hummer, Lachs und das Fleisch vom Kaisergranat in Würfel schneiden. Basilikum, Oregano, Thymian und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Alles unter die Farce mischen, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.

Den Nudelteig dünn ausrollen. Auf eine Hälfte Kerbel streuen und nochmals dünn ausrollen. Runde Kreise ausstechen und die Fischfarce draufgeben. Die Enden der Ravioli schließen und in einem Topf mit siedendem Salzwasser etwa 2 bis 3 Minuten garen. Die Ravioli aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Thymian in Butter schwenken.

Für die Sauce:

1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch
1 EL Butter
50 ml Sahne
50 ml Cognac
150 ml Weißwein
300 ml Krustentierfond
½ TL weißer Pfeffer
Mehlbutter (2 TL Mehl + 1 EL Butter)
½ TL Koriandersamen
½ TL Senfkörner
1 Prise Kokosblütenzucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter mit dem Kokosblütenzucker anschwitzen. Mit Cognac, Weißwein und Krustentierfond ablöschen. Den weißen Pfeffer, die Koriandersamen und die Senfkörner in einem Mörser zerkleinern und dazugeben. Alles reduzieren lassen.

Die Sahne hinzugeben und die Sauce weiter köcheln lassen. Anschließend mit Mehl und Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Zitronen-Espuma:

2 Zitronen (Abrieb + Saft)
1 TL gemahlene Zitronenschale
100 g Naturjoghurt
100 ml Sahne
2 EL Weißwein
30 g Agavendicksaft
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Abrieb und Saft mit der gemahlene Zitronenschale, Joghurt, Sahne, Weißwein und Agavendicksaft zu einer homogenen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Siphon der Espuma-Flasche füllen und kalt stellen.

Für das Lauchgemüse:

50 g Lauch
½ reife Birne
1 TL Butter
100 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle

Den Lauch von den Enden befreien und in Streifen schneiden. Die Birne halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Lauch mit der Birne darin anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und sanft dämpfen. Mit Salz abschmecken.

Für den Macadamia-Crunch:

1 TL Butter
10 g Macadamianüsse
1 Prise Kokosblütenzucker
1 Prise Chilipulver
Salz, aus der Mühle

Die Macadamianüsse in einem Mörser grob zerstoßen und in einer Pfanne mit Butter rösten. Mit Kokosblütenzucker, Salz und Chili abschmecken.

Mit Lachs, Kaisergranat und Hummer gefüllter Raviolo mit Zitronen-Espuma, Lauchgemüse und Macadamia-Crunch auf Tellern anrichten servieren.