

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. April 2024** ▪
Finalgericht von Björn Freitag



Süßkartoffel-Ravioli im weißen Tomaten-Fond mit Rindfleischstreifen

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Semola
 200 g Mehl, Type 405
 4 Eier
 1 Prise Salz
 Wasser, nach Bedarf

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Aus Eigelben, Semola, Mehl und Salz mithilfe eines Knethaken einen glatten Teig kneten. Nach Bedarf wenig Wasser hinzufügen. Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine in dünne Bahnen ausrollen.

Für die Füllung:

1 Süßkartoffel
 1 Zwiebel
 3 EL Ricotta
 2 EL Apelessig
 1 TL Ras el-Hanout
 1 EL Zucker
 2 EL Pflanzenöl
 1 Prise Salz

Süßkartoffel schälen und fein würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebelwürfel in Öl anschwitzen und mit Zucker und Ras el-Hanout karamellisieren. Süßkartoffelwürfel, Apelessig und Salz dazugeben und mit Deckel etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Danach alles fein stampfen, den Ricotta untermischen, Masse auf ein Blech oder Teller streichen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

1 Ei
 Butter, zum Schwenken
 Panko, zum Schwenken

Die Süßkartoffelmasse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häufchen auf den Nudelteig spritzen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Teigränder mit Eigelb einstreichen und mit einer weiteren Nudelbahn verschließen. Die Nudeln mit einem Messer in Quadrate schneiden und in Salzwasser für etwa 2-3 Minuten kochen. Danach in Butter und Panko schwenken.

Für den Tomaten-Fond:

4 Tomaten
 ½ rote Paprikaschote
 4 dicke, entsteinte Oliven
 ½ Knoblauchzehe
 1 EL weiche Butter
 200 ml heller Kalbsfond
 3 Zweige Basilikum
 1 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Butter mit dem Mehl verkneten und in den Kühlschrank stellen.

Paprika im heißen Ofen dunkel werden lassen, anschließend die Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden. Oliven halbieren.

Tomaten vierteln, Knoblauch abziehen. Tomaten mit Knoblauch, Fond, Basilikum, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Tomatenmasse auf ein Passiertuch geben und in einem Sieb über einer Schüssel abtropfen lassen. Diesen Sud in einen Topf geben, um die Hälfte einkochen lassen und schließlich mit der kalten Mehlbutter abbinden.

Paprikawürfel und Oliven in den Sud geben und warmziehen lassen.

Für das Fleisch: Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ringsherum braten. Ggf. im Ofen nachziehen lassen. Fleisch nach dem Ruhen in feine Streifen schneiden, die bitte „medium“ (56-57 Grad Kerntemperatur) sein sollten. Die Streifen mit etwas Küchenpapier abtupfen und auf den Ravioli anrichten. Dann mit dem Tomatenfond umgießen und evtl. noch mit Kräutern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Charlotte: *Charlotte schmeckte ihre Ravioli-Füllung mit Zitronensaft und –abrieb ab. Das Fleisch würzte sie vor dem Servieren mit Fleur de Sel.*

Zitrone, Saft & Abrieb

Fleur de Sel

Zusatzzutaten von Birgit: *Den Schnittlauch und die Pinienkerne nutzte Birgit für ihre Ravioli-Füllung. Rosmarin gab sie beim Anbraten des Fleisches mit in die Pfanne.*

Schnittlauch

Pinienkerne

Rosmarin

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. April 2024** ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Cordon bleu mit Gemüse-Curry

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:
 2 Kalbsfilets
 2 Scheiben Kochschinken
 50 g Appenzeller
 1-2 Eier
 Butterschmalz, zum Braten
 Panko, zum Panieren
 Mehl, zum Panieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsfilets mit einem Gefrierbeutel abdecken und platt klopfen, bis sie ca. 5 mm dick sind. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken und Appenzeller auf die Größe der Schnitzel zuschneiden, dann damit belegen. Cordon bleus zusammenklappen und die Ränder gut zusammendrücken.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panko bereitstellen und die Cordon bleus darin vorsichtig panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Cordon bleus darin von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Ein Cordon bleu sollten Sie immer frisch zubereiten. Wird es vorbereitet und bleibt länger stehen, dann geht das im Kochschinken enthaltene Pökelsalz in das Kalbfleisch über. Das Kalbfleisch wird quasi „mitgekelt“ und erhält eine rötliche Färbung.

Für das Curry:
 ½ Brokkoli
 ½ Blumenkohl
 1 Limette, Saft
 1 Stange Zitronengras
 200 ml Kokosmilch
 ½ EL Currypulver
 ½ EL Togarashi
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Currypulver und Togarashi anschwitzen. Zitronengras der Länge nach halbieren und etwas anklöppeln. Zu den Gewürzen in den Topf geben und mitschwitzen. Dann Kokosmilch angießen und etwas einreduzieren lassen.

Brokkoli und Blumenkohl portionieren. Beides in einen Topf geben, einen Deckel auflegen und das Gemüse im eigenen Saft garen lassen. Nach einigen Minuten einen Schuss Öl zufügen. Kurz vor dem Servieren die Gewürz-Kokosmilch abseihen und zum Gemüse geben. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
 2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas

Cordon bleu mit Preiselbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.