

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. März 2019 ▪
"Rüben" mit Johann Lafer



Laura Schneider

Knollensellerie:

Sellerieschnitzel in Sesampanierung mit Sellerie-Croûtons und lauwarmem Pak-Choi-Sellerie-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Sellerieschnitzel:

½ Knollensellerie
2 Eier
50 g weiße Sesamseed
50 g schwarze Sesamseed
50 g Pankobrösel
¼ TL gemahlener Koriander
3 EL Mehl
6 EL neutrales Pflanzenöl

Den Ofen auf 10 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sellerie schälen, waschen, halbieren und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Sellerie in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Eier verquirlen. Sesam mit Panko mischen. Sellerie mit Salz und gemahlenem Koriander würzen. Nacheinander erst in Mehl wenden, dann durch die Eier-Mischung ziehen und in der Sesam-Mischung wenden und etwas andrücken. 4 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Schnitzel darin portionsweise von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im vorgeheizten Backofen warm halten.

Für den Salat:

100 g Reismudeln
1 Scheibe Sellerie
50 g Erdnusskerne
300 g Baby-Pak-Choi
1 Apfel
1 rote Chili
1 Limette
1 EL helle Sojasauce
1 EL dunkle Sojasauce
1 EL Rohrzucker
2 EL Fischsauce
Korianderblättchen, zum Garnieren

In der Zwischenzeit Nüsse grob hacken. Pak Choi putzen, waschen und abtropfen lassen. Chili putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und Kerne entfernen. Schote klein schneiden. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pak Choi darin unter Wenden ca. 4 Min braten. Chili und Nüsse zugeben und ca. 1 Minute weiterbraten. Mit Sojasoße ablöschen. Warm halten.

Reismudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Limette heiß waschen, trocken reiben, Schale von einer Hälfte fein abreiben, Limette halbieren, Saft auspressen. Zucker, 1 EL Öl, Fischsoße, Limettenschale und -Saft verrühren. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Nudeln, Schnitzel und Pak Choi auf Tellern anrichten. Mit Chiliringen, Erdnüssen und Koriander garnieren

Apfel und Sellerie in feine Würfel schneiden, anbraten und auf dem Salat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Schöpe

Zweierlei von der Steckrübe:

Ragout und Püree mit gebratenem Zander und Rote-Bete-Jus

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

1 Zanderfilet mit Haut à 280 g
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
2 EL Butter
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Zanderfilet halbieren und leicht salzen. Fisch auf der Hautseite in die kalte Pfanne mit Öl geben und erhitzen. Auf der Haut bei mittlerer Hitze kross braten.

Knoblauch andrücken und zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben. Butter in einem Topf erwärmen und löffelweise über den Fisch geben.

Zander kurz vor Ende der Garzeit umdrehen und ziehen lassen.

Für das Püree und Ragout:

1 Steckrübe
1 Kohlrabi
1 Zitrone
1 Schalotte
50 g Parmesan
50 g Butter
50 ml Sahne
1 EL Mehl
50 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond
2 Zweige Thymian
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Steckrübe und Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Kurz im kochenden Wasser blanchieren.

Die Hälfte des Gemüses weiter kochen lassen, die andere Hälfte abgießen und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Schalotte abziehen, würfeln und mit in die Pfanne geben. Mit etwas Mehl bestäuben, mit Fond und Weißwein ablöschen. Thymian dazugeben und sämig einkochen lassen.

Die übrige Hälfte mit dem Kartoffelstampfer oder einem Mixer fein pürieren. Butter kräftig unterrühren.

Für den Jus:

100 ml Rote-Bete-Saft
1 Prise Zucker

Rote Bete Saft in einen Topf geben und stark einkochen lassen. Nach dem Einkochen mit etwas Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

½ Knolle rohe Rote Bete
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Dünne Scheiben von der Rote Bete abschneiden und in Öl kross ausbacken.

Als Garnitur auf das Püree legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Claudia Claes

Rettich "asiatisch":

Suppe mit Hackbällchen & Sommerrolle mit Garnele & Eingelegt mit Karotte & Gerieben mit Lachskaviar

Zutaten für zwei Personen

Für die Rettich- & Karottenstreifen:

100 g Rettich
1 Karotte
100 g eingelegter japanischer Rettich
¼ TL Zucker
50 ml Sushiessig
¼ TL feines Salz

Rettich und Karotte mit dem Sparschäler in Streifen hobeln und mit Zucker und Salz in einer Schüssel verkneten, bis sich Flüssigkeit bildet und die Gemüsestreifen weicher werden.

Gemüse abtropfen, kurz abspülen und ausdrücken.

In ein Serviergefäß geben, mit Sushiessig mischen und mit Salz abschmecken

Für den geriebenen Rettich:

125 g Rettich
1 kleines Glas Lachskaviar
Salz, aus der Mühle

Rettich raspeln, etwas salzen, abtropfen lassen.

In ein Serviergefäß geben, mit Lachskaviar dekorieren.

Für die Sommerrollen:

6 Blätter Reispapier
½ Rettich
1 chinesische Mettwurst
2 küchenfertige Riesengarnelen
1 Karotte
2 Frühlingszwiebeln
1 Knolle Ingwer à 2 cm
½ Knoblauchzehe
2 EL Fischsauce
1 EL geröstetes Sesamöl
½ Bund Koriander
¼ TL Paprikaflocken
Salz, aus der Mühle

Rettich und Möhre putzen und in feine Streifen schneiden.

Frühlingszwiebel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und längs halbieren.

Ingwer und Knoblauch fein reiben.

Garnelen längs halbieren und aufspießen, damit sie beim Braten gerade bleiben. Die chinesische Wurst würfeln. Beides in einer Pfanne mit Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebelstücken anschwitzen.

Reisblätter einzeln in kaltem Wasser einweichen, auf ein Brett legen.

Jeweils mit Korianderblättern belegen, darauf zwei Garnelenhälften, Gemüse und Wurstwürfel verteilen. Von unten und den Seiten einklappen und rollen.

Sommerrollen diagonal durchschneiden, mit Kräutern dekorieren.

Für die Rettichsuppe mit Klößchen:

½ Rettich
100 g Hackfleisch vom Schwein
1 Frühlingszwiebel
1 Knolle Ingwer à 3 cm
1 Ei, davon das Eigelb
500 ml Hühnerfond
½ TL Stärke
1 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl
1 TL Chilipaste
½ Bund Koriander
Salz, aus der Mühle

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Ingwer fein würfeln, Rettich in dünne Streifen schneiden.

Hackfleisch mit Frühlingszwiebel, Ingwer, Eigelb, Stärke, Sojasauce, Salz und 1 TL Chilipaste vermischen.

Wasser aufkochen und dann simmern lassen. Aus dem Hackfleisch kleine Bällchen formen und im Wasser garziehen lassen.

In einem anderen Topf den Hühnerfond erhitzen. Rettichstreifen hineingeben. Mit Sesamöl und Salz abschmecken.

Die Hackbällchen aus dem Wasser heben und in die Suppe geben.

Mit gehacktem Koriander bestreut servieren.

Für den Dip: Chilibohnenpaste mit Sojasauce verrühren.
40 ml Sojasauce
1 TL Chilibohnenpaste

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Karin Mohrenschildt

Pastinake:

Püree und Crunch mit Rumpsteak und Rotwein-Schalotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks à ca. 200 g
Butter, zum Anbraten
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
bunter Pfeffer, aus der Mühle

Rumpsteaks von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Steaks von jeder Seite scharf anbraten.

Etwas Butter dazugeben und braten, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Das Fleisch einige Minuten ruhen lassen.

Für das Püree:

300 g Pastinaken
40 g Schalotten
10 EL Gemüsefond
150 ml Sahne
50 g Butter
1 Muskatnuss, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Beides in etwas Butter glasig anschwitzen, dann mit etwas Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mit Sahne und Gemüsefond aufgießen, ca. 15 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Zum Schluss mit dem Kartoffelstampfer fein stampfen.

Für den Crunch:

200 g Pastinaken
400 ml Frittieröl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle

Pastinaken schälen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. In einem Topf mit reichlich heißem Öl kross ausbacken.

Mit etwas Salz würzen.

Für die Rotwein-Schalotten:

4 Schalotten
200 ml Rotwein
100 ml Portwein
50 g kalte Butter
1 EL brauner Zucker
1 TL Butter
Salz, aus der Mühle
bunter Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne aufschäumen, den Zucker zugeben und leicht karamellisieren.

Schalotten abziehen, halbieren, in Streifen schneiden und kurz mitbraten.

Mit Rotwein und Portwein ablöschen und 15 Minuten stark reduzieren lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.