

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2018** ▪  
**Jahresfinale** ▪ **"Surf & Turf" mit Johann Lafer**



**Sonja van der Werff**

**Jakobsmuschel im Kalbsmedaillon mit rotem Mangold,  
Kräutersalat und Blumenkohl in zwei Texturen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Surf & Turf:**

1 Kalbsfilet à 400 g  
2 ausgelöste Jakobsmuscheln  
1 Vanilleschote  
2 Macadamianüsse  
2 Zweige Salbei  
2 Zweige Basilikum  
2 EL Butter  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Macadamianüsse im Ofen rösten.

Das Filet putzen, in Medaillons teilen und mit einem Ausstecher ein Loch in der Mitte ausstechen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Die geputzte, mit einem Basilikumblatt umwickelte Jakobsmuschel in das Loch drücken. Kräftig salzen.

Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Medaillons von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten heiß anbraten.

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Butter, Vanilleschote und Salbeiblätter zugeben und nochmals ca. 1 Minute von jeder Seite weiterbraten. Pfeffern und zum ruhen aus der Pfanne nehmen. Den Bratenansatz beiseite stellen.

Kurz vor dem Servieren die Nüsse fein reiben und das Nussmehl auf die Jakobsmuschel setzen.

**Für den roten Mangold:**

500 g junger, roter Mangold  
½ Zitrone  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
2 Stück Kandiszucker  
1 EL Crème fraîche  
50 ml Gemüsefond  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
2 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Mangold putzen und in reichlich kochendem Wasser mit Salz, Zitrone und Kandis ca. 3 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken.

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln, in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Mit wenig Fond ablöschen und den klein gehackten Mangold zugeben.

Kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren mit Crème fraîche verfeinern.

**Für das Blumenkohlpuree:**

½ Blumenkohl  
500 ml Gemüsefond  
½ TL Zucker  
1 Vanilleschote  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
3 EL Butter  
Salz, aus der Mühle

Den Blumenkohl in der Gemüsefond und etwas Zucker mäßig weich kochen. Abgießen und gut abdampfen lassen.

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Mit Butter und Vanille fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

- Für die Blumenkohlröschen:** Von den Blumenkohlröschen ca. 5 mm dünne Scheiben abschneiden und flach in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl vorsichtig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- ½ Blumenkohl
  - 2 EL neutrales Öl, zum Anbraten
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Kräutersalat:** Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein zupfen. Mit Balsamico, Öl, Honig, Salz und Pfeffer marinieren.
- 75 g gemischte Kräuter
  - 1 EL weißer Balsamico
  - 1 EL Olivenöl
  - 1 TL Honig
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Sauce:** Karotte schälen und klein schneiden, Lauch putzen und ebenfalls klein schneiden. Kalbsfond, Weißwein, Sahne und Gemüse zum Bratenansatz vom Kalbsmedaillon geben und alles vorsichtig einköcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren.
- 1 Stange Lauch
  - 1 Karotte
  - 40 ml Kalbsfond
  - 20 ml trockener Weißwein
  - 50 ml Sahne
- Für die Garnitur:** Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.
- 6 essbare Blüten



Jan Klose

## Thunfisch im Flusskrebsschaum trifft Rehrücken mit Feigen-Portwein-Schalotten und Erbsen-Minz-Creme

Zutaten für zwei Personen

### Für den Thunfisch:

1 Thunfischfilet à 150 g  
2 EL schwarzer Sesam  
2 EL weißer Sesam  
1 Limette  
¼ Bund Schnittlauch  
20 ml geröstetes Sesamöl  
Salz, aus der Mühle

Das Thunfischfilet portionieren, mit Salz würzen, von 2 Seiten jeweils mit Sesamöl, weißem und schwarzem Sesam panieren und mit dem Bunsenbrenner leicht abflämmen.

Den Würfel mit ein wenig Schnittlauch und Limettenschale servieren.

### Für den Flusskrebsschaum:

100 g Flusskrebbsfleisch  
150 ml Fischfond  
100 ml Sahne  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
1 TL Sojalecithin  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fischfond mit dem Flusskrebbsfleisch und einer geschnittenen Schalotte aufkochen und mixen. Die Flüssigkeit durch ein Haarsieb streichen und die gesiebte Flüssigkeit erneut mit Sahne und Butter aufkochen. 1 TL Sojalecithin unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und stark aufmixen. Den entstehenden Schaum mit einem Löffel abschöpfen und um den Thunfisch anrichten.

### Für das Reh:

150 g parierter Rehrücken  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Rehrücken in Olivenöl mit Thymian und Rosmarin scharf anbraten und bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad zu Ende garen.

### Für die Schalotten:

3 Feigen  
4 Schalotten  
4 EL Feigenmus  
200 ml Portwein  
¼ TL Zucker  
Salz, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, vierteln und in Portwein mit Zucker einkochen. Das Feigenmus hinzufügen und solange weiterkochen, bis die Schalotten weicher geworden sind. Anschließend mit Salz und Zucker abschmecken.

### Für die Erbsen-Minz-Creme:

250 g TK Erbsen  
100 ml Sahne  
100 ml Gemüsefond  
Zucker  
¼ Bund Minze  
Salz, aus der Mühle

TK Erbsen in Salzwasser kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Schließlich in einer Moulinette mit Sahne, Gemüsebrühe, Zucker, Salz und Minze mixen und die Creme durch ein Sieb passieren. Die Creme in eine kleine Flasche füllen und punktiert auf dem Teller anrichten.

**Für die Dekoration:**  
1 Beet Wasserkresse  
6 essbare Blüten  
1 TL violette Rettichsprossen

Die Bete aus dem Beet schneiden und die Rettichsprossen damit vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Sprossen und Blüten garnieren und servieren.



**Sabrina Knoll**

## **St. Pierre mit "Kalbsdeckel" und Kaisergranat, Haselnussjus und Maronencreme**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Surf and turf:**

2 Filets vom St. Pierre ohne Haut à 100 g  
2 Kalbsoberschalen mit Deckel à 200 g  
2 Kaisergranate  
Olivenöl, zum Anbraten  
Butter, zum Anbraten

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den St. Pierre in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter so vorsichtig anbraten, dass er möglichst keine Farbe erhält. Den Kalbsdeckel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten und bis zum Anrichten im Ofen ohne Abdeckung bei 60 Grad ruhen lassen.

Den Kaisergranat vorsichtig in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

### **Für die Maronencreme:**

200 g vorgegarte Maronen  
30 ml Haselnussöl  
50 ml Madeira  
10 ml Weißweinessig  
80 ml Rinderfond  
80 g Sahne  
50 g Crème fraîche  
Meersalz, zum Würzen  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Maronen in Haselnussöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Madeira und Weißweinessig ablöschen, sowie Rinderfond und Sahne aufgießen. Alles zusammen ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend in den Mixer geben und mit Crème fraîche fein pürieren. Nochmals abschmecken.

### **Für die Nussjus:**

300 ml Rinderfond  
30 g Butter  
50 ml Haselnussöl  
20 g Pfeilwurzelstärke  
Weißweinessig, zum Abschmecken  
Zucker, zum Abschmecken  
Meersalz, zum Würzen  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Rinder- und Fischfond aufkochen und etwas reduzieren. Nussbutter und -öl dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Zucker abschmecken.

Mit der angerührten Pfeilwurzelstärke etwas binden und alles gut passieren.

### **Für die Garnitur:**

20 g geröstete, geschälte Piemonteser  
Haselnüsse  
1 Zitrone  
Sea Salt, zum Würzen

Den Nussjus punktuell verteilen und das Fischfilet, den Kalbsdeckel und Kaisergranat mittig aufsetzen und mit gehackten Haselnusskernen verfeinern.

Zum Schluss etwas Sea Salt über den Fisch streuen und mit Zitrone verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Kali Schneider**

## **Kalbsbries und Seeteufel mit Madeirasauce, Rosenkohl-Püree und Kartoffel- und Trüffelwürfeln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für Seeteufel und Kalbsbries:**

1 Seeteufelfilet à 300 g  
300 g Kalbsbries  
½ Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Mehl  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
Olivenöl, zum Anbraten  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Kalbsbries straff in Folie wickeln und in siedend heißem Wasser ca. 20 Minuten garen. Die Folie entfernen, die Kalbsbriesrolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese in heißem Öl auf beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Briesscheiben in der Madeirasauce glasieren und warm halten.

Den Seeteufel waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Das Seeteufelfilet mehlieren und in der heißen Pfanne in Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch und den Kräutern scharf anbraten. Zum Schluss etwas Butter zugeben. Den Seeteufel rausnehmen und im Ofen für ca. 10 Minuten in einer feuerfesten Form fertig garen.

### **Für das Rosenkohl-püree:**

250 g Rosenkohl  
150 g Sahne  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rosenkohl putzen, waschen und die äußeren, dunklen Blättchen entfernen. Die Röschen vierteln, in reichlich kochendem Salzwasser garen, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen, den Rosenkohl zufügen und mit Salz würzen und bei milder Hitze für ein paar Minuten in der Sahne weichkochen. Den Rosenkohl mit der Sahne grob pürieren und ggf. zugedeckt warm halten.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Madeirasauce:**

150 ml Kalbsfond  
150 ml Madeira  
50 g kalte Butter

Den Kalbsfond aufkochen lassen. Dann den Madeira dazugeben. Vor dem Servieren mit kalten Butterstückchen mit dem Schneebesen aufmontieren, damit die Sauce schön glänzt.

### **Für die Kartoffel- und Trüffelwürfel:**

50 g eingelegter Wintertrüffel  
2 EL Trüffelsaft  
100 g festkochende Kartoffeln  
50 g Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Trüffel in Scheiben schneiden, würfeln und in etwas Trüffelsaft erwärmen.

Die Kartoffelwürfel in Butterschmalz goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Melanie Bolai**

## **Mit Carabineros gefüllte Maispouardenbrust mit Auster, Muskattrollinger-Sauce, Erbsen-Eis und Ur-Karotten**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Surf & Turf:**

2 Maispouardenbrüste mit Haut à 180 g  
150 g Carabineros  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Sahne  
½ TL Koriandersaat  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Farce die Hälfte der Carabineros mit gehacktem Knoblauch, Sahne und Koriandersaat in der Moulinette mixen.

Die Päckchen bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne in heißem Öl kurz rundum kräftig anbraten, in eine ofenfeste Form legen und im vorgeheizten Backofen 8 Minuten weitergaren.

Den Ofen auf 50 Grad herunterschalten und das Fleisch noch 10 Minuten darin ruhen lassen.

### **Für die Austern:**

2 Austern  
Mehl  
2 Eier  
1 Zitrone, davon ½ TL Zesten  
200 g Pankobrösel  
100 g Macadamianüsse  
1l Öl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 175 Grad vorheizen.

Austern zunächst in reichlich kochendem Salzwasser kochen lassen, bis sie sich öffnen. Die Austernschalen sauber putzen, abtrocknen und beiseite stellen.

Dann Fleisch herausnehmen, salzen und pfeffern und in Mehl wenden. Zitrone und Macadamianüsse reiben und mit Pankobrösel vermischen. Austerfleisch in verquirltem Ei durchziehen und in der Bröselmischung wenden.

Die Austern für ca. 1 ½ Minuten in der Fritteuse ausbacken.

### **Für die Sauce:**

300 ml Muskattrollinger  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
50 g Zucker  
200 ml Krustentierfond  
100 g Butter  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten kleinschneiden und in Öl anbraten und mit Zucker karamellisieren lassen

Mit Muskattrollinger ablöschen und mit einer zerdrückten Knoblauchzehe und einkochen lassen

Den Krustentierfond dazu geben, ebenso Salz und Pfeffer und weiter einreduzieren lassen und mit kalter Butter einrühren

### **Für das Erbsen-Eis:**

400 g TK-Erbsen  
2 Eier, davon das Eigelb  
50 g Sahne  
¼ Bund Basilikum  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Erbsen in kochendem Salzwasser 8 Minuten garen und sofort in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten. Im Mixer pürieren und das Püree durch ein Sieb streichen. Eigelb, Pfeffer und Salz dazu in der Eismaschine gefrieren lassen.

**Für Ur-Karotten:** Karotten waschen, schälen und dann in Rauten schneiden. Kurz in Salzwasser bissfest kochen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zucker darin karamellisieren. Karotten hinzugeben, mit etwas Wasser aufgießen und darin dünsten.  
2 Ur-Karotten  
100 g Butter  
50 g Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.





**Ilona Chaudhry**

## **Rumpsteak und Riesengarnelen aus der Grillpfanne mit Thymian-Schaum, Guacamole, Paprika-Oliven-Gemüse und Kartoffelchips**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Fleisch:**

2 Rumpsteaks mit Fettrand à 200 g  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rumpsteaks salzen und von beiden Seiten, je Seite ca. 2 Minuten in eine heiße Grillpfanne legen, bis Kerntemperatur 54 Grad erreicht ist. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Garnelen:**

6 Riesengarnelen ohne Kopf  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
2 Zweige glatte Petersilie  
2 Zweige Rosmarin  
¼ TL Chilisalz  
200 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen putzen und entdarmen, Schale entfernen, an einer Garnele die Schale dran lassen, aber entdarmen.

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben. Petersilie und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Aus Knoblauch, Zitronenabrieb, Petersilie, Rosmarin, Chilisalz und Olivenöl eine Marinade anrühren. Die Garnelen auf den Grill legen, aber nicht zu heiß, nach 2 Minuten wenden und mit der Marinade einpinseln. Die Garnelen sollten innen noch glasig sein. Die Marinade kann man auch für das Steak benutzen.

### **Für die Kartoffelchips:**

1 große Kartoffel  
neutrales Öl, zum Frittieren  
Chilisalz, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und auf dem Hobel in dünne Scheiben hobeln, in Salzwasser die Stärke auswaschen und die Scheiben gut trocknen. Öl heiß werden lassen und die Kartoffeln knusprig frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und würzen.

### **Für die Guacamole:**

1 Avocado  
1 Tomate  
1 rote Chili  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Limette, davon der Saft  
1 EL Schmand  
3 Zweige Koriander  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und fein würfeln. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Avocado, Chili, Schalotte, Knoblauch und Limettensaft mit dem Stabmixer zu einer Creme aufmixen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Schmand und Kräuter unterheben. Die Tomate entkernen und in kleine Würfelchen schneiden und unter die Creme mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für den Schaum:**

125 g Sahne  
200 ml Milch  
1 Ei, davon das Eigelb  
1 Bund Thymian  
Salz, aus der Mühle

Sahne, Milch und Thymian einmal aufkochen lassen und zum abkühlen zur Seite stellen. Ganz zum Schluss wenn alles soweit fertig ist, die Kräuter heraus nehmen und mit einem Eigelb alles schön schaumig aufmixen.

**Für das Paprika-Oliven-Gemüse:**

1 rote Spitzpaprika  
1 gelbe Spitzpaprika  
400 g passierte Tomaten  
50 g schwarze Taggiasca-Oliven  
1 Schalotte  
½ Knoblauchzehe  
50 ml Gemüsefond  
200 ml trockener Weißwein  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte, den Knoblauch und den geschälten, in Streifen geschnittenen Paprika in Olivenöl glasig andünsten, mit dem Wein ablöschen. Die Kräuter, Oliven und die passierten Tomaten dazu geben und etwas einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Fond verdünnen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.