

Die Küchenschlacht - Menü am 10. April 2015 | „Finalmenüs“ Björn Freitag



Finalgericht: „Schnitzelchen vom Steinbeißer mit Lardoschaum, Edamame und Petersilienöl“ von Björn Freitag

Zutaten für zwei Personen

Für das Steinbeißerfilet:

300 g	Steinbeißerfilet, ohne Haut
1	Ei
2 EL	Paniermehl
1 EL	gemahlene Haselnüsse
2 EL	Mehl
	Butterschmalz, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Lardoschaum:

25 g	Lardo-Speck
1	Schalotten
50 ml	Milch
50 ml	Sahne
25 ml	Weißwein
1 TL	Worcestersauce
2 TL	Essig
1	Muskatnuss
½ TL	Mehl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Petersilienöl:

30 ml	Pflanzenöl
1 Bund	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle

Für die Edamame:

200 g	Edamame
-------	---------

Zubereitung

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für die Schnitzelchen das Paniermehl mit den Haselnüssen mischen und auf einem flachen Teller bereitstellen. Das Mehl auf einen flachen Teller geben. Das Ei verquirlen. Das Steinbeißerfilet waschen und trocken tupfen. Den Fisch in kleine Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und schließlich im Paniermehl wenden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steinbeißer-Schnitzel darin von beiden Seiten kross braten.



Für den Schaum die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Speck mit der Schalotte in einer Pfanne auslassen, mit dem Mehl bestäuben und anschließend mit allen Flüssigkeiten ablöschen.

Den Schaum mit Salz und Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und leicht mit dem Pürierstab aufschäumen.

Die Bohnen putzen und im kochenden Salzwasser zwei Minuten blanchieren.

Die Petersilie mit Stiel im kochenden Salzwasser fünf Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Mit dem Pflanzenöl in einer Moulinette ganz fein mixen und durch ein feines Sieb streichen.

Die Schnitzelchen vom Steinbeißer mit Lardoschaum, Edamame und Petersilienöl auf Tellern anrichten und servieren.



Final-Dessert: „Himbeer-Törtchen“ von Sebastian Heeß

Zutaten für zwei Personen

Für den Boden:

100 g	Butter
50 g	Butterkekse
50 g	Amarettinis

Für die Creme:

1	Zitrone
100 g	Mascarpone
100 g	Quark
100 g	griechischer Joghurt
10 ml	Limoncello
1 Stiel	Minze
1 Schote	Vanille
80 g	Zucker
50 g	Kakaopulver

Für die Garnitur:

250 g	Himbeeren
	Puderzucker

Zubereitung

Für den Boden die Amarettini und die Butterkekse zerstoßen. Mit der Butter in einer Schüssel zu einer Masse vermengen. Mit Hilfe eines Servierings eine fingerdicke Schicht der Keksmasse auf einen Teller geben. Den Teller in den Kühlschrank stellen.

Für die Creme zwei Minzeblättchen vom Stiel ablösen. Von einer halben Zitrone die Schale abreiben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone, den Quark, den griechischen Joghurt, den Zitronenabrieb und Zitronensaft, die Minze, den Vanillemark und den Limoncello zu einer glatten Masse verrühren. Gegebenenfalls mit noch etwas Zucker abschmecken. Einen Teil der Creme in einer anderen Schüssel mit dem Kakaopulver vermengen.

Auf den Boden erst die helle Creme geben, darauf die dunkle Creme. Darauf die Himbeeren geben und das Dessert nochmals kaltstellen.

Den Ring abziehen, das Himbeertörtchen mit Puderzucker bestäuben und servieren.



Final-Vorspeise: „Kalte Gurkensuppe mit Passionsfrucht und gebackenen Garnelen“ von Natascha Hey

Zutaten für zwei Personen

Für die Gurkensuppe:

2	Gurken
3	Passionsfrüchte
2	Limetten
1	rote Chilischote
40 g	Wasabi-Paste
150 ml	Mineralwasser
100 ml	Pflaumenwein
200 g	Crème fraîche
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnelen:

8	Garnelen
2	Eier
50 g	Sahne
100 g	Mehl
100 g	Panko
200 g	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

4 Stiele	Koriander
----------	-----------

Zubereitung

Für die Gurkensuppe die Gurken schälen und in Stücke schneiden. Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen und durch ein feines Sieb streichen.

Die Limetten heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Limetten halbieren und auspressen. Die Chilischote halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien, waschen und in Würfel schneiden.

Die Gurkenstücke, das Passionsfruchtfleisch, den Limettensaft und den Abrieb, die Chiliwürfel, die Wasabi-Paste, das Mineralwasser, den Pflaumenwein und die Crème fraîche in den Standmixer geben und alles fein pürieren. Die Gurkensuppe mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen.

Die Garnelen am Rücken aufschneiden, entdarmen und von der Schale befreien. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Das Mehl und das Panko-Mehl ebenfalls in tiefe Teller geben. Die Garnelen zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zuletzt im Panko-Mehl panieren.



Das Butterschmalz in einem hohen Topf auf etwa 170 Grad erhitzen und die Garnelen darin goldbraun ausbacken. Die Garnelen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Gurkensuppe in Schälchen anrichten und mit dem Koriander garnieren. Je zwei Garnelen auf Holzspieße stecken, über die Schälchen legen und servieren.



Final-Vorspeise: „Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und Dattel-Minz-Vinaigrette“ von Inka Olek

Zutaten für zwei Personen

1 Kopf	Friseesalat
3 Knollen	vorgegarte Rote Bete
1 Bund	Schnittlauch
6	frische Datteln
4 EL	Zitronensaft
1 EL	Akazienhonig
8 EL	Olivenöl
4 Stängel	Minze
80 g	Ziegenfrischkäserolle
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und gleichgroße Kreise ausstechen, zu einer Rosette anrichten. Die Zitronen auspressen und das Olivenöl mit dem Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Rote Bete pinseln. Die Datteln mit der Minze und dem Olivenöl mixen. Den Friseesalat waschen und den zarten hellen Mittelteil für die Zubereitung verwenden. Der Rest kann anderweitig verwendet werden. Im Anschluss daran, den Friseesalat mittig auf die rote Bete setzten. Eine Scheibe Ziegenfrischkäse darauf legen und mit der Dattel-Minz-Vinaigrette beträufeln. Den Schnittlauch waschen und strahlenförmig als Deko verwenden.

Das Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Dattel-Minz-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.