

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juni 2019** ▪
Finalgericht von Björn Freitag



**Ballottine vom Kaninchenrücken auf dreierlei Karotten
mit weißer Pfeffersauce**

Zutaten für zwei Personen

Für das Kaninchen:

150 g ausgelöster Kaninchenrücken (ca.
15 cm Länge)
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl kurz von allen Seiten anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Füllung:

200 g Hähnchenbrust ohne Haut
2 Eiswürfel
1 Handvoll Babyspinat
3 EL Sahne
1 Ei (Eiweiß)
1 EL Pistazienkerne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen. Hähnchenfleisch klein würfeln und mit Eiswürfeln, Eiweiß, Salz und Pfeffer in einer kleinen Moulinette mixen. Sahne nur nach und nach dazugeben, bis eine luftige Farce entstanden ist. Pistazien kleinhacken und zum Schluss unterheben. Die Farce zu einem Viereck auf Klarsichtfolie streichen. Im Format etwa 15 x10 cm.

Den Kaninchenrücken auf die Farce legen. Den Kaninchenrücken mit Babyspinat-Blätter bedecken. Dann mit der Folie die Farce um das Kaninchen wickeln und zu einer Rolle formen. Der Durchmesser sollte nicht größer als etwa 5-6cm sein. In die Enden jeweils einen Knoten schnüren und das Ganze zusätzlich in Alufolie wickeln. In einem Topf bei etwa 70-80 Grad die Rolle für etwa 10 Minuten pochieren. Vorsichtig auswickeln, kurz ruhen lassen und anschließend in Scheiben aufschneiden.

Für die Karotten:

1 gelbe Karotte
1 orange Karotte
1 Urkarotte
1 TL Butter
Weißweinessig
Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser und einen mit Essig aufstellen und erhitzen. Karotten schälen, in Scheiben schneiden und die gelbe und orange Karotte im Wassertopf blanchieren. Die Urkarotte mit etwas Essig separat blanchieren, damit die Farbe erhalten bleibt. Dann alle drei Karotten zusammen kurz in einer Pfanne mit Butter anschwanken. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Für die Sauce: Schalotte abziehen, würfeln und in Butter anschwitzen und mit dem Madeira ablöschen. Etwas einkochen lassen und die Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken mit dem Mixstab pürieren. Geflügelfond dazugeben und köcheln lassen.

200 ml Geflügelfond
1 Schalotte
100 ml Sahne
50 ml Madeira
1 TL Butter
1 EL weißer Balsamico
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Siber: Mit der Vanilleschote hat Siber die Karotten aromatisiert. Mit einer Prise Kreuzkümmel hat sie das Kaninchen und die Farce gewürzt. Den Thymian hat sie ebenfalls in die Farce gegeben.

Vanilleschote, Kreuzkümmel, Thymian

Zusatzzutaten von Ramon: Etwas von der Salzzitrone hat Ramon in die Farce gegeben. Ein paar Kapern hat er ebenfalls in die Farce, sowie in die Sauce gegeben. Ras el Hanout hat Ramon ebenfalls für die Farce und die Sauce verwendet.

Ras el Hanout, Kapern, Salzzitrone

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juni 2019** ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



**Jakobsmuscheln auf Ringelbete mit Rahm-Kartoffeln
und Speck**

Zutaten für zwei Personen

Für den Speck:
2 Scheiben Bacon

Backofen auf 220 ° Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Baconscheiben auf ein Ofengitter legen und im Ofen ca. 20 min. kross backen.

Für die Ringelbete:
1 Knolle Ringelbete
20 ml Weißweinessig
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Ringelbete schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ringelbete in eine kalte Pfanne legen, mit Wasser bedecken, einen Schuss Essig, sowie eine Prise Salz und Zucker dazugeben. Einmal aufkochen lassen, die Hitze wieder reduzieren und ca. 10 min. köcheln lassen.

Für die Rahm-Kartoffeln:
2 vorwiegend festkochende Kartoffeln
100 ml Sahne
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln mit etwas Wasser in einer Pfanne erhitzen. Einmal kurz aufkochen lassen, Hitze wieder reduzieren und für ca. 3-4 min. leicht köcheln lassen. Sahne untermischen und weiter köcheln lassen.

Thymianblättchen vom Stiel zupfen und zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Gelegentlich umrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 3 min. weiter garen bis die Kartoffeln die richtige Konsistenz haben.

Für die Muscheln:
2 Jakobsmuscheln, mit Schale
3 EL Mehl
Rapsöl, zum Anbraten

Die Jakobsmuscheln mit einem Messer öffnen und das weiße Muskelfleisch aus der Muschel heraus trennen.

Mehl in eine kleine Schüssel geben und die heraus getrennten Jakobsmuscheln von nur einer Seite mehlieren und etwas abklopfen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln auf der mehlierten Seite scharf anbraten. Nach ca. 2 min. wenden und auf der anderen Seite eine weitere Minute braten.

Kartoffeln, Ringelbete und Speck auf Tellern anrichten, Jakobsmuscheln auf der Ringelbete anrichten und servieren.