

# | Die Küchenschlacht - Menü am 11. Juni 2015 |

## „Hauptgänge & Desserts“ Björn Freitag



### **Hauptgang: „Putengeschnetzeltes mit Pilzen, Rösti und Gemüsejulienne“ von Christian Wagner**

#### **Zutaten für zwei Personen**

##### *Für das Putengeschnetzelte:*

- 1 Putenbrustfilet à 400 g
- 250 g braune Champignons, klein
- 2 Schalotten
- 200 ml Schlagsahne
- 200 ml trockener Weißwein
- 300 ml Gemüfefond
- 1 TL Speisestärke
- 1 Muskatnuss
- Butter, zum Anbraten
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Rösti:*

- 6 festkochende Kartoffeln
- 2 Eier
- 1 EL Mehl
- 1 Muskatnuss
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Gemüsejulienne:*

- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 Pastinake
- Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

##### *Für die Garnitur:*

- ½ Bund Petersilie

#### **Zubereitung**

Für das Putengeschnetzelte die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Champignons putzen und von trockenen Stielenden befreien. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Putenbrust darin anbraten. Das Fleisch herausnehmen und abdecken. Die Schalotten und die Pilze in der gleichen Pfanne anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Anschließend mit dem Gemüfefond auffüllen und



erneut einkochen lassen. Die Putenbrust wieder hinzugeben. Etwas Muskatnuss reiben, die Putenbrust mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Muskat abschmecken und die Sahne hinzugeben. Kurz aufkochen lassen und mit der Speisestärke binden.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen und mit einer Gemüsereibe bearbeiten. Etwas Muskatnuss reiben. Die Kartoffelstifte mit Salz, Pfeffer und dem Muskat würzen. Anschließend die Eier aufschlagen und mit dem Mehl und den Kartoffeln vermischen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, aus dem Teig kleine Rösti formen und anbraten. Die Rösti auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen.

Für die Gemüsejulienne die Karotte, die Zucchini und die Pastinake waschen, schälen und mit dem Julienneschneider bearbeiten. In einer Pfanne die Butter erhitzen und das Gemüse kurz in der Pfanne scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur die Petersilie klein hacken.

Das Putengeschnetzelte mit Pilzen, Rösti und Gemüsejulienne auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



## **Dessert: „Birnen-Törtchen mit Waldfruchtsorbet“ von Christian Wagner**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Birnentörtchen:*

3 Platten	Filoteig, fertig
200 g	Schmand
100 g	griechischer Joghurt
1	Zitrone, unbehandelt
2	Birnen, sehr reif
100 g	Butter
2 EL	Vanillezucker
1 EL	Amaretto
	brauner Rohrzucker, zum Bestreuen
	Zimt, zum Bestreuen

#### *Für das Waldfruchtsorbet:*

250 g	ungezuckerte Tiefkühl-Waldfruchtmischung
75 g	Puderrucker
1	Limette, unbehandelt

#### *Für die Garnitur:*

1 Zweig	Zitronenmelisse
---------	-----------------

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einen kleinen Topf geben und schmelzen. Die Filoteig-Platten mit der Butter bestreichen und übereinander legen. Mit der restlichen Butter drei Tartelettförmchen bestreichen. Anschließend kleine Rechtecke ausschneiden und diese in die Förmchen legen und überkreuzen.

Die Schale der Zitrone reiben, die Frucht halbieren und auspressen. Den Schmand mit dem Joghurt, der Zitronenschale und dem Zitronensaft vermischen und mit dem Vanillezucker und dem Amaretto abschmecken. Die Schmand-Joghurt-Mischung in die Förmchen geben. Die Birne schälen, würfeln und ebenfalls in die Förmchen geben. Mit dem Zimt und dem Rohrzucker bestreuen und für 20 Minuten in den Backofen geben.

Für das Waldfruchtsorbet die Limette halbieren, etwas Schale reiben und auspressen. Die Früchte mit der Limettenschale und dem Limettensaft zusammengeben. Den Puderrucker durch ein Sieb hinzugeben und mit einem Stabmixer in einem hohen Gefäß so lange zerkleinern bis eine Eismasse entsteht.

Für die Garnitur die Zitronenmelisse fein hacken.

Das Birnentörtchen mit Waldfruchtsorbet auf Tellern anrichten, mit der Zitronenmelisse garnieren und servieren.



## **Hauptgang: „Offene Spargel-Lasagne mit Estragon-Zabaione und gebratenen Lachswürfeln“ von Christoph Kist**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Lachswürfel:*

300 g	Lachs, küchenfertig
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Thymian
1 Bund	Rosmarin
50 g	heller Sesam
50 g	schwarzer Sesam
	Rapsöl, zum Anbraten

#### *Für die Lasagne:*

6	Lasagneplatten
10	weiße Spargelstangen
10	grüne Spargelstangen
1	Zitrone
150 g	Butter
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Zabaione:*

2	Schalotten
4	Eier
300 g	Butter
300 ml	Weißwein
100 ml	Weißweinessig
1 Bund	Estragon
8	schwarze Pfefferkörner
20 g	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Lachs in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lachswürfel mit dem Thymian, dem Rosmarin und den Knoblauchzehen darin anbraten. Die Lachswürfel im vorgeheizten Ofen garziehen lassen. Anschließend in dem hellen und dunklen Sesam wenden.

Für die Zabaione die Schalotten abziehen, würfeln und mit dem Zucker in einem Topf anschwitzen. Mit dem Weißweinessig und dem Weißwein ablöschen. Die schwarzen Pfefferkörner hinzugeben und die Flüssigkeit reduzieren lassen. In einem Topf Wasser erhitzen und darüber in einer Schüssel die Butter schmelzen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb mit Salz, Pfeffer und dem Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Schalotten und schwarzen Pfefferkörner aus der reduzierten Weißweinflüssigkeit sieben und diese in die Eigelbmasse unterrühren. Anschließend die Eigelbmasse in die mittlerweile flüssige Butter



unterrühren bis die Masse eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat. Den Estragon zerkleinern und unterheben.

Die Lasagneplatten in gesalzenem Wasser bissfest garen. Anschließend in Butter schwenken.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den grünen und weißen Spargel schälen und auf eine Länge von je zehn Zentimeter zuschneiden. Den Zitronensaft mit dem Gemüsefond, 250 Milliliter Wasser, Salz, Pfeffer und dem Zucker zum Kochen bringen. Den weißen Spargel darin bissfest kochen. Den grünen Spargel in gleich große Stücke schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den grünen Spargel darin anschwitzen. Anschließend den weißen Spargel hinzugeben.

Die Lasagneplatten und den Spargel abwechselnd schichten.

Die offene Spargellasagne mit Estragonzabaione und gebratenen Lachswürfeln auf Tellern anrichten und servieren.



## **Dessert: „Tiramisu“ von Christoph Kist**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Biskuit:*

3	Eier
150 g	Mehl
150 g	Zucker
1 TL	Backpulver
3 EL	Kakaopulver

#### *Für die Mascarpone-Nocken:*

300 g	Mascarpone
1	Limette
200 ml	Sahne
20 ml	Amaretto
1	Vanilleschote
100 g	Puderzucker

#### *Für die Garnitur:*

1 Zweig	Minze
200 g	Amarettini
1	Espresso

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Biskuit die Eier trennen und das Eiweiß mit drei Esslöffel Wasser und dem Zucker aufschlagen. Das Eigelb, das Mehl und das Backpulver unterheben und auf einem Blech 20 Minuten backen.

Für die Mascarpone etwas Limettenschale reiben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit dem Messerrücken das Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Die Sahne aufschlagen und unter die Mascarpone heben. Anschließend die Mascarpone-Sahne-Mischung mit dem Puderzucker, dem Vanillemark, der Limettenschale und dem Amaretto vermischen.

Amarettini in einem Mörser grob zerstoßen und ein paar Minzblätter von dem Zweig zupfen.

Das Biskuit in die gewünschte Form schneiden und mit dem Kakaopulver bestreuen.

Das Biskuit neben der zu Nocken geformten Mascarpone auf Tellern anrichten, die Mascarpone mit der Minze und den zerstoßenen Amarettini garnieren und mit einem frisch gebrühten Espresso servieren.



## **Hauptgang: „Gefülltes Kalbsfilet mit violetten Karotten und Haselnuss-Polenta“ von Tim Biebighäuser-Becker**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Kalbsfilet:*

1	Kalbsfilet à 150 g
100 g	Weichkäse
2 TL	angedickte Wildpreiselbeeren
1	Ei
100 g	Pankomehl
50 ml	Mehl
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die violetten Karotten:*

100 g	violette Karotten, klein
400 ml	Gemüsefond
100 g	Butter
50 g	Zucker

#### *Für die Haselnuss-Polenta:*

150 g	Polenta
50 g	Haselnusskerne, gemahlen
80 g	Pecorino-Käse
50 g	Butter
500 ml	Gemüsefond
200 ml	Milch (3,5 %)
1	Muskatnuss
½ TL	Chiliflocken
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### *Für die Garnitur:*

4 EL	Haselnussblättchen
------	--------------------

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Haselnuss-Polenta den Gemüsefond und die Milch gemeinsam in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend die Polenta mit den gemahlene Haselnüssen hinzugeben. Etwas Muskatnuss reiben. Mit Salz, Pfeffer und dem Muskat die Polenta würzen. Zehn Minuten aufkochen lassen und dabei immer wieder umrühren. Die Haselnussblättchen in Olivenöl anrösten und mit Salz und Chiliflocken würzen. Hat die Polenta die gewünschte Konsistenz erreicht, den Pecorino und die Butter hinzugeben.



Die violetten Karotten schälen, das Karottengrün allerdings nicht vollständig entfernen. Die Butter und den Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Die Karotten darin anbraten. Den Gemüsefond hinzugeben und die Karotten nur so lange köcheln lassen, dass sie noch bissfest sind.

In das Kalbsfilet eine Tasche schneiden und von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Weichkäse in kleine Würfel schneiden und mit den Wildpreiselbeeren vermischen. Die Weichkäse-Preiselbeeren-Masse in die Tasche geben und gleichmäßig verteilen. Anschließend mit einem Zahnstocher verschließen. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei in einem Teller aufschlagen und verquirlen. Auf einen zweiten Teller das Mehl und auf einen dritten Teller das Panko-Mehl geben. Das Filet zunächst durch das Ei, dann durch das Mehl und letztlich durch das Panko-Mehl ziehen. Butterschmalz in eine Pfanne geben und das Kalbsfilet darin anbraten. Anschließend zehn Minuten in den Backofen geben.

Das gefüllte Kalbsfilet mit violetten Karotten und Haselnuss-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.





## **Dessert: „Fondant au chocolat mit Waldbeer-Ragout“ von Tim Biebighäuser-Becker**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für das Fondant au chocolat:*

60 g	dunkle Schokolade (75 % Kakaogehalt)
100 g	Kakaopulver
2	Eier
60 g	leicht gesalzene Butter
30 g	Zucker
30 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
	Butter, zum Einfetten

#### *Für das Waldbeer-Ragout:*

200 g	Waldbeeren
50 g	Zucker
40 g	Stärke
200 ml	roter Traubensaft
1	Vanilleschote
1 EL	Waldbeergeist

#### *Für die Garnitur:*

Puderzucker, zum Bestreuen

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Die Muffinförmchen mit der Butter einfetten, mit Kakaopulver bestreuen und in den Tiefkühlschrank stellen. Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Die Schokolade und die leicht gesalzene Butter in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die beiden Eier aufschlagen. Zwei Eigelbe, ein Eiweiß und der Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen und die geschmolzene Schokolade-Butter-Masse unterrühren. Das zweite Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Durch ein Sieb das Mehl und das Backpulver hinzugeben und unterrühren. Die Masse in die Muffinförmchen verteilen und acht Minuten in den Ofen geben.

Für das Waldbeerragout den Traubensaft mit dem Zucker aufkochen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Traubensaft-Zucker-Mischung mit der Stärke und dem Vanillemark binden. Die Waldbeeren und den Waldbeergeist hinzugeben.

Das Fondant au chocolat mit Waldbeerragout auf Tellern anrichten, den Fondant mit Puderzucker bestreuen und servieren.