

| Die Küchenschlacht - Menü am 12. Februar 2015 |

„Hauptgang und Dessert“ Johann Lafer



Hauptgang: „Dorade mit Kürbisstampf, Babyspinat und lauwarmer Speck-Vinaigrette“ von Torsten Kluske

Zutaten für zwei Personen

Für die Dorade:

2 Doradenfilets, mit Haut
Butter
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kürbisstampf:

1 Hokkaidokürbis
50 g Butter
50 g Parmesan
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Für die Speck-Vinaigrette:

50 g Bauchspeck
1 Zwiebel
1 Orange
1 EL Zucker
50 ml Apfelessig
100 ml Rapsöl
2 EL Orangensenf
Sojasauce, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Babyspinat:

100 g junger Spinat
1 Zitrone
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Die Dorade filetieren, entgräten, salzen und pfeffern und auf der Hautseite in eine kalte Pfanne mit etwas Rapsöl legen. Die Filets bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Haut knusprig ist. Den Fisch wenden und ein Stück Butter hinzugeben. Nach 20 Sekunden herausnehmen und auf einem Gitter im Ofen bei 60 Grad garen.



Den Parmesan reiben. Einen halben Hokkaidokürbis in zentimetergroße Würfel schneiden und in etwas Salzwasser weich dünsten. Anschließend mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken, dabei den Parmesan und die Butter einarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die Zwiebel abziehen und mit dem Bauchspeck würfeln. Beides mit dem Zucker in einer Pfanne braten, bis der Speck Farbe angenommen hat. In eine Schale füllen und den Orangensaft hinzufügen. Mit einem Schneebesen glattrühren und den Apfelessig zufügen. Mit Salz, Sojasauce und einem Schuss Orangensaft kräftig abschmecken. Zum Schluss das Rapsöl unter Rühren einfließen lassen, sodass ein gebundenes Dressing entsteht.

Die Zitrone auspressen. Den Spinat waschen, trocknen und kurz in einer heißen Pfanne in etwas Butter schwenken. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Dorade mit dem Kürbisstampf, dem Babyspinat und der Speck-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Safran-Grieß mit Zitrusfrüchte-Ragout“ von Torsten Kluske

Zutaten für zwei Personen

Für den Safran-Grieß:

30 g	Hartweizengrieß
250 ml	Vollmilch
15 g	Puderzucker
1	Ei
0,1 g	Safranfäden
	Minze, zum Garnieren

Für das Ragout:

1	Orange
1	Limette
1	Tonkabohne
20 g	Butter
2 EL	Honig
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung:

Die Schale der Orange abreiben. Die Tonkabohne reiben.

Das Ei, den Puderzucker, Orangenschale und etwas Tonkabohne mit einem Handrührgerät schaumig rühren.

Die Milch mit den Safranfäden und einer Prise Salz in einem Topf aufkochen. Den Grieß mit einem Schneebesen einrühren und die Hitze reduzieren. Wenn die Masse eindickt, die Eimischung unterheben. Anschließend in Gläschen füllen.

Die Orange und die Limette schälen und filetieren. Den Saft in eine Pfanne pressen. Den Honig dazugeben und aufkochen. Wenn die Sauce etwas andickt, die Hitze reduzieren und mit etwas Tonkabohne würzen. Zum Schluss ohne Hitze die Butter einrühren. Abkühlen lassen und die Orangen- und Limettenfilets dazugeben. Mit einer Prise Salz und Honig abschmecken.

Das Ragout auf den Grieß geben und mit Minze garniert servieren.



Hauptgang: „Glasierter Entenspieß mit rotem Coleslaw“ von Anna Peinze

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

2	Entenschenkel
50 ml	Sojasauce
3 EL	Honig
1 EL	Sesamöl
	Butterschmalz, zum Anbraten

Für das Coleslaw:

100 g	Rotkohl
1	Gemüsezwiebel
1	Möhre
1 TL	Selleriesamen
15 g	eingelegte Senfsaat
3 EL	Zucker
5 EL	Apfelessig
½ Bund	Koriander
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Entenschenkel entbeinen, in Streifen schneiden und auf einen Holzstab spießen. Mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur in Butterschmalz braten, bis die Haut knusprig ist. Die Sojasauce, den Honig und das Sesamöl nach Geschmack vermischen und die Spieße regelmäßig in der Pfanne damit bepinseln.

Die Zwiebel abziehen. Die Möhre schälen und von den Enden befreien. Den Rotkohl, eine halbe Zwiebel und die Möhre fein raspeln oder hobeln und mit etwas Salz anmachen. Den Koriander hacken und die Selleriesamen mörsern. Den Rotkohl, die Zwiebel, den Koriander, die Senfsaat, die Selleriesamen und Pfeffer vermischen und mit Salz, Zucker und Apfelessig abschmecken.

Die Entenspieße mit dem Coleslaw auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Nougat-Kirsch-Wan-Tan mit Vanilleeis und Pistazien“ von Anna Peinze

Zutaten für zwei Personen

Für die Wan-Tans:

6	Wan-Tan-Blätter zum Frittieren
100 g	Schokolade mit Nougat
50 g	getrocknete Sauerkirschen
50 g	geröstete, geschälte Pistazien
1	Ei
2 Zweige	Minze
	Pflanzenöl, zum Frittieren

Für das Vanilleeis:

500 ml	Sahne
500 ml	Milch
6	Eier
50 g	Mascobado Vollrohrzucker
100 ml	Vanillesirup
1	Vanilleschote
¼ TL	Salz

Zubereitung

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote und das Mark mit der Milch, der Sahne und dem Sirup in einem Topf erhitzen. Die Eier trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Über einem heißen Wasserbad die Eigelb, den Zucker und das Salz schaumig schlagen. Anschließend die heiße Milch unter Rühren zu den Eiern geben, zurück in den Topf geben und bei wenig Hitze andicken lassen. Die Mischung in eine flache Form geben und im Kühlschrank abkühlen lassen. Anschließend in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Die Schokolade und die getrockneten Sauerkirschen fein hacken und vermischen. Das Ei trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Wan-Tan-Blätter zu Quadraten schneiden und alle Seiten mit Eigelb bestreichen. Die Schokoladen-Kirsch-Füllung in die Mitte geben und kleine Wan-Tans daraus formen. Diese anschließend in einer Fritteuse goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Pistazien hacken.

Die Wan-Tans mit dem Vanilleeis, den Pistazien und Minzblättern garniert auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Würzige Teriyaki-Garnelen mit Reis“ von Danny Graf

Zutaten für zwei Personen

Für die Teriyaki-Garnelen:

4	Garnelen
1	Zucchini
1	rote Paprika
1	kleiner Brokkoli
1	rote Chili
1	rote Zwiebel
100 ml	Teriyakisauce
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Reis:

150 g	Reis
300 g	Gemüsefond

Zubereitung

Den Kopf der Garnelen abtrennen. Die Schale vom Fleisch entfernen. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden und den Darm entfernen.

Den Reis im Gemüsefond gar kochen.

Die Zucchini halbieren, von den Enden befreien, mit einem Teelöffel entkernen und in fingerdicke Stücke schneiden. Die Paprika und den Brokkoli waschen. Die Paprika entkernen und zusammen mit dem Brokkoli in mundgerechte Stücke teilen. Eine halbe Chili entkernen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.

Die Garnelen und das Gemüse in einer Pfanne im Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse mit der Teriyakisauce übergießen und durchschwenken.

Den Reis mit den Teriyaki-Garnelen und dem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Schoko-Nuss-Crêpe“ von Danny Graf

Zutaten für zwei Personen

100 g	Mehl
2	Eier
50 g	Butter
2 EL	Zucker
70 g	brauner Rohrzucker
2 TL	Vanillezucker
20 g	Kakaopulver
80 g	Edelbitterschokolade
40 g	Haselnüsse
20 g	Walnüsse
200 ml	Milch
200 g	Sahne
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Mehl mit der Milch, dem Zucker, den Eiern und einer Prise Salz gut verrühren. Anschließend eine heiße Pfanne mit der Butter auspinseln, und hauchdünne Pfannkuchen ausbacken.

Die Sahne steif schlagen. Die Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit dem Vanillezucker und dem Rohrzucker vermengen, die Haselnüsse und die Walnüsse zugeben und abkühlen lassen. Anschließend mit der Sahne vermengen und mit Kakaopulver verfeinern.

Die Pfannkuchen mit der Schoko-Nuss-Creme auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.