

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. September 2024 ▪
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Björn Freitag

Warenkorb

1. Ibérico Secreto
2. Butternusskürbis
3. Spitzpaprika
4. Pak Choi
5. Shiitake
6. Rucola
7. Brombeeren
8. Haselnüsse
9. Gorgonzola
10. Sojasauce
11. Misopaste
12. Zimt

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl Semola	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Eric-Noah Langenfeld

Gebratenes Ibérico Secreto mit Kürbis-Ingwer-Püree, Shiitake-Ragout und Misosauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Ibérico Secreto
2 Knoblauchzehen
Butter, zum Braten
1-2 Zweige Rosmarin
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten, bis das Fleisch eine schöne Kruste hat. Mit etwas Butter aromatisieren.

Das Fleisch im vorgeheizten Ofen für etwa 10 Minuten garen. Im Anschluss in Butter nachbraten, dabei angedrückten Knoblauch und Rosmarin zugeben. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen, dann in Tranchen schneiden.

Für das Kürbis-Ingwer-Püree:

1 Butternusskürbis
1 Stück Ingwer
200 ml Sahne
1 EL Butter
Geflügelfond, zum Aufgießen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butternusskürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Beides in Öl anschwitzen, dann Geflügelfond angießen und Gemüse weich dünsten. Dann Kürbis und Ingwer mit Butter und Sahne pürieren, bis ein glattes Püree entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ragout:

8 Shiitake
1 rote Zwiebel
10 g Parmesan
Butter, zum Braten
50-100 ml Sahne
200 ml Geflügelfond
100 ml Weißwein
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Shiitake putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Shiitake hinzufügen und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und den Geflügelfond hinzufügen. Etwas einkochen lassen. Parmesan reiben und unterrühren, bis er schmilzt. Sahne einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie unterrühren.

Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer
1 EL Misopaste
50-100 ml Geflügelfond
Honig, zum Abschmecken
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. In etwas Öl scharf anbraten.

In einem kleinen Topf die Misopaste mit etwas Geflügelfond und Honig erwärmen, bis sich die Paste auflöst. Dann den Sud zur Knoblauch-Ingwer-Mischung geben und kurz köcheln lassen. Im Anschluss mixen und passieren. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christina Fink

Offene Lasagne mit Shiitake-Ragout, Gorgonzola-Béchamel, Kürbis, Pak Choi und frittiertem Rucola

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudelplatten:

2 Eier
124 g Semola
74 g Mehl
Salz, aus der Mühle

Die Eier, Mehl, Semola und Salz zu einem Nudelteig verkneten und in Folie im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann dünn ausrollen und etwas kleinere Kreise als vom Kürbis und dem Pak Choi ausstechen (siehe unten). In Salzwasser kochen.

Für das Shiitake-Ragout:

50 g Shiitake
2 Pak Choi Blätter
2 rote Spitzpaprika
1 Schalotte
2-3 EL Sojasauce
2 TL Misopaste
100 ml Rotwein
1 EL Öl
Salz, aus der Mühle

Shiitake sehr fein würfen und in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten. Schalotte abziehen, fein würfeln und zu den Pilzen geben. Mit dem Rotwein ablöschen. Spitzpaprika entsaften bzw. pürieren und durch ein Sieb geben, dann den Saft zum Ragout geben.

Den weißen Teil der Pak Choi Blätter fein würfeln und ebenso zum Ragout geben. Alles mit Sojasauce, Salz und der Misopaste abschmecken.

Für die Gorgonzola-Béchamel:

1 EL Gorgonzola dolce
250 ml Milch
1 EL Butter
1 EL Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl dazugeben und leicht bräunen. Mit der Milch auffüllen und glattrühren. Gorgonzola einrühren und mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Lasagne:

4 Pak Choi Blätter
4 Scheiben vom Butternusskürbis
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Die Kürbisscheiben und den grünen Teil der Pak Choi Blätter gleich groß ausstechen. Beides in Salzwasser garen. Die Pak Choi Blätter anschließend in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre grüne Farbe behalten.

Für den frittierten Rucola:

5 Blätter Rucola
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Rucola waschen und gut abtrocknen.

In dem heißen Öl frittieren, auf Küchenpapier entfetten und salzen.

In einem Servierring auf dem Teller abwechselnd Ragout, Nudelplatten, Kürbis, Béchamel und Pak Choi schichten, dann den Ring entfernen. Den frittierten Rucola oben drauf setzen und servieren.



Cornelia Hadler

Kürbis-Haselnuss-Küchlein mit Haselnuss-Eis, karamellisierten Haselnüssen und marinierten Brombeeren

Zutaten für zwei Personen

Für den Kuchen:

100 g Butternusskürbis
1 Orange, Abrieb
50 g Haselnüsse
2 Eier
50 g Butter + Butter zum Einfetten der
Förmchen
1,5 EL Mehl
38 g Zucker
1 TL Zimt

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Wasser füllen und in den Ofen stellen. Förmchen mit Butter einfetten.

Haselnüsse in einen Multizerkleinerer geben und mahlen.

Kürbis schälen und fein raspeln. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und Zucker unterrühren. Butter schaumig schlagen, dann das Mehl untermischen und die Eigelbe, Zimt und 1 TL Orangenabrieb dazugeben unditerrühren lassen. Kürbis, Haselnüsse und Eiweiß vorsichtig unter die Buttermasse heben. Masse in die eingefetteten Förmchen geben. Kürbisküchlein für etwa 20 Minuten im Wasserblech in den Ofen geben. Kürbisküchlein aus der Form lösen.

Für das Eis:

80 g Haselnüsse
300 ml Sahne
300 ml Milch
90 g Zucker
½ TL Zimt
Eiswasser

Haselnüsse in einen Multizerkleinerer geben, fein mahlen, dann in einer Pfanne rösten. Die Hälfte der Milch, den Zucker und Zimt dazugeben und einmal aufkochen lassen. Haselnussmilch durch ein Sieb passieren, Milch dabei in einer Schüssel auffangen. Restliche Milch zur Haselnussmilch geben und im Eisbad erkalten lassen. Sahne steif schlagen und unter die Haselnussmilch heben. Masse für 20 Minuten in die Eismaschine geben.

Für die karamellisierten Nüsse:

100 g Haselnüsse
2 EL Zucker

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Haselnüsse zugeben und schwenken. Karamellierte Haselnüsse auf einem Backpapier erkalten lassen.

Für die Brombeeren:

100 g Brombeeren
½ Orange, Saft
½ Zitrone, Saft
1 EL Zucker

Orange und Zitrone auspressen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen und alles etwas einreduzieren lassen, bis es dicklich wird. Brombeeren darin schwenken.

Für die Garnitur:

2-3 EL Zucker

Zucker in einen Multizerkleinerer geben und fein mahlen. Als Puderzucker über das Küchlein streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. September 2024 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Björn Freitag



Miso-Butternuss-Curry

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry:

400 g Butternusskürbis
100 g Shiitake
200 g Brombeeren
2 rote Zwiebeln
1 Stück Ingwer
100 ml Sahne
Gemüsefond, zum Ablöschen
1-2 EL Misopaste
Sojasauce, zum Abschmecken
Weißweinessig, zum Abschmecken
50 g Haselnüsse
½ Bund glatte Petersilie
1-2 TL Currypulver
2 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis schälen, würfeln und in einer trockenen Pfanne anrösten. Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden, zum Kürbis in die Pfanne geben und mitrösten. Ingwer reiben und ebenfalls in die Pfanne geben. Dann etwas Öl zufügen. Mit Currypulver würzen, salzen und dann die Gewürze mitanrösten. Shiitake putzen, vom Stiel befreien und ebenfalls in Streifen schneiden. Mit in die Pfanne geben. Alles mit Fond ablöschen, einen Deckel auf die Pfanne legen und Gemüse dämpfen lassen. Sahne und Misopaste einrühren. Mit Sojasauce abschmecken. Dann Brombeeren zugeben und alles schwenken. Petersilie und Haselnüsse hacken, zum Curry geben und gut schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.