

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Januar 2019 ▪
Tagesmotto „Veggie Day“ mit Cornelia Poletto



Caroline Ballmann

Frankfurter Dreierlei: Gebackener Handkäs' auf Apfel-Zwiebel-Röster & Grüne-Sauce-Mousse auf Kartoffel-Chip & Apfel-Sellerie-Süppchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Gebackenen Handkäs' und den Apfel-Zwiebel-Röster:

- 1 süß-saurer Apfel
- 1 Schalotte
- 1 Ei
- 2 Mini-Handkäse
- Paniermehl
- 1 TL Senfsamen
- ¼ TL schwarzer gemahlener Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- ¼ TL Spekulatius-Gewürzmischung
- 1 EL Agavendicksaft
- Apfelwein, zum Ablöschen
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Öl, für die Fritteuse
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fritteuse auf 170°C Grad vorheizen.

Für den Röster Apfel entkernen und samt Schale in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte häuten und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin leicht anschwitzen. Senfsamen, Pfefferkörner, Spekulatiusgewürzmischung sowie das Lorbeerblatt hinzufügen und kurz mitrösten. Apfelstücke hinzufügen, kurz andünsten und mit Apfelwein ablöschen. Mit Agavendicksaft und Salz abschmecken und alles bei mittlerer Hitze reduzieren lassen. In kleine Portionsschälchen geben und auskühlen lassen.

Für den gebackenen Handkäs eine Panierstraße aus verquirltem Ei und Paniermehl aufbauen. Beide Handkäse zunächst in Ei, dann im Paniermehl wenden, bis der Handkäse vollkommen von der Panade umschlossen ist.

In der Fritteuse in heißem Fett ausbacken.

Für das Grüne-Sauce-Mousse und die Kartoffel-Chips:

- 1 große, mehligkochende Kartoffel
- 1 Zitrone
- 100 ml Saure Sahne
- 50 ml Schlagsahne
- 1 TL scharfer Senf
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Kerbel
- ½ Bund Pimpernelle
- ½ Bund Sauerampfer
- ½ Bund Borretsch
- Rauchsalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Grüne Sauce Kräuter grob hacken und in ein Mixgefäß geben. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Außerdem die Schale einer Hälfte abreiben. Zitronenabrieb und -saft sowie Saure Sahne Senf, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut durchmischen. Die entstandene Grüne Sauce durch ein feines Sieb in einen Siphon geben und Sahne hinzufügen. Die passierte Grüne Sauce im ISI Whip mit N2O versetzen und kühlstellen.

Für die Kartoffelchips die Kartoffel waschen, in der Mitte teilen, dort, wo der Durchmesser der Kartoffel am größten ist. Mit einem V-Hobel sehr feine Scheiben hobeln. 4 Scheiben in der vorgeheizten Fritteuse 1 Minute knusprig ausbacken. Die fertigen Chips mit Küchenpapier abtupfen und mit einer Prise Rauchsalz würzen.

Für das Apfel-Selleri-Süppchen:

- 1 Apfel
- 200 g Knollensellerie

Zwei kleine Apfelschnitze aus dem ungeschälten Apfel herausschneiden und zum Marinieren unter den Apfel-Zwiebel-Röster heben (später wieder heraus holen).

In der Pfanne karamellisieren, dann beiseite legen. Anschließend den

<p>50 ml Schlagsahne 150 ml Apfelwein 500 ml Gemüsefond Butterschmalz, zum Anbraten Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p>	<p>Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Sellerie ebenfalls schälen und klein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Apfel- und Sellerie-Stücke darin anschwitzen. Mit Apfelwein ablöschen, ca. 5 min. köcheln lassen und anschließend mit Gemüsefond aufgießen und so lange köcheln lassen bis die Apfel- und Selleriestücke gar sind. Apfel und Sellerie mitsamt der Flüssigkeit in ein Mixgefäß geben, Sahne hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein Sieb zurück in den Topf passieren und erneut schaumig aufmixen.</p>
--	---

Für die Garnitur: Ein paar Senfkeimlingen, Kresse- und Kerbelblättchen zupfen.

1 Msp. Forellenkaviar Sellerieblätter verlesen.

1 Zweig Kerbel Apfelschnitze aus der Marinade holen.

Senfkeimlinge

1 Beet Kresse

1 Beet rote Radieschenkresse

1 Beet grüne Radieschenkresse

junge, helle Staudensellerie-Blätter

<p>1 ISI Gourmet Whip Siffon Flasche mit 1 Kapsel N2O</p>	<p>Den gebackenen Handkäse auf dem Apfel-Zwiebel-Röster anrichten und mit Senfkeimlingen ausgarnieren. Die Grüne-Sauce Mousse neben dem Chip in ein kleines Schälchen spritzen und mit Kerbel und Forellenkaviar ausgarnieren. Das Apfel-Sellerie-Süppchen mit den karamellisierten Apfelschnitzen und den jungen Sellerieblättern garniert servieren.</p>
---	--



Florian Reza

Dreierlei Wasserkresse: Ravioli, Pesto, Pur

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

2 Eier
400 g Mehl Type 00
50 ml Öl
¾ EL Salz

Mehl fein sieben und in einer Schüssel mit Salz vermischen. Eier trennen. Eigelbe in die Schüssel geben und mit Öl und 200 ml Wasser zu einem leicht feuchten Teig kneten.

Für die Raviolifüllung:

1 Bund Wasserkresse (ca. 100 g)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
125 g Ricotta
50 g Butter
70 g Weizengrieß
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch häuten und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Zwiebel darin anschwitzen. Wasserkresse putzen und diese mit dem Ricotta, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben. Fein pürieren. In einer Schüssel mit dem Weizengrieß vermengen und ca. 5 min. quellen lassen. Die Masse sollte zäh flüssig sein.

Ravioliteig dünn ausrollen (ca. 1-2 mm) oder durch eine Nudelmaschine ziehen und eine passende Teigplatte herstellen. Die Teigplatte auf ein Raviolibrett legen und die Mulden eindrücken. Eine weitere Teigplatte vorbereiten. In jede Mulde des Raviolibretts etwa ½ TL Wasserkresse-Füllung geben. Die zweite Teigplatte auflegen, den Teig leicht andrücken. Mit der Rolle über das Brett fahren, so dass sich die Ravioli heraus formen. Die Ravioli vorsichtig aus der Form nehmen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ravioli darin garen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Wasser abgießen und Butter unter die Ravioli heben.

Für das Pesto:

1 Bund Wasserkresse
75 g Pinienkerne
50 g Parmesan
50 ml Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasserkresse putzen. Parmesan reiben und ein wenig für die Garnitur zurück behalten. Geriebenen Parmesan mit den Pinienkernen und Öl in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab zu einer leicht flüssigen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

¼ Bund Wasserkresse

Wasserkresse waschen, putzen und ein paar Blätter verlesen.

Ravioli auf Tellern anrichten, das Pesto darüber träufeln, Parmesan darüber geben und frische Brunnenkresse dazu geben.



Horst Wilhelm

Kartoffelfrikadellen mit Fetakern, Kräuterquark und buntem Blattsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

500 g Kartoffeln (kleine, mehlig kochende)
 1 kleine Zwiebel
 1 kleine Knoblauchzehe
 1 kleine Chilischote
 1 kleines Stück Ingwer
 2 EL Butter
 3 EL Butterschmalz
 1 Ei (M)
 100 g Feta (türkisch, mit hohem Fettgehalt)
 ½ Bund frischer Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 1 EL Kartoffelmehl (Stärke)
 1 TL Kumin
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale in kochendem Wasser ca. 15 min. garen.

Zwiebel und Knoblauch häuten und fein würfeln. Etwa 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Chili putzen und fein hacken. Thymian von den Zweigen zupfen und hacken. Chili und Thymian in die Pfanne geben, Kumin ebenfalls hinzufügen und alles zusammen kurz anschwitzen, dann zur Seite stellen.

Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Ein Ei in die Kartoffelmasse schlagen. Kartoffelmehl hinzufügen und alles gut vermengen. Die Kräuter-Zwiebel-Mischung aus der beiseite gestellten Pfanne hinzugeben und gut verrühren. Ingwer schälen, fein hacken und unter die Kartoffelmasse heben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss kräftig abschmecken. Feta grob würfeln.

Etwa zwei EL der Kartoffelmasse in der angefeuchteten Hand ausstreichen mit einem Fetawürfel belegen und zu einer Frikadelle formen, so dass der Feta komplett von der Kartoffelmasse umschlossen ist. Den Vorgang etwa 4 Mal wiederholen bis die Kartoffelmasse verbraucht ist.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelfrikadellen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 3-5 min. ausbacken. Am Ende ca. 1 EL Butter und die Rosmarinzweige mit ins Fett geben.

Die Frikadellen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kräuterquark:

1 Zitrone
 ½ Salatgurke
 6 Radieschen
 3-4 Stangen Frühlingszwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 125 g Quark (40%)
 100 g Sahne
 150 g Griechischer Joghurt natur
 ½ Bund Dill
 ½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Minze
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Quark, Sahne und Joghurt in einer Schüssel vermengen. Dill, Minze, Schnittlauch und Petersilie von den Zweigen zupfen und fein hacken. Etwas Schnittlauch für die Garnitur zurück behalten. Den restlichen Schnittlauch mit Dill, Minze und Petersilie in die Quark-Masse geben. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Knoblauchzehe häuten und ebenfalls fein hacken. Frühlingszwiebeln und Knoblauch ebenfalls hinzugeben. Radieschen putzen und stifteln. Ein paar Radieschenstifte für die Garnitur zurück behalten. Die Gurke schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Radieschen und Gurke ebenfalls unterheben und alles gut vermengen.

Zitrone waschen, gut abtrocknen und die Schale abreiben. Dann die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Etwas Abrieb zurück behalten und etwas Abrieb sowie den Saft einer Hälfte in den Quark rühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für den Salat:

½ Bund Radieschen

Salat waschen, trocken schleudern und klein zupfen.

Zwiebel häuten und in kleine Würfel schneiden.

1 bunter Blattsalat (Pflücksalat) Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden.
1 kleine Zwiebel Aus Öl, Essig, Senf, Honig, Joghurt, Sahnemeerrettich ein Dressing
2-3 EL griechischer Joghurt anrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren
1 TL Sahnemeerrettich den Salat damit marinieren.
4 EL weißer Balsamico
1 EL flüssiger Blütenhonig
1 EL milder Dijonsenf
8 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Zurück behaltenen Schnittlauch, Radieschen und Zitronenabrieb ebenfalls über den Quark streuen.

Die Kartoffelfrikadellen auf Tellern anrichten, Kräuterquark dazu geben, mit Schnittlauch, Radieschenstiften und Zitronenabrieb garnieren und servieren.