

| Die Küchenschlacht – CW-Finale am 20. November 2015 | „Mein Erfolgsrezept“ Horst Lichter



Mein Erfolgsrezept: „Liebe deine Stadt Burger“ von Tom Mackenroth

Rezept für 2 Personen

Für den Patty:

200 g grobe Blutwurst, keine feste Haut!
200 g feine Blutwurst, keine feste Haut
30 g Mehl
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Brötchen (Bun):

300 g große, festkochende Kartoffeln
100 g Lardospeck
50 g Schalotten
10 g Butter
1 Bund Schnittlauch

Für die Kölschabaglione:

1 Flasche Kölsch
3 Eier
Zucker, zum Abschmecken

Für den weiteren Belag:

½ l Rotwein, trocken
¼ l roten Portwein
200 g Schalotten
3 Nelke
2 Lorbeerblätter
250 g grüne Äpfel, Granny Smith
50 g Zuckerrübensirup
1 Tonkabohne
½ Spitzkohl
500 ml Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Blutwurstpatty Blutwurst mehlieren und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brötchen (Bun) Schalotten abziehen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, würfeln und mit Schalotten und gewürfeltem Lardo anbraten. Anschließend alle zu einer Masse kneten, Bun ausstechen und in Butter ausbacken.



Für die Kölschzabaglione Eier aufschlagen. Über einem Wasserbad Eigelb mit Kölsch und Zucker zu schaumiger Zabaione schlagen.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Rotwein und Portwein anschwitzen. Mit Zucker, Lorbeer und Nelke abschmecken. Äpfel in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Zuckerrübensirup glasieren. Danach mit geriebener Tonkabohne abschmecken. Spitzkohl in Weißwein schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bun aufschneiden und mit Patty und anderen Komponenten schichten, auf Tellern anrichten und servieren.



Mein Erfolgsrezept: „Loup de Mer im Apfelrauch mit Fenchel, grünem Apfel, Quinoa und Bohnencreme“ von Michael Reich

Rezept für 2 Personen

Für den Fisch:

- 2 Loup de Mer-Filets, küchenfertig, mit Haut, à 200 g
- 1 EL Rapsöl
- 50 g Butter
- 2 EL Mehl
- 5 g Räuchermehl mit Apfelaroma
- Korianderkörner, in der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Fenchel:

- 1 Knolle Babyfenchel
- 3 grüne Äpfel, Granny Smith
- ½ EL Senfsamen
- ½ EL Fenchelsamen
- 15 ml weißer Balsamico
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bohnencreme:

- 150 g weiße Bohnen, gekocht, aus der Dose
- 50 g Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- 25 ml weißer Balsamico
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Quinoa:

- 100 g Quinoa
- 250 ml Gemüsefond
- Korianderkörner, in der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 1 Radischen
- 1 Schale Shiso-Kresse



Zubereitung

Quinoa laut Verpackung mit Gemüsefond im Topf weich garen. Mit Koriandersamen aus der Mühle würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter in einen Topf geben und bis zu Bräunung erhitzen. Anschließend durch ein Küchenpapier und ein Sieb gießen und Butter auffangen. Bohnen und geschälte Knoblauchzehe in ein hohes Gefäß geben und mit Stabmixer pürieren. Braune Butter, Balsamico, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer zugeben und nochmals fein mixen. Kurz vor dem Anrichten die Creme im Topf sanft erhitzen.

Aus einem der Äpfel 20 Kugeln ausstechen und beiseite stellen. Rest des Apfels sowie die anderen Äpfel mit Entsafter entsaften. Senf und Fenchelsamen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Mit Essig ablöschen. Mischung zum Apfelsaft geben und alles mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fenchel mit Trüffelhobel in feine Scheiben hobeln. Scheiben dann mit Apfelsud marinieren.

Fisch in portionsgerechte Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Korianderkörnern aus der Mühle würzen. Hautseite mehlieren und in heißer Pfanne mit Öl und Butter kross braten.

Alle Komponenten auf Tellern anrichten. Räucherpistole anmachen und in ein auf den Kopf gestelltes Wasserglas Rauch einführen. Glas dann auf den Fisch auf den Teller stellen, mit Radieschen und Kresse garnieren und servieren.