

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Dezember 2024** ▪
Tagesmotto „Silvesterparty“ mit Cornelia Poletto



Thomas Martin

Spicy Surf & Turf: Rinderfiletwürfel mit Curry und Tamarinde & Gebackene Riesengarnele mit Limette und Koriander

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

150 g Rinderfilet
 1 Limette, Saft
 2 EL Tamarindenpaste
 3 EL Sojasauce
 1 EL Currypulver
 2 EL Rapsöl

Das Fleisch parieren und in 1x1 cm große Würfel schneiden.

Limette halbieren und auspressen. Limettensaft, Tamarindenpaste und Sojasauce verrühren und das Fleisch kurz darin marinieren.

In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Fleischwürfel darin scharf und kurz braten. Herausnehmen und mit Currypulver großzügig bestreuen. Auf Fingerfoodspieße stecken und servieren.

Für die Riesengarnelen:

4 große Riesengarnelen, geschält und entdarnt
 ½ Limette, Abrieb
 1 Ei
 200 g Panko
 2 Prisen Piment d'Espelette
 Salz, aus der Mühle
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Ei mit einem Schneebesen nur kurz aufschlagen und kräftig mit Salz und einer Prise Piment d'Espelette abschmecken.

Limettenschale abreiben und mit Panko und Piment d'Espelette vermengen.

Die Holzspieße der Länge nach durch die Garnelen ziehen. Garnelen durch das Ei ziehen, mit Panko panieren und in heißem Fett knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen.



Anstelle von Frittieröl können Sie auch geklärte Butter nutzen. Und anstelle von Panko können Sie auch Paniermehl verwenden.

Für die Mayonnaise:

1 Ei
 ½ Limette, Abrieb & Saft
 1 TL Senf
 1 TL Wasabi
 1 TL weißer Balsamessig
 ½ Bund Koriander
 150 ml Rapsöl
 Salz, aus der Mühle

Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

Koriander fein schneiden. Ei trennen und Eigelb mit Limettensaft, Senf, Balsamessig und Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer eine Mayonnaise hochziehen. Mit Limettenabrieb, Wasabi, Salz und Koriander vollenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Es empfiehlt sich für dieses Gericht **tropische Garnelen** zu verwenden. Die sind aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*)



Zora Klipp

Selbstgemachtes Knäckebrot mit „Möhren-Lachs“, Dill-Frischkäsecreme und Gurkenkaviar

Zutaten für zwei Personen

Für die den „Möhren-Lachs“:

- 3 große Karotten, ca. 300 g
- 2 Noriblätter
- 1 TL Flüssigrauch
- 2 TL Sojasauce
- 1 EL Reisessig
- 1 TL Ahornsirup
- 2 EL neutrales Öl
- ¼ TL Meersalz

Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Karotten mit einem Gemüseschäler oder einem Mandolinschneider der Länge nach in dünne Scheiben schälen. Die restlichen Zutaten, bis auf die Noriblätter, für eine Marinade zusammenrühren und mit Meersalz würzen. Marinade in einem Topf erwärmen. Karotten auf Noriblätter legen und mit der Marinade übergießen. Anschließend in einen luftdichten Behälter umfüllen, fest verschließen und bis zum Servieren ziehen lassen.



**PROFI
TIPP**

Alternativ kann man den „Möhren-Lachs“ auch mit Klarsichtfolie abdecken oder einen Druckverschlussbeutel nutzen. Am besten über Nacht, aber mindestens eine Stunde lang ziehen lassen.

Für das Knäckebrot:

- 120 g Weizenmehl, Type 405
- 100 g Haferflocken
- 75 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Kürbiskerne
- 50 g heller Sesam
- 50 g dunkler Sesam
- 50 g Leinsamen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten mit 350 ml Wasser zu einem Teig verrühren. Backblech mit Backpapier belegen. Teig dünn auf das Blech streichen. Die Masse ergibt zwei Bleche. Anschließend im Ofen 15 Minuten backen. Kurz herausnehmen und mit einem Pizzaschneider in Stücke schneiden. Dies ist ein wichtiger Schritt, weil sich das Knäckebrot nach dem Backen nicht mehr schneiden lässt. Weitere 40 Minuten backen, bis das Knäckebrot schön knusprig aussieht. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Für den Gurkenkaviar:

- 2 Gurken
- 10 g Agar Agar
- 500 ml Rapsöl
- Eiswasser

Gurken waschen, in einem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb gießen. Agar Agar in 100 ml kaltes Gurkenwasser einrühren. Masse aufkochen und anschließend bei kleiner Hitze eine Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und anschließend das restliche Gurkenwasser untermischen. Rapsöl in einer Schüssel ins Eiswasserbad stellen. Gurkenfond in Spritzflaschen füllen und tropfenweise in das kalte Öl einfließen lassen. Die entstandenen Kaviarkügelchen mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und auf einem feinen Sieb abtropfen lassen.

Für die Frischkäsecreme:

200 g Frischkäse
50 ml Sahne
1 Bund Dill
10 cm frischer Meerrettich
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frischkäse mit der Sahne und Salz und Pfeffer glattrühren. Dill waschen, trockenwedeln und fein hacken. Meerrettich reiben. Alles miteinander verrühren.

Für die Garnitur:

1 Beet Knoblauchkresse

Kresse zupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christoph Ruffer

Gegrillte Wachtelbrust mit Shiso-Salzpflaumencreme und spicy Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Wachtel:

- 4 Wachtelbrüste mit Haut
- 1 Knoblauchzehe
- 5 g Ingwer
- 50 ml dunkle Sojasauce
- 60 ml Mirin
- 15 ml Sesamöl
- 15 g Zucker

Die Knoblauchzehe abziehen. Ingwer schälen. Knoblauch und Ingwer fein hacken. Sojasauce mit Mirin, Sesamöl und Zucker mischen und den gehackten Knoblauch und Ingwer zugeben. Wachtelbrüste in der Marinade für mindestens 20 Minuten einlegen und marinieren lassen. Anschließend je 2 Wachtelbrüste auf einen Spieß stecken und in einer Grillpfanne von beiden Seiten je 5 Minuten saftig garen.

Für die Creme:

- 75 g Umeboshi-Salzpflaume
- 15 g rote Shisoblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Eigelb
- 18 g Wasabipaste
- 20 ml Reisessig
- 25 g Mirin
- 125 ml Traubenkernöl

Aus den Salzpflaumen den Kern herausschneiden und das Fruchtfleisch zusammen mit den roten Shisoblättern klein schneiden. Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Alles in einen Multizerkleinerer geben und das Eigelb, die Wasabipaste, den Reisessig und Mirin zufügen und ganz fein mixen. Die Mixtur in ein hohes Gefäß füllen und das Traubenkernöl in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und dabei mit dem Pürierstab zu einer Creme aufmixen.

Für den Gurkensalat:

- 6 kleine Snackgurken
- 1 Schale rote Shisokresse
- 65 ml Reisessig
- 50 ml Dashifond
- 1 TL Chiliöl
- 1 TL gehackter Dill
- 1 Msp. Togarashi Gewürzmischung
- 5 g Salz

Snackgurken waschen und in dünne Scheiben schneiden. Reisessig zusammen mit dem Dashi und Salz aufkochen, etwas abkühlen lassen und die Gurkenscheiben darin einlegen. Mit der Togarashi Gewürzmischung und dem Chiliöl abschmecken. Den gehackten Dill zufügen und mit der roten Shisokresse garnieren.



**PROFI
TIPP**

Wer Zeit hat kann die Wachtelbrüste auch länger in der Marinade ziehen lassen.



Meta Hildebrand

Schoko-Haselnuss-Lollis mit Apfel-Schoko-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Lollis:

1 Pck. eiskalter, rechteckiger Blätterteig
50 g gehackte Haselnüsse
3 EL Schokoladenpulver
1 EL Sonnenblumenöl

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig ausrollen und mit wenig Öl bepinseln. Darüber gleichmäßig das Schokoladenpulver streuen. Von der kurzen Kante einrollen, sodass die Rolle kompakt, aber nicht festgedrückt ist.

Gehackte Haselnüsse auf ein Brett geben und verteilen. Teigrolle darin wälzen, sodass eine Art Mantel entsteht. Nun in 1-1,5 cm breite Röllchen schneiden und auf einem mit Backpapier belegtem Blech auslegen. Das Blech in den heißen Ofen schieben und dann den Ofen sofort auf 210 Grad herunterstellen. Lollis für 10 Minuten goldbraun backen. Falls sie noch etwas teigig sein sollten, Ofen auf 160 Grad herunterstellen und 2-4 Minuten weiterbacken. Aus dem Ofen nehmen und auf ein kaltes Backblech geben. Sofort auf Holzspieße einstecken.

Für den Apfel-Schoko-Dip:

1 süßer Apfel
50 g weiße Schokolade
100-150 ml Sahne
1 EL Bourbon-Vanillezucker

Apfel mit einer Reibe fein reiben und mit Schokolade, Vanillezucker und Sahne in einem Topf auf dem Herd erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist. Fein pürieren und je nach Geschmack mit etwas Zimt verfeinern. Dip in einem Schälchen anrichten.

Für die Garnitur:

125 g rosa Candymelt
Glitzerspray oder Puder, zum Dekorieren

Candymelt über einem Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen. Die abgekühlten Blätterteig-Lollis darin eintunken und am besten in Steckschaum stecken. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen die Lollis mit Glitzer dekorieren.



**PROFI
TIPP**

Wenn die Sauce vor dem Servieren für 30 Minuten im Kühlschrank gekühlt wird, wird sie cremiger.

Die Lollis lassen sich auch in herzhafter Version zubereiten. Statt Schokoladenpulver kann auch Pesto verwendet werden.

Wer möchte kann in die Lollis auch Glücksbotschaften einbacken.



Cornelia Poletto

"Godmother"

Zutaten für zwei Personen

Für den „Godmother“-Drink:

- 8 cl Franciacorta oder
Champagner
- 4 cl Gin
- 1 cl Sakura Kirschblütenlikör
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- Glitzerpulver zur Dekoration
- Eiswürfel

Den Gin mit Kirschblütenlikör, Zitronensaft und Zuckersirup in einem Cocktailshaker mit einigen Eiswürfeln shaken. Durch ein Sieb in Stielgläser umfüllen und mit je 4 cl Franciacorta oder Champagner aufgießen. Mit Glitzerpulver bestreuen und ümrühren.