

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Oktober 2019** ▪
Ehemaligen-Spezial ▪ "3 Köstlichkeiten" mit Cornelia Poletto



Salvador Becker

**Rinderfilet mit Safran-Risotto
&
Birnen-Kompott mit kandierten Nüssen
&
Kürbis-Drink**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 200 g
 2 Knoblauchzehen
 50 g Butter
 2 Zweige Rosmarin
 4 EL Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und in Medaillons schneiden. Medaillons mit Öl einmassieren und mit Salz würzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Eine Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten scharf anbraten. Dann die Pfanne mit dem Fleisch für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen rosa garen. Sobald eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht ist, die Pfanne aus dem Ofen nehmen und zurück auf den Herd setzen. Butter, Knoblauch mit Schale und Rosmarin hinzugeben. Das Fleisch mit der schaumig gewordenen Butter ständig übergießen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Safran-Risotto:

150 g Risotto-Reis
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 100 g Parmesan
 100 g Butter
 750 ml Gemüsefond
 100 ml Weißwein
 1 Döschen Safranfäden
 1 TL Kurkuma
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Safranfäden in 3 Esslöffel warmes Wasser legen. Gemüsefond in einem Topf erwärmen. In einem zweiten Topf das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch glasig andünsten. Reis hinzugeben und mit anschwitzen. Alles mit Weißwein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Dann nach und nach den warmen Gemüsefond angießen, sodass der Reis immer bedeckt ist. Safran und Kurkuma hinzugeben und gut verrühren. Das Risotto bissfest garen. Parmesan reiben und zusammen mit der Butter unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Birnen-Kompott:

3 Birnen
 1 Zitrone
 3 cm Ingwer
 50 ml Birnensaft
 50 ml trockener Weißwein
 50 g brauner Zucker
 1 Vanilleschote
 1 Zimtstange

Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in grobe Würfel schneiden. Birnensaft und Weißwein in einem Topf erhitzen, dann braunen Zucker, Zimtstange und die Birnenwürfel hinzugeben. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen, zu den Birnen geben. Ingwer reiben und ebenfalls in den Topf geben. Birnen nicht ganz weich garen und vor dem Servieren mit einer Gabel zerdrücken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Das Kompott mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die kandierten Nüsse: Walnusskerne grob hacken. Eine Pfanne erhitzen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. 4 Esslöffel Wasser und die Nüsse zum
100 g Walnusskerne
50 g Zucker
1 Prise Zimt
Zucker geben und solange köcheln lassen bis das Wasser verdampft ist.
Die Nüsse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ausbreiten und auskühlen lassen.

Für den Kürbis-Drink: Kürbis putzen, halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und grob reiben. Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Apfelsaft mit Kürbisraspel, Zimtstange und einer Messerspitze Zitronenabrieb sowie Orangenabrieb in einem Topf ca. 10
100 g Hokkaido-Kürbis
1 Orange
1 Zitrone
300 ml naturtrüber Apfelsaft
4 cl Gin
1 Zimtstange
1 Prise Zimt
Minuten köcheln lassen. Alles mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Gin hinzugeben, alles verrühren und in einem Glas servieren. Mit Zimtpulver dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Silvi Wilden

Flusskrebs-Papaya-Salat & Stracciatella-Eis mit Mangosauce & Sangria blanca

Zutaten für zwei Personen

Für den Flusskrebs-Papaya-Salat:

- 200 g Flusskrebsfleisch
- ½ kleine Papaya
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 rote Peperoni
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 cm Ingwer
- 1 Limette
- 1 EL Weißweinessig
- 3 Zweige Koriander
- 1 Beet rote Kresse
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Krebsfleisch fein hacken. Papaya schälen, halbieren und entkernen. In kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Staudensellerie und Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe bzw. Scheiben schneiden. Peperoni längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls hacken.

Krebsfleisch, Papaya, Zwiebel, Knoblauch, Staudensellerie, Frühlingszwiebeln, Chili und Koriander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Limette halbieren und Saft auspressen, dann den Salat damit abschmecken, ebenfalls mit Weißweinessig. Kurz vor dem servieren mit Kresse garnieren.

Für das Stracciatella-Eis:

- 250 g Quark
- 200 ml Sahne
- 6 Schokoküsse
- 250 g Blockschokolade
- 1 EL Zucker

Schokoküsse vom Boden schneiden, dann mit Sahne, Quark und Zucker zu einer glatten Creme verrühren. Schokolade hacken und unter die Creme heben. Die Masse in die Eismaschine füllen und ca. 15 Minuten cremig gefrieren lassen.

Für die Mangosauce:

- 200 g Mango (TK-Ware)
- 1 Limette
- 100 ml Orangensaft
- 50 ml Cognac
- 10 ml Orangenlikör
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Zucker

Mango antauen lassen. Limette unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Zucker zusammen mit dem Vanillemark in einer Pfanne karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen. Mango und Orangenlikör hinzugeben und alles einköcheln lassen. Cognac zugeben und flambieren. Anschließend alles zu einer feinen Sauce pürieren. Mit etwas Limettenabrieb und –saft abschmecken. Von dieser Sauce 1 EL unter den Papaya-Salat rühren.

Für die Sangria:

- 50 g Himbeeren
- 50 g Heidelbeeren
- 50 g grüne, kernlose Weintrauben
- 1 Orange
- 100 ml Orangenlikör
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Ananassaft
- 100 ml Zitronenlimonade
- 100 ml trockener Sekt
- 10 Eiswürfel

Orange schälen und filetieren. Himbeeren, Heidelbeeren und Weintrauben putzen und zusammen mit den Orangenfilets in Orangenlikör in einem Glas marinieren. Kurz vor dem Servieren mit Weißwein, Ananassaft, Zitronenlimonade und Sekt aufgießen und Eiswürfel hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Genevieve Soler

Möhren-Ingwer-Suppe mit Garnelenspieß & Tiramisu im Glas & Irish Coffee

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g Möhren
1 mehligkochende Kartoffel
1 Schalotte
50 g Ingwer
1 Orange
50 g Butter
500 ml Gemüsefond
150 ml Kokosmilch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter andünsten. Möhren und Kartoffel schälen, in Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Kurz anschwitzen lassen, dann alles mit Gemüsefond und Kokosmilch übergießen. Ingwer in die Suppe reiben. Alles 15 Minuten köcheln lassen.

Alles mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Haarsieb passieren. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Orangenabrieb und ggf. geriebenem Ingwer abschmecken.

Für den Garnelenspieß:

4 küchenfertige Garnelen, ohne Kopf und Schale
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen waschen, trockentupfen und auf einen Spieß stecken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch mit der Schale, Thymian, Butter und Garnelenspieß zusammen in einer Pfanne braten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Tiramisu:

1 Zitrone
100 g Löffelbiskuit
125 g Mascarpone
125 g Quark (20% Fett)
2 Eier
125 ml kalter Espresso
2 cl Cognac
2 EL Zucker
Kakaopulver
3 Schokoladen-Kaffeebohnen

Eier trennen und die Eigelbe mit Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Mascarpone und Quark unter die Eimasse ziehen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Creme mit Zitronenabrieb abschmecken.

Espresso und Cognac mischen. Die Hälfte der Löffelbiskuits hinein tauchen und den Boden des Glases auslegen. Dann die Hälfte der Creme darüber streichen, die restlichen Löffelbiskuits in Kaffee tauchen, ins Glas geben und schließlich den Rest der Creme einfüllen und glatt streichen. In den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Schokoladen-Kaffeebohnen dekorieren.

Für den Irish Coffee:

4 cl Whiskey
1 Tasse heißer Kaffee
100 ml Sahne
2 EL brauner Rohrzucker
2 EL gesüßtes Kakaopulver

Whiskey mit dem Zucker erhitzen. In ein Glas füllen und mit heißem Kaffee auffüllen. Sahne schlagen und als Topping auf das Glas geben. Mit Kakaopulver bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.