

| Die Küchenschlacht – CW-Finale am 19. November 2015 |
„Rot-Grün“ Horst Lichter



Rot-Grün-Hauptgericht: „Lammkarree mit Rote-Bete-Crêpe und Erbsen-Minz-Püree“ von Tom Mackenroth

Rezept für 2 Personen

Für das Lamm:

- 4 Lammkotelets mit Knochen
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Bund Thymian
- 20 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rote-Bete-Crêpes:

- 4 Kugeln Rote-Bete, vorgegart
- 250 ml Rote-Bete-Saft
- ½ l Milch
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Erbsen-Minz-Püree:

- 150 g Erbsen, TK
- 1 Bund Minze
- Cayennepfeffer, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Für die Gremolata:

- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- Olivenöl

Zubereitung

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammkotelets in einer Pfanne mit zerlassener Butter scharf anbraten. Rosmarinnadeln und Thymianblätter je eines Zweiges abzupfen fein hacken. Alles zusammen in den Ofen geben.

Erbsen blanchieren und durch ein Sieb drücken. Minzblätter abzupfen und klein hacken. Erbsenpüree mit Minze, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.



Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitronen- und Orangensaft sowie -abrieb, Petersilie, Knoblauch und Öl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Crêpe Eier trennen. Eigelb mit Milch, Mehl und Rote-Bete-Saft zu einem glatten Teig rühren. Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in der Pfanne zu Crêpes ausbacken. Rote-Bete-Kugeln würfeln zu den Crêpes reichen.

Gremolata auf Kotelets verteilen, mit Püree und Crêpes auf Tellern anrichten, mit Rote-Bete-Würfeln garnieren und servieren.



Rot-Grün-Dessert: „Pistazien-Madeleine mit Weihnachtsgewürz-Sud und Himbeer-Gelee“ von Tom Mackenroth

Rezept für 2 Personen

Für die Pistazien Madeleine:

50g	gehackte Pistazien, ungesalzen
1 TL	Pistazienpaste
60 g	Mehl
80 g	Butter
100 g	Puderzucker
1 Msp.	Backpulver
2	Eier
	Salz, zum Abschmecken

Für den Weihnachtsgewürz-Sud:

2	Sternanis
2	Zimtstangen
2	Nelken
250 g	Zucker

Für das Himbeer-Gelee:

200 ml	Himbeersaft
5 ml	Rote-Bete-Saft
6 g	Agar Agar

Für die Garnitur:

1 g	Peta Zeta
10 g	Himbeeren

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Pistazien-Madeleine Eier mit Mehl, Puderzucker, Butter und Backpulver zu einer glatten Masse schlagen. Mit Salz abschmecken. Pistazienpaste sowie gehackte Pistazien unterheben und in einer Madeleine-Form für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für den Weihnachtsgewürz-Sud Zucker und 250 Milliliter Wasser aufkochen lassen. Sternanis, Zimt und Nelken hinzugeben und gemeinsam einkochen.

Für das Gelee Himbeer- und Rote-Bete-Saft in einen Topf geben und erwärmen. Agar Agar hinzugeben und einige Minuten köcheln lassen. Alles in eine Form geben und kalt stellen.

Pistazien-Madeleine mit Weihnachtsgewürz-Sud und Himbeer-Gelee auf Teller geben, mit Himbeeren und Peta Zeta garnieren und servieren.



Rot-Grün-Hauptgericht: „Rotbarbe in Chorizo-Öl gebraten mit roten Erbsen-Tortellini und Paprika-Ragout“ von Michael Reich

Rezept für 2 Personen

Für den Fisch:

- 2 Rotbarben-Filets, mit Haut, à 200 g
- 1 Chorizo
- 50 ml Olivenöl
- 1 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tortellini:

- 130 g Mehl
- 3 Eier
- 75 ml Gemüsefond
- 200 g Erbsen, TK
- 1 Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Paprikaragout:

- 2 rote Paprika
- 1 Zitrone
- 1 Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 ml Wermut
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnierung:

- 1 Schale Erbsen-Kresse
- 1 Schale Shiso-Kresse

Zubereitung

Aus Mehl, einem Ei, zwei Eigelb und Olivenöl einen Nudelteig herstellen. Dazu alle Zutaten verkneten, bis ein homogener Teig entsteht. In den Teig Tomatenmark einkneten, bis er rot ist. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in einem Topf mit Rapsöl anbraten, Erbsen dazugeben und mit Fond ablöschen. Solange köcheln, bis Erbsen weich sind. Dann durch ein Sieb abgießen und mit Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudelteig mit Hilfe der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Erbsenpüree in einen Spritzbeutel füllen und kleine Mengen auf dem Teig verteilen. Teig zusammen schlagen und mit einem Rundausstecher Halbkreise ausstechen. Daraus



Tortellini formen, anschließen in Salzwasser bissfest garen. Paprika schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne anbraten. Mit Wermut ablöschen und etwas köcheln lassen. Zum Schluss mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Teil des Paprikaragouts in ein hohes Gefäß geben und mit Stabmixer fein pürieren.

Chorizo würfeln und in Olivenöl braten, sodass sich das Öl aromatisiert. Fisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf der Hautseite mehlieren und im Chorizo-Öl mit Butter kross braten.

Alle Komponenten auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.



Rot-Grün-Dessert: „Vanilleeis mit Kernöl, glasierter Rote Bete und karamellisierten Kürbiskernen“ von Michael Reich

Rezept für 2 Personen

Für das Eis:

1 EL	Kürbiskernöl
85 g	gesüßte Kondensmilch
25 ml	Milch
75 g	Mascarpone
1	Vanilleschote
	Salz, zum Abschmecken

Für die Rote Bete:

2 Kugeln	vorgegarte Rote Bete
1 EL	Zucker
50 ml	weißer Balsamico
125 ml	Rote-Bete-Saft

Für die Kürbiskerne:

50 g	Kürbiskerne
2 EL	Zucker

Für die Garnierung:

1 EL	Kernöl
1 Schale	Erbsen-Kresse
1 Schale	Rote-Bete-Sprossen

Zubereitung

Für das Eis Kondensmilch, Milch und Mascarpone vor der Zubereitung im Kühlschrank sehr kalt stellen. Kondensmilch mit Salz, ausgekratztem Mark der Vanilleschote, Öl und Milch pürieren. Dann die Mascarpone unterheben und in die Eismaschine geben.

Aus Roter Bete mit Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Zucker im Topf karamellisieren, mit Balsamico und Saft ablöschen. Sud dicklich einkochen lassen. Dann Rote-Bete-Kugeln im Sud glasieren.

In einer Pfanne Zucker karamellisieren und Kürbiskerne dazugeben. Kerne gut durchmischen und auf ein Backpapier zum Auskühlen geben.

Eis und Rote Bete auf Teller geben, mit karamellisierten Kernen, Kresse und Sprossen garnieren und servieren.



**Rot-Grün-Hauptgericht: „Rinderfilet mit Rote-Bete-Püree und Balsamicosauce“
von Katharina Brandt**

Rezept für zwei Personen

Für das Filet:

2 Rinderfilets, à 200 g
1 Bund Thymian
30 ml Rapsöl

Für das Rote-Bete-Püree:

3 Knollen Rote Bete
100 g Sellerie
100 g mehligkochende Kartoffeln
30 g Butter
50 g kalte Butter
200 ml Gemüsefond
1 Muskatnuss
Chillisalz, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

2 rote Zwiebeln
20 g kalte Butter
200 ml Rotwein
50 ml Balsamico Essig
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Knoblauch-Rosmarin-Butter:

50g Butter
50 ml Olivenöl
1 Zehe Knoblauch
1 Bund Rosmarin
Salz, aus der Mühle

Für das Cranberrygelee:

500 g Cranberries, TK
900 ml Apfelsaft
1 Zimtstange
350 g Zucker
20 g Speisestärke

Für die Garnitur:

1 TL getrocknete Chili



Zubereitung

Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete, Sellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz bissfest garen.

Für das Püree 20 Gramm Butter in einem Topf schmelzen, bis sie goldbraun ist. Gemüse abgießen und etwas von dem Fond auffangen. Einige Rote-Bete-Würfel zur Seite legen. Gemüse pürieren, mit kalter Butter verfeinern und mithilfe des Fonds eine homogene Masse herstellen. Das Püree mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Chilisalz und der goldbraunen Butter abschmecken. Die beiseitegelegten Rote-Bete-Würfel mit Salz und Pfeffer abschmecken und in der restlichen Butter marinieren.

Rinderfilets salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen, zwei Thymian-Zweige hinzugeben und Filets von beiden Seiten braun anbraten. Anschließend im Ofen 14 Minuten garen.

Für die Sauce Zwiebeln abziehen, halbieren und in grobe Scheiben schneiden. In einem Topf Zucker karamellisieren lassen, Zwiebeln unterrühren und mit Rotwein und Essig ablöschen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zum Schluss mit kalter Butter aufrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knoblauch-Rosmarin-Butter Knoblauch abziehen und mithilfe eines Messerrückens und etwas Salz zu Mus zerreiben. Butter und Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Knoblauch dazugeben. Rosmarin-Nadeln eines Zweiges abzupfen und fein hacken. Anschließend zur Knoblauch-Buttermischung geben.

Für das Cranberrygelee Cranberries mit Apfelsaft und Zimtstange zugedeckt bei kleiner Hitze zehn Minuten kochen, abkühlen lassen und durch ein feines Sieb gießen. In einem Topf Zucker und in Wasser aufgelöste Stärke mischen. Saftmischung zugeben, unter Rühren mit einem Holzlöffel aufkochen und drei Minuten sprudelnd kochen lassen.

Rinderfilet mit Balsamicosauce und Rote-Bete-Püree auf Tellern anrichten und servieren.



Rot-Grün-Dessert: „Pistazien-Mousse und Beereneis mit Matcha-Biscuit“ von Katharina Brandt

Rezept für zwei Personen

Für den Biscuit:

5 Eier
5 EL Zucker
5 EL Mehl
½ Paket Backpulver
1 Paket Vanillezucker
50 g Matchatee

Für das Eis:

1 kg Beerenmischung, TK
1 ½ Limetten
400 ml Crème fraîche
400 ml Buttermilch
200 g Puderzucker
Salz, aus der Mühle

Für die Tonka-Sabayon:

5 Eier
2 cl Apfelbranntwein
100 ml trockener Rotwein
1 Tonkabohne
1 Vanilleschote
50 g Zucker

Für die Mousse:

100 g Pistazien, ungesalzen
10 ml Pistaziensirup
100 ml Sahne
200 g Quark
2 EL Schmand
1 Vanilleschote
30 g Vanillezucker
20 g Zucker

Für die Garnitur:

1 TL Aktivkohle
25 g ganze Pistazien, ungeschält, ungesalzen



Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen.

Für den Biscuit Eier trennen und Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker, Matchatee und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach Mehl und Backpulver unterrühren. Eischnee unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und 15 bis 20 Minuten backen.

Für das Eis gefrorenen Beeren mit Crème fraîche, Buttermilch, Puderzucker, Saft einer halben Limette und etwas Limettenschale pürieren und in einer Eismaschine zubereiten.

Für die Sabayone Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Eier trennen und das Eigelb in einer Metallschüssel über einem Wasserbad mit Vanillemark und -schote, einer Prise geriebener Tonkabohne, Zucker, Apfelbranntwein und Rotwein mit dem Schneebeesen cremig aufschlagen. Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.

Für die Mousse Pistazien in einem Mörser zerkleinern. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Pistazien, Quark, Schmand, Vanillezucker, Mark der Vanilleschote, Zucker und Pistaziensirup miteinander vermengen. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben, anschließend kalt stellen.

Bisquit auf Tellern zerbröseln und zusammen mit Eis, Mousse und Sabayone anrichten. Mit Aktivkohle und gehackten Pistazien garnieren und servieren.