

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juli 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "3 Pflichtzutaten: Wachtel, Sellerieknolle, getrocknete Datteln" mit Johann Lafer



Juliane Schmitz

Wachtelbrust im Speckmantel mit Datteln und Kräuterseitlingen, Selleriepüree, Möhren und Moscato-d'Asti-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Wachtel:

1 Wachtel, Wachtelbrust
 6 dünne Scheiben Speck
 1 Kräuterseitling
 3 getrocknete Datteln
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Rosmarin
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Von der Wachtel die Brust abtrennen, waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kräuterseitling putzen und fein würfeln. Alles zusammen mit Butter in der Pfanne dünsten. Datteln fein hacken, zu der Masse geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dünne Scheiben Speck nebeneinander auf ein Küchenbrett ausbreiten. Pilz-Zwiebelmasse darauf geben. Wachtelbrust hineinsetzen und alles zu einer Art Roulade drehen.

Pfanne erhitzen und die Roulade darin von allen Seiten scharf anbraten. Schwebend im Ofen garen, bis die Wachtel eine Kerntemperatur von 56 Grad hat.

Für das Selleriepüree:

200 g Knollensellerie
 70 g Sahne
 50 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Sahne in einem Topf erhitzen, Würfel hinzugeben und zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren lassen. Sellerie herausnehmen, mit dem Blitzhacker pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit dazu geben, wie notwendig.

Butter in einem Topf zerlassen, bis sie leicht bräunlich wird.

Nussbutter zu dem Püree geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sollte es nicht sämig genug sein, ggfs. noch durch ein Sieb streichen.

Für die Möhren:

4 Babymöhren
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Möhren schälen, waschen und in gesalzenem Wasser 5 Minuten kochen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, nicht zu heiß werden lassen, und salzen. Möhren darin schwenken und anrichten.

Für die Sauce: Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Etwas Zucker darüber streuen, umrühren, mit Weißwein und dem Wein ablöschen und einreduzieren. Durch ein Sieb gießen und mit dem Fond weiter einreduzieren. Mit der Sahne auffüllen und aufkochen. Limette waschen und Schale abreiben. Sauce mit der Limettenschale, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

1 Schalotte
1 Limette
150 g Sahne
1 EL Butter
5 EL Weißwein
100 ml Moscato d'Asti
200 ml Geflügelfond
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mary Tharovsky

Wachtelbrust mit Speck-Datteln, glasierten Karotten, Kräuterseitlingen und Selleriestampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Wachtel:

2 Wachteln
1 Zweig Thymian
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen.

Wachtel waschen und Brüste auslösen. Karkassen und Parüren aufbewahren. Fleisch salzen und pfeffern und auf der Hautseite in Butterschmalz mit Thymian anbraten. Kurz wenden und im Ofen ziehen lassen.

Für die Sauce:

½ Sellerieknolle
2 Karotten
1 rote Zwiebel
250 ml Geflügelfond
250 ml Rotwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. Karkasse und Parüren von der Wachtel im Bratfett anbraten, mit gewürfelter Zwiebel, Möhrenabschnitten und Selleriewürfeln anrösten, mit Rotwein ablöschen, einkochen, wiederholen und mit Geflügelfond aufgießen. Sauce durch ein Sieb geben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Selleriestampf:

½ Sellerieknolle
500 ml Milch
200 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in Milch weichkochen. Abgießen, Kochsud auffangen, etwas Sud und Sellerie mit Butter stampfen, und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Warmstellen.

Für die Datteln:

6 Scheiben durchwachsender Speck
6 getrocknete Datteln
Moscato d'Asti
Neutrales Öl, zum Braten

Datteln in Moscato d'Asti erwärmen, bis sie aufquellen. Herausnehmen und mit Speck umwickeln.

In der Pfanne in Öl knusprig braten.

Für die Pilze:

6 Kräuterseitlinge
4 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in Scheiben schneiden, im Speckfett der Datteln mit braten.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit kleingehackter Petersilie bestreuen.

Für die Karotten:

4 Karotten, mit Grün
4 Orangen, 250 ml Saft
1 EL Butter
200 ml Gemüsefond
2 Zweige glatte Petersilie
Zucker, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Orangen halbieren und Saft auspressen. Karotten schälen und mit Grün in karamellisiertem Zucker mit Orangensaft abgelöscht und etwas Gemüsefond garen. Zum Schluss etwas Butter hinzugeben und salzen. Mit feingehackter Petersilie bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Reiss

Galantine von der Wachtel mit Selleriestroh, Kräuterseitlingen und Moscato-d'Asti-Zabaglione

Zutaten für zwei Personen

Für die Galantine:

1 Wachtel, ganz, entfedert
3 getrocknete Datteln
½ Orange, Zeste
15 ml Sahne
20 g Butter
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bei der Wachtel die Haut am Rücken entlang auftrennen und im Ganzen entbeinen. Dann mit der Hautseite nach unten auf Klarsichtfolie legen. Die Filets raustrennen und von der Brust ca. die Hälfte der Dicke nach abschneiden, um die Wachtel flacher und gleichmäßiger zu machen. Mit Klarsichtfolie belegen und leicht plattieren. Obere Folie abnehmen. Datteln klein schneiden. Im Multi Zerkleinerer Fleisch mit Dattelstückchen, Petersilie, Sahne, Salz und Pfeffer zu einer Farce mixen. Wachtel dünn mit Farce bestreichen, einrollen und mit der Klarsichtfolie zu einem Bonbon wickeln. Mit Alufolie umwickeln. In kochendes Wasser geben und 13 Minuten kochen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Kurz vor Anrichten aus den Folien nehmen, kurz in Butter rundherum anbraten und aufschneiden.

Für das Selleriestroh:

¼ Knollensellerie
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Knollensellerie schälen und ¼ der Knolle fein hobeln. Kurz bei 180 Grad frittieren bis das Stroh goldbraun ist. Mit einer Frittierkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für den Kräuterseitling:

1 Kräuterseitling von ca. 90 g
½ junge Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 ml Geflügelfond
Olivenöl, zum Braten
Honig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Seitling putzen, in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Zwiebel abziehen, hacken und ganze Knoblauchzehe zugeben und mitbraten. Mit Geflügelfond ablöschen und gar ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken.

Für die Zabaglione:

250 ml Geflügelfond
1 Zitrone
2 Eier (Eigelbe)
250 ml Moscato D'Asti
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Geflügelfond und Wein zusammen aufkochen und leicht einreduzieren lassen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Reduktion mit 1-2 EL Zitronensaft und 2 Eigelben verrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft- und abrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johann Lafer

Gefüllte Ricotta-Datteln mit gebratenen Wachteln

Zutaten für zwei Personen

Für die Ricotta-Datteln:

10 getrocknete Datteln
1 Knoblauchzehe
20 g Pinienkerne
125 g Ricotta
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rosmarin und den Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Ricotta mit gehacktem Rosmarin und Thymian verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne rösten und ein paar zur Ricotta-Masse geben. Knoblauch abziehen, feinhacken und unterrühren.

Datteln halbieren, Ricotta-Masse hineinfüllen, glattstreichen und kühl stellen.

Für das Pesto:

50 g getrocknete Tomaten
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
10 g frisch geriebener Parmesan
½ EL Tomatenmark
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und halbieren. Getrocknete Tomaten klein würfeln und mit Tomatenmark, geriebenem Parmesan, Knoblauch und Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Pesto mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Ca. 40 g gemischter Blattsalat
Balsamico-Essig
Olivenöl

Salat putzen, waschen und mit etwas Balsamico und Olivenöl marinieren.

Für die Wachtel:

4 Wachteln
2 Knoblauchzehen
30 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wachteln auslösen. Olivenöl erhitzen, dann die Wachtelteile auf der Hautseite anbraten. Knoblauch halbieren und dazugeben.

Thymian und Rosmarin begeben. Wachtelbrust auf ein Backblech geben und kurz bei 150 Grad Heißluft ca. 10 Minuten in den Ofen geben. Die anderen Teile langsam in der Pfanne nachziehen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

1-2 EL Brauner Zucker

Gefüllte Dattelhälften mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren.

Je 10 Dattelhälften mit etwas mariniertem Salat, Wachtel-Teilen und Pesto auf Tellern anrichten, mit dem Rest Pinienkerne bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und servieren.