

| Die Küchenschlacht – Silvester-Menü am 28. Dezember 2015 | „Silvester-Leibgerichte“ Alexander Herrmann



Silvester-Leibgericht: „Lachsfrikadellen mit Gurkennudeln und Jakobsmuscheln im Wildlachsmantel mit Fenchel-Anis-Gemüse“ von Jörn Töpfer

Zutaten für zwei Personen

Für die Lachsfrikadellen:

200 g Räucherlachs
200 g frischer Lachs
1 Bund Stangensellerie
1 rote Zwiebel
100 g Speisestärke
2 Eier
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Gurkennudeln:

1 Gurke
250 ml Sahne
125 ml Crème fraîche
1 Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Jakobsmuscheln:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln
200 g geräucherter Wildlachs
2 Wachteleier
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Fenchel-Anis-Gemüse:

1 Fenchelknolle
250 ml Sahne
½ TL Sternanispulver
½ TL rote Pfefferkörner
Forellenkaviar, zum Anrichten

Zubereitung

Für die Lachsfrikadellen den Räucherlachs und den Frischlachs in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Stangensellerie putzen und die Blätter entfernen. Die rote Zwiebel häuten und Zwiebel und Stangensellerie in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Sellerie und Zwiebeln kurz andünsten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und unter die Lachsmasse mengen.



Ein Ei sowie Speisestärke hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Dill fein hacken und ebenfalls hinzufügen. Masse durchwalken und zu kleinen Frikadellen formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Lachsfrikadellen darin anbraten, bis die Oberfläche leicht braun und knusprig ist. Die Frikadellen heraus nehmen und beiseite stellen.

Für die Gurkennudeln die Gurken halbieren und mit dem Sparschäler lange Abschnitte in Tagliatelleform herunter schälen. Sahne und Crème fraîche zu einer glatten Masse verrühren. Dill fein hacken und dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit Räucherlachs umwickeln. Den Räucherlachs mit einem Zahnstocher fixieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die umwickelten Jakobsmuscheln kurz anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Fenchel von Strunk und Blättern befreien, in Streifen schneiden und in der gleichen Pfanne wie die Jakobsmuscheln circa fünf Minuten anbraten bis der Fenchel bissfest gegart ist. Mit rotem Pfeffer und Anis würzen.

In einer neuen Pfanne die Wachteleier circa zwei Minuten braten.

Lachsfrikadellen mit Gurkennudeln und Jakobsmuscheln im Wildlachsmantel mit Fenchel-Anis-Gemüse auf Tellern anrichten. Die Wachteleier auf den Jakobsmuscheln drapieren und mit Forellenkaviar dekorieren und servieren.



Silvester-Leibgericht: „Dekonstruiertes Raclette“ von Sandra Schröder

Zutaten für zwei Personen

Für den Kichererbsensalat:

250 g Kichererbsen
1 Zitrone
1 Zwiebel
200 g Feta
½ Bund frische Minze
2 EL Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Dip:

1 Zitrone
1 Avocado
1 Fleischtomate
1 Zwiebel
250 g Quark (40%)
Zucker, zum Abschmecken
Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pfännchengemüse:

200 g kleine festkochende Kartoffeln
200 g Rosenkohl
1 Granatapfel
50 g blanchierte Haselnüsse
2 EL Ahornsirup
Olivenöl
Chili, aus der Mühle
Salz

Für die Portobellopilze:

2 große Portobellopilze
1 Lauchzwiebel
50 g Ziegenfrischkäse
½ EL Olivenöl
½ TL Paprikagewürz
2 EL Walnüsse
Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln achteln, Rosenkohl putzen und halbieren. Kartoffeln und Rosenkohl leicht salzen, mit Chili würzen und mit Olivenöl beträufeln. Auf ein Backblech geben und im Ofen garen.

Pilze putzen, Zwiebel abziehen in Ringe schneiden. Zwiebel mit Olivenöl, Ziegenfrischkäse, Salz, Paprikagewürz und Pfeffer abschmecken. Nach 15 Minuten die Pilze in den Ofen geben und die Haselnüsse über die Kartoffeln und Rosenkohl streuen.

Für den Kichererbsensalat Zwiebel abziehen. Minzblätter abzupfen. Beides klein schneiden. Zitrone auspressen, sodass drei Esslöffel entstehen. Feta ebenfalls klein schneiden und alles mit den Kichererbsen vermengen.

Die Zitrone für den Dip auspressen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Avocado schälen, entkernen und in große Stücke schneiden. Tomate enthäuten und die Zwiebel abziehen. Alles zusammen pürieren und mit dem Quark vermengen.

Granatapfel halbieren und mit einem Löffel auf die geschlossene Seite klopfen, sodass etwa 100 Gramm Granatapfelkerne heraus gelöst werden. Ahornsirup und Granatapfelkerne über die Kartoffel und Rosenkohl träufeln.

Das Pfännchengemüse mit den Portobellopilzen, Dip und Kichererbsensalat in kleinen Raclettepfannen anrichten und servieren.



Silvester-Leibgericht: „Rinderfilet mit Kräuterhaube, Steinpilz-Champagner-Risotto und Portweinsauce“ von Sahmer Boustani

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400g	pariertes argentinisches Rinderfilet
4	Knoblauchzehen
200 g	Semmelbrösel
100 g	Butter
6 EL	Honig
1 Bund	Dill
1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Estragon
4 Zweige	Rosmarin
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Risotto:

250 g	Risotto-Reis
100 g	frische Steinpilze, geputzt und gewaschen
15 g	getrocknete Steinpilze
2	Schalotten
40 g	Parmesan
60 g	Butter
200 ml	Champagner
600 ml	Hühnerfond
100 ml	Sahne
½ Bund	Schnittlauch
1 EL	Majoran
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Portweinsauce:

150 g	Schalotten
1 EL	brauner Zucker
40 g	sehr kalte Butterstückchen
125 ml	trockener Rotwein
300 ml	Portwein
400 ml	Rinderfond
1 TL	Ras el Hanout
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Küchengarn umwickeln. Knoblauch abziehen und jede Zehe in vier Hälften schneiden, Rosmarinzwige waschen und trocken tupfen. Petersilie, Dill, Estragon waschen und fein hacken, die Kräutermischung mit den Semmelbröseln und der Butter vermengen und in eine breite Schüssel geben. Eine Pfanne ganz stark erhitzen, die Filetstränge mit Rosmarin und Knoblauch kräftig von allen Seiten anbraten. Filet aus der Pfanne nehmen, Rosmarin und Knoblauch entfernen. Filet überall mit Honig bestreichen, mit der Kräutermischung belegen. Anschließend Filetstränge im vorgeheiztem Backofen 15 Minuten zartrosa garen.

Getrocknete Steinpilze kurz mit Wasser abspülen, dann mit 650 Milliliter heißem Wasser übergießen und darin einweichen. Pilze aus dem Wasser nehmen und in feine Streifen schneiden. Pilzwasser durch einen Papierfilter gießen, auffangen.

Für das Risotto Schalotten abziehen, fein würfeln und in einem Esslöffel Butter bei milder Hitze glasig dünsten. Steinpilze zugeben und eine Minute mitdünsten. Risotto-Reis dazugeben, kurz mitdünsten und salzen. Mit Champagner ablöschen und unter Rühren den Alkohol verdampfen lassen. Pilzwasser erhitzen, in mehreren Portionen immer so viel dazu gießen, dass der Reis gerade bedeckt ist und jeweils unter Rühren verdampfen lassen. Das Gleiche mit dem erhitzten Hühnerfond fortsetzen. Auf diese Weise den Reis bei milder Hitze 20 bis 25 Minuten garen. Parmesan fein reiben und ein bisschen für die Garnitur zurück behalten. Sahne steif schlagen und Sahne, Parmesan und Butter unter den Reis heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

50 Gramm Butter bräunen, sodass Nussbutter entsteht. Steinpilze kurz in schaumiger Butter mit etwas Majoran dünsten. Die Hälfte unter das Risotto heben und die andere Hälfte zum Schluss auf das Risotto geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und diesen sowie den zurück behaltenen, gehobelten Parmesan ebenfalls auf das Risotto geben.

Für die Portweinsauce Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden. Ein Esslöffel Olivenöl in erhitzen. Schalottenwürfel darin in ein paar Minuten sanft anschmoren. Zucker darüber streuen, unter Rühren kurz karamellisieren lassen. Ein Teelöffel Ras el Hanout einrühren. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Portwein und Rinderfond hinzugießen, einmal kräftig aufkochen lassen und mit Salz würzen. Portweinsauce auf ein Drittel einkochen. Danach mit kalter Butter aufmixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce nochmals aufkochen und ein paar Minuten weiter köcheln lassen.

Rinderfilet mit Steinpilz-Champagner-Risotto und Portweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.



Silvester-Leibgericht: „Zanderfilet in Feigen-Weißweinsauce mit Brokkoli und Kartoffeltalern“ von Petra Spitzauer

Zutaten für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

- 2 Zanderfilets, à 150 g mit Haut
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Mehl, zum Bestäuben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Weißweinsauce:

- 2 Schalotten
- 100 g Parmaschinken
- 1 Feige
- 1 Ei
- 100 g Schmand
- 250 ml Fischfond
- 125 ml trockener Weißwein
- 2 TL getrockneter Thymian
- kalte Butter, zum Abbinden
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Kartoffeltaler:

- 3 große Kartoffeln
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- Salz, aus der Mühle

Für den Brokkoli:

- 1 Kopf Brokkoli
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Puderzucker
- Butter, zum Karamellisieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Schalotten abziehen, fein hacken und in die Pfanne geben. Butterschmalz in die Pfanne geben, den Parmaschinken in Scheiben schneiden und dazugeben. Kurz anbraten. Mit Fischfond und Weißwein aufgießen und reduzieren lassen.

Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Schmand verrühren. Die Eier-Schmand-Masse vorsichtig in die Pfanne geben und unterrühren. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Feige in feine Streifen schneiden und vor dem Servieren in die Sauce geben. Mit kalter Butter abbinden.

Röschen vom Brokkoli lösen, am Stil einschneiden und in kochendem Salzwasser bissfest gar kochen.



Die rohen Kartoffeln schälen und reiben. Mit Mehl, Eiern und Salz zu einer glatten Masse verrühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelpuffer darin ausbacken. Vor dem Servieren mit Ringen ausstechen.

In einer kleinen Pfanne Butter und Puderzucker erhitzen und karamellisieren lassen. Die Pinienkerne darin schwenken. Die Brokkoliröschen kurz mit den Pinienkernen in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Zander in Mehl wälzen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Zander darin circa acht Minuten braten.

Zanderfilet mit Feigen-Weißweinsauce, Kartoffeltalern und Brokkoli auf Tellern anrichten, die gerösteten Pinienkernen über den Brokkoli geben und servieren.



Silvester-Leibgericht: „In Olivenöl pochiertes Wolfsbarsch mit Fenchelgemüse und Orangensauce“ von Christian Rombach

Zutaten für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch:

300 g	Wolfsbarsch, mit Haut, ohne Gräten
2	Knoblauchzehen
1	Thymianzweige
1	Rosmarinzweige
300 ml	Olivenöl
	Orangenblütensalz
	Fisch-Pfeffer, zum Würzen
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Fenchelgemüse und die Orangensauce:

1	Fenchelknollen
50 g	Zuckerschoten
4	Kirschtomaten
50 g	Butter
100 ml	Orangensaft
2 EL	Pernod
1 EL	Orangen-Akazienhonig
½ TL	Safranfäden

Zubereitung

Fenchel halbieren, Strunk keilförmig herausschneiden. Fenchelhälften in Spalten schneiden, etwas Fenchelgrün aufheben. Zuckerschoten diagonal halbieren, Kirschtomaten halbieren. Beides mit den Fenchelspalten in zerlassener Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer, Honig und Safran würzen. Gemüse mit Pernod ablöschen, Orangensaft hinzufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze circa sechs Minuten garen.

Olivenöl mit Thymian, Rosmarin und gehacktem Knoblauch auf circa 100 Grad erhitzen. Den Wolfsbarsch waschen, trocken tupfen und in gleich große Teile teilen. Stücke in das aromatisierte Olivenöl setzen und darin langsam circa acht Minuten pochieren.

Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und mit den gegarten Fischstücken anrichten.

Unter den Orangensaft 100 Milliliter Pochieröl mixen, so dass die Sauce eine sämige Bindung bekommt. Die Sauce über das Gemüse und den Fisch verteilen. Fischstücke mit Orangenblütensalz, schwarzen Pfeffer und Fischpfeffer würzen und mit Fenchelgrün garnieren.



Silvester-Leibgericht: „Lammlachse mit Olivenkruste, Bohnengemüse und orientalischem Pilaw“ von Badegül Özdemir

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammlachse:

2	Lammlachse, à ca. 150 g
2 EL	grüne, entsteinte Oliven
1 EL	Sesamkörner
1 EL	Butter
3 EL	Semmelbrösel
1	Knoblauchzehe
2 Zweige	Thymian
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Bohnengemüse:

250 g	dünne Stangenbohnen (Prinzessbohnen)
1	mittelgroße Zwiebel
4	mittelgroße Tomaten
1 EL	Paprikamark
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Bohnenkraut
1 Prise	Zucker

Für das Pilaw:

200 g	Reis
1 EL	Butter
2 EL	Pinienkerne
1	mittelgroße Zwiebel
1 EL	Rosinen
400 ml	Gemüsefond
½ Bund	glatte Petersilie
1 Prise	Zimt
1 Prise	Piment
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Die Nadeln von einem Zweig Thymian abzupfen und hacken. Knoblauch schälen. Knoblauch und Oliven ebenfalls hacken. Semmelbrösel, Thymian, Sesamkörner, Knoblauch und Oliven vermengen, mit Salz, Pfeffer würzen und mit der Butter verkneten.



Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Lammlachse darin von allen Seiten scharf anbraten. Den zweiten Zweig Thymian mit in die Pfanne geben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in eine gefettete ofenfeste Form legen. Das Fleisch mit dem Thymian in Alufolie wickeln im Backofen bei circa 90 Grad ruhen lassen. Nach circa zehn Minuten herausnehmen und das Fleisch mit der Olivenmasse ummanteln. Den Backofen auf Grillen umstellen und das Fleisch mit der Kruste weitere zehn Minuten im Backofen grillen.

Die Bohnen waschen und von den Enden befreien und in circa vier bis fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Zwiebeln häuten und fein würfeln. Tomaten kurz in kochendes Wasser geben bis die Schale aufplatzt. Wieder herausnehmen, die Haut abzuziehen und das Fruchtfleisch würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln mit etwas Zucker anbraten bis sie glasig sind. Die Tomatenwürfel, Tomaten- und Paprikamark und die grünen Bohnen zugeben. Wasser und Bohnenkraut hinzufügen, kurz bei erhöhter Hitze mit geschlossenem Deckel aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und leicht köcheln lassen.

Das Bohnengemüse zwischendurch vorsichtig schwenken, damit nichts ansetzt. Nicht rühren, damit die Bohnen nicht brechen. Kurz vor dem Servieren etwas kaltgepresstes Olivenöl darüber geben.

Pinienkerne in einem Topf erhitzen und unter Rühren goldbraun rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier auskühlen lassen. Zwiebel schälen und hacken. Olivenöl im Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig schmoren.

Zimt und Piment zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und durchschwenken. Den Reis hinzufügen und alles drei Minuten schmoren. Die Rosinen unterheben und mit dem Fond ablöschen. Aufkochen und bei geringer Temperatur abgedeckt circa 20 Minuten garen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter von den Stängeln zupfen und grob hacken. Den Reis vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie und Pinienkerne unterrühren.

Lammlachse mit Olivenkruste, Bohnengemüse und orientalischem Pilaw auf Tellern anrichten und servieren.