

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2022** ▪
Tagesmotto „Süßes, sonst gibt’s Saures“ mit Nelson Müller



Kerstin Schmalzl-Greis

Kürbis-Apfel-Ragout mit Minz-Zimt-Mascarpone und Streusel

Zutaten für zwei Personen

Für die Streusel:

45 g kalte Butter
 60 g brauner Zucker
 75 g Mehl
 1 Prise Zimt

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucker, Butter, Mehl und Zimt mit dem Handrührgerät in einer Schüssel zu Streuseln verarbeiten, dann 15-20 Minuten im Backofen backen.

Für das Kürbis-Apfel-Ragout:

125 g Hokkaido-Kürbis
 1 säuerlicher Apfel
 ½ Zitrone
 50 g Walnüsse
 50 g brauner Zucker
 25 g Butter

Kürbis waschen, entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Walnüsse hacken, einige für die Deko zur Seite legen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker dazugeben und 20 Sekunden schmelzen lassen. Kürbiswürfel untermischen und andünsten. Dann die Äpfel, Walnüsse und Zimt unterheben. Weiter andünsten bis der Kürbis gar ist. Zitrone auspressen und das Ragout mit dem Saft einer Hälfte würzen.

Für die Zimt-Mascarpone:

75 g zimmerwarme Mascarpone
 1-2 EL Milch
 2 Zweige Minze
 ½ EL Vanillezucker
 1 TL Honig
 1 TL Zimt

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter in feine Streifen schneiden. Ein kleine Menge zur Dekoration zurückhalten. Mascarpone mit Minze, Zimt, Vanillezucker und Honig verrühren. Je nach gewünschter Konsistenz Milch unterrühren. Bis zum Servieren kaltstellen.

Das Gericht auf einem Teller anrichten und servieren.



Christopher Huch

Brownie mit Salzkaramell-Sauce, frittiertem Schokoriegel im Bierteig und marinierten Himbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für den Brownie:

100 g Bitterschokolade (mind. 70%)
 2 Eier, Größe L
 125 g Butter
 40 g Kakaopulver
 35 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 100 g Zucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Schokolade und Butter gemeinsam in einer Aufschlagschüssel auf einem Topf mit kochendem Wasser zum Schmelzen bringen. Kakaopulver, Mehl und Backpulver miteinander vermengen. Eier mit Zucker in einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen, die geschmolzene Butter und Schokolade langsam hineingeben und anschließend das Kakaopulver, Mehl und Backpulver löffelweise bei niedriger Stufe unterheben. Danach in einer gefetteten kleinen Backform ca. 20-25 Minuten backen. Der Kern sollte noch saftig sein.

Für den frittierten Schokoriegel:

2 Schokoriegel nach Wahl
 1 Ei
 75 g Mehl
 60 ml helles Bier
 1 Prise Salz
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Ei schaumig aufschlagen und mit Bier vermengen. Mehl nach und nach hinzugeben und alles zu einem glatten Teig vermengen.

Schokoriegel in der Mitte durchschneiden. Danach voll mit Teig ummanteln und frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Salzkaramell-Sauce:

60 g Butter
 90 g Sahne
 150 g Zucker
 1 Prise Salz

Zucker in einem Topf auf mittlerer Hitze schmelzen. Sobald der Zucker komplett geschmolzen und braun ist, Butter unterrühren. Vom Herd nehmen und Sahne einrühren. Eine Prise Salz hinzugeben.

Für die marinierten Himbeeren:

150 g frische Himbeeren
 ½ Zitrone
 1 Zweig Minze
 1 Prise Zucker

Zitrone auspressen. Himbeeren mit Zitronensaft und Zucker marinieren. Minzblätter fein hacken und unterrühren. Etwa 10 Minuten vor dem Servieren ziehen lassen.

Für die Garnitur:

50 g ungesalzene Erdnüsse

Erdnüsse grob hacken und über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Timon Voigt

Kuchen-Türmchen mit Heidelbeercreme und Frischkäse-Frosting auf Mango-Spiegel

Zutaten für zwei Personen

Für den Kuchen:

2 Eier
100 ml Sahne
20 g Zucker
100 g Mehl
½ TL Backpulver

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Sahne steif schlagen und nach und nach aufgeschlagene Eier unterheben. Mehl mit Zucker und Backpulver vermischen und langsam Sahne-Ei-Masse unterheben bis ein Teig entsteht. Teig auf einem Backblech mit Papier ausstreichen und für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Für die Heidelbeercreme:

120 g Heidelbeeren
½ Zitrone
100 ml Sahne
2 EL Zucker

Heidelbeeren waschen. Zitrone auspressen. Heidelbeeren mit Zucker und 1 EL Zitronensaft vermengen und fein pürieren. Sahne steif schlagen und Heidelbeerpüree unterheben.

Für das Frischkäse-Frosting:

60 g Frischkäse
40 ml Milch
20 g Puderzucker

Frischkäse mit Milch vermengen und zu einer cremigen Konsistenz schlagen. Mit Puderzucker abschmecken.

Für Mango-Spiegel:

1 reife Mango
1 TL Puderzucker
1 EL Orangensaft

Mango halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch herauslösen. In einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Puderzucker und Orangensaft verfeinern. Püree durch ein Sieb streichen und bis kurz vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Minze als Garnitur verwenden.

Mehrere Kreise vom Blechkuchen mit einem Servierring ausstechen. Dann Kuchen, Heidelbeercreme und Frosting im Servierring schichten und auf Mangospiegel servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2022** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Ziegenkäse-Kürbisse auf Schokoladenerde

Zutaten für zwei Personen

Für die Ziegenkäse-Kürbisse:

100 g Ziegenfrischkäse mit Honig
 240 ml Sanddornsafte
 Zucker, nach Geschmack
 6 Messlöffel Agar Agar

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ziegenkäse in zehn Gramm schwere Kugeln abwägen und in der Klarsichtfolie zu kleinen Kürbis ähnlichen Formen drehen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Sanddornsafte mit Zucker abschmecken. Das Agar Agar einrühren und die Masse einmal aufkochen. Ziegenkäsekugeln auf einen Zahnstocher spießen und in die leicht abgekühlte Sanddornmasse tauchen. Etwas abtropfen lassen und nochmal im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Schokoladenerde:

200 g Schokoladenkekse

Kekse in einen Multizerkleinerer geben und klein mixen.

Für die Hippe:

200 g Zartbitterkuvertüre
 1 Ei
 100 ml Milch
 80 g Puderzucker
 80 g Mehl

Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Puderzucker, Mehl, Eiweiß und Milch mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt und klümpchenfrei verrühren. Wenn Klümpchen entstehen, den Teig durch ein Sieb streichen. Teig mit Folie abdecken und für 20 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Dadurch quillt das Mehl auf und der Teig wird etwas fester. Teig mit einer rechteckigen Schablone auf eine Silikonmatte aufstreichen und im vorgeheizten Backofen 4 bis 5 Minuten goldbraun backen. Teig auskühlen lassen und mit der geschmolzenen Zartbitterkuvertüre beschriften.

Für die Garnitur:

Affilakresse

Ziegenkäse-Kürbisse auf die Schokoladenerde setzen. Mit Affilakresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.