

| Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2017 |
CW-Tagesmotto: "Spiel mit dem Feuer!" mit Nelson Müller



Dominik Herden

Schweinefilet mit feurig-roter Pfeffersauce und Kartoffelrösti

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 1 Schweinefilet à 400 g
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit heißem Öl kurz von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten mit Thymian und Rosmarin scharf anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen auf den Kräutern 15 Minuten fertig garen.

Für die Sauce:

- 1 EL rosa Pfefferbeeren
- 1 rote Chili
- 100 ml Kalbsfond
- 40 ml Cognac
- 100 ml trockener Rotwein
- 1 EL Crema di balsamico
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfanne mit dem Bratenansatz mit Cognac, Rotwein, Crema di balsamico und Kalbsfond ablöschen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Die rosa Pfefferbeeren sowie Chili hinzufügen und reduzieren lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter aufmontieren.

Für die Kartoffelrösti:

- 250 g festkochende Kartoffeln
- 150 g Süßkartoffel
- 4 EL Sonnenblumenkerne
- 2 Schalotten
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- Butterschmalz zum Ausbacken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen, die Schalotten abziehen und beides auf einer Vierkantreibe grob raspeln. Die Masse kräftig salzen und nach einer Ruhezeit von 5 Minuten durch ein Passiertuch ausdrücken.

Die Sonnenblumenkerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und zu der Masse geben.

Die Masse mit dem Ei, Mehl und Pfeffer vermengen.

Etwa 2 EL der Masse plattdrücken und in einer Pfanne mit Butterschmalz ausbacken.

Das Schweinefilet mit feurig-roter Pfeffersauce und Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.



Dominik Herden

Apfel im Einmachglas mit karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Apfel:

1 Apfel
50 ml naturtrüber Apfelsaft
½ Zitrone, davon der Saft
50 g Zucker
20 g Butter

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronensaft dazugeben und köcheln bis der Zucker aufgelöst ist.

Den Apfel grob schälen, vom Kerngehäuse befreien und halbieren. Die Apfelhälften etwa 10 Minuten weich kochen und mit einer Gabel einritzen.

Für die Sauce:

50 ml Milch
50 g Sahne
50 g Frischkäse
1 Ei
20 g Zucker
1 EL Vanillezucker

Milch, Sahne, Frischkäse, Ei, Zucker und Vanillezucker zu einer cremigen Sauce royal verquirlen.

Für die Kerne:

50 g Walnuskerne
1 EL Zucker
1 EL Butter

Die Walnuskerne grob hacken und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter kurz rösten. Den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Die Kerne auf einem mit Backpapier belegten Backblech abkühlen lassen.

Ein Einmachglas buttern, die Apfelmasse und die Royal einfüllen und etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Den Apfel im Einmachglas mit karamellisierten Walnüssen auf Tellern anrichten und servieren.



Björn Wendt

Geflammtes Rinderfilet mit Austernpilzen und Tempura-Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rinderfilet à 250 g
180 g Austernpilze
100 ml Balsamico
20 ml Sojasauce
1 ½ EL Zucker
80 g Rucola
50 g Parmesan
25 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Austernpilze putzen und kleinschneiden. Die Pilze in 2 EL Olivenöl rundum scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen. Balsamico mit 1 EL Zucker in einem Topf auf die Hälfte reduzieren. Übriges Olivenöl mit der Balsamico-Reduktion mischen und die Sauce auf einer großen Platte tropfenweise verteilen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Rinderfiletscheiben plattieren und auf den Teller geben. Filetscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem übrigen Zucker bestreuen. Die Oberfläche mit dem Bunsenbrenner abflammen.

Austernpilze, Rucola und einige Parmesanhobel darauf verteilen und mit der übrigen Essig-Öl-Mischung und etwas Sojasauce beträufeln.

Für das Spargel-Tempura:

10 Stangen grüner Spargel
1 Zitrone
100 g Mehl
1 Ei, davon das Eigelb
½ TL Senfsaat
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Kurkuma
½ TL Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
grobes Meersalz, zum Garnieren

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Senfsaat, Kreuzkümmel, Kurkuma und schwarzen Pfeffer in einem Mörser fein stoßen.

Das Ei trennen. Das Mehl und Eigelb mit 175 ml eiskaltem Wasser unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen unterrühren. Den Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden, den Spargel längs halbieren, mit der Gewürzmischung würzen und durch den Tempurateig ziehen.

Den Spargel in der Fritteuse und ca. 4 Minuten goldgelb frittieren, auf Küchentuch abtropfen lassen und mit Meersalz bestreuen. Die Zitrone vierteln und zum Spargel reichen.

Das geflammte Rinderfilet mit Austernpilzen und Spargel-Tempura auf Tellern anrichten und servieren.



Björn Wendt

Chili-Crème-brûlée mit Mango-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Crème brûlée:

- 1 rote Chili
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 2 EL brauner Zucker
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 1 Vanilleschote

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und mit Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Ein Ei trennen. Ein Eigelb und 2 Eier mit weißem Zucker mixen und mit Chili in zur Milch-Sahne geben. Die Creme in kleine Pfännchen füllen und über einem Wasserbad im Ofen stocken lassen.

Die Creme mit braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflammen.

Für das Eis:

- 200 g TK-Mango
- 250 ml gekühlte Kokosmilch
- 1 TL Honig

Die Mango mit Kokosmilch und etwas Honig in eine Moulinette geben und aufmixen.

Die Chili-Crème-brûlée mit Mango-Eis auf Tellern anrichten und servieren.



Dolores Gächter-Ritter

Flambiertes Calvados-Hähnchen mit Karotten und Erbsen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hähnchenbrüste mit Haut à 170 g
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Butterschmalz etwa 5 Minuten scharf anbraten. Die Brust aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten fertig garen.

Für die Apfelspalten:

3 Äpfel
½ Zwiebel
30 ml Calvados
4 EL Cidre
40 ml trockener Weißwein
3 EL Hühnerfond
1 EL Puderzucker
¼ Bund glatte Petersilie
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
3 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Bratensatz in der Pfanne mit Hühnerfond ablöschen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zum Sud geben.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zucker in einem weiteren Topf leicht karamellisieren, Butter dazugeben und aufschäumen lassen. Mit Weißwein, Cidre und Calvados ablöschen. Die Apfelspalten und Zwiebeln dazugeben und leicht köcheln lassen. Thymian und Lorbeer dazugeben.

Den Hühner-Petersilien-Sud in den Topf gießen und miteinander kurz aufkochen lassen.

Für die Beilage:

2 Karotten
100 g TK Erbsen
2 EL Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und grob stifteln. Karotten und Erbsen in einem Topf mit kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Sahne mit Salz und Pfeffer in einem Topf aufkochen und das Gemüse darin aufkochen.

Das flambierte Calvados-Hähnchen mit Karotten und Erbsen auf Tellern anrichten und servieren.



Dolores Gächter-Ritter

Crêpe Suzette

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

- 70 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise gemahlener Zimt
- Rapsöl, zum Anbraten
- 1 Prise feines Salz

Mehl, Ei, Zimt und Salz mit einem Handrührgerät gut miteinander verrühren. Den Teig kurz ruhen lassen. Die Crêpes in einer Pfanne mit wenig Öl hauchdünn und hell ausbacken

Für die Sauce:

- 1 Orange
- 1 Zitrone, davon 1 TL Saft
- 20 ml Orangenlikör
- 1 EL Cognac
- 125 ml Orangensaft
- 30 g Butter
- 2 EL Puderzucker
- 1 EL Mandelblättchen
- 2 EL Butter
- 1 Zweig Minze

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anrösten.

Puderzucker in der Pfanne karamellisieren. Butter zufügen und aufschäumen lassen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Zitronen- und Orangensaft ablöschen. Die Orange sorgfältig schälen und filetieren. Die Orangenfilets zum Sud geben, etwas Likör angießen und kräftig aufkochen lassen.

Die Crêpes in eine Pfanne mit etwas Butter und Puderzucker geben, zweimal falten und mit der Orangensauce beträufeln. Den übrigen Likör und Cognac angießen, flambieren und mit Mandelsplittern und Minze bestreuen.

Den Crêpe Suzette auf Tellern anrichten und servieren.