

| Die Küchenschlacht - Menü am 27. Oktober 2016 | *Hauptgang & Dessert mit Alexander Herrmann*



Hauptgang: „Limetten-Saibling en papillote mit Endivien-Karotten-Salat und Mandarinen-Dressing“ von Carsten Blum

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2	Saiblingsfilets ohne Haut à 150 g
6	Cherrytomaten
2	Frühlingszwiebeln
2	Limetten
2 TL	Sojasauce
3 EL	süß-scharfe Chilisauce
3 Zweige	Koriander

Für den Salat:

180 g	Endiviensalat
2	Karotten
2	Mandarinen
2 EL	Obstessig
1 Prise	Zucker
4 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Fisch die Saiblingsfilets waschen und trockentupfen. Reichlich Limettenschale reiben. Eine Limette in dünne Scheiben schneiden und die andere halbieren und auspressen. Limettenabrieb mit dem Saft, Sojasauce und Chilisauce verrühren. Frühlingszwiebeln putzen, von äußerer Schale befreien und fein würfeln. Fisch auf ofenfestes Pergamentpapier geben, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln dazu geben, das Papier einschlagen und den Fisch mit der Sauce marinieren. Im Ofen circa zwölf Minuten garen.

Für den Salat die Orangen halbieren und auspressen. Fünf Esslöffel Orangensaft, Obstessig, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer miteinander verrühren.



Für den Salat diesen putzen, waschen und trockenschleudern. Karotte schälen, von den Enden befreien und grob raspeln. Blätter quer in dünne Streifen schneiden. Salat mit Möhren und Dressing mischen.

Den Limetten-Saibling en papilote mit Endivien-Karotten-Salat und Orangen-Dressing auf Tellern anrichten, mit gehacktem Koriander bestreuen und servieren.



Dessert: „Zimt-Äpfel mit Vanilleeis“ von Carsten Blum

Zutaten für zwei Personen

Für die Äpfel:

1	rotschaliger Apfel
1	Zitrone
2 EL	Wasser
2 EL	flüssiger Honig
½ TL	Zimtpulver

Für das Eis:

600 ml	Milch
600 ml	Sahne
4	Eier
250 g	Zucker
2	Vanilleschoten

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Apfel den Saft einer Zitrone, Wasser, Honig und Zimt in einem Topf aufkochen. Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und vierteln. Apfelviertel in einen halben Zentimeter dicke Spalten schneiden und in einer Auflaufform mit der Zitronen-Zimt-Mischung vermengen. Äpfel in der Form im Ofen circa 15 Minuten backen.

Für das Eis Eier und 200 Gramm Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Sahne mit vier Esslöffel Zucker und einem Handrührgerät steif schlagen. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und unter die Sahne mischen. Beides mit Milch vermischen und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Zimt-Äpfel mit Vanilleeis auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgang: „Gratiniertes Lammkarree mit Fenchel-Safran-Gemüse und Rosmarinkartoffeln“ von Katrin Papra

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

- 2 küchenfertige Lammkarrees à 200 g
- 4 EL neutrales Öl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Gratiniermasse:

- 150 g weiche Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Oregano
- 4 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gemüse:

- 2 Knollen Fenchel
- 4 Karotten
- 5 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 getrocknete Chilis
- 50 ml Gemüsefond
- 1 TL Fenchelsamen
- 12 Safranfäden
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

- 10 Drillingskartoffeln
- 3 Zweige Rosmarin
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Fleur de sel

Zubereitung

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen

Für das Fleisch die Karrees waschen, trockentupfen und die Rippenknochen mit einem kleinen Messer vom Fleisch schneiden. Das Fleisch in einer Pfanne mit Öl rundum kross anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen etwa 20 Minuten fertig garen.

Für die Gratiniermasse Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Einige Orangen- und Zitronenzesten reißen, Knoblauch abziehen, andrücken und Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Orangen- und Zitronenzesten mit Knoblauch und Petersilie zur Butter geben und



mit Salz abschmecken. Von der Kräuterbutter zwei Esslöffel wegnehmen und beiseite stellen. Semmelbrösel, unter die Butter rühren und abkühlen lassen.

Für das Gemüse Karotten schälen und von den Enden befreien. Fenchel in Scheiben hobeln, längs halbieren und in drei Zentimeter breite Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen und mit Gemüsefond ablöschen. Fenchelsamen, Safran, getrocknete Chilis und in Scheiben geschnittenen Knoblauch dazugeben und circa 20 Minuten garen.

Für die Kartoffeln die Drillingskartoffeln waschen und etwa zehn Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser vorgaren. Herausnehmen, halbieren und mit reichlich Rosmarin, Salz und Olivenöl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und weitere zehn Minuten im Ofen rösten.

Ofengrill einschalten, Lamm mit der Gratiniermasse belegen und circa sieben Minuten goldbraun überbacken.

Das gratinierte Lammkarrees mit Fenchel-Safran-Gemüse und Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Blätterteigkörnchen mit Portwein-Pflaumen und Vanillesahne“ von Katrin Papra

Zutaten für zwei Personen

Für die Pflaumen:

6	Pflaumen
150 ml	roter Portwein
1	Orange
1	Tongabohne
2	Pimentkörner
1	Sternanis
1	Zimtstange
1 EL	Puderzucker
1 Zweig	Minze, zum Garnieren

Für den Blätterteig:

1 Platte	Blätterteig
50 g	Butter

Für die Sahne:

100 ml	Sahne
1	Vanilleschote

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Pflaumen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen. Orangenschale abreiben und Schale mit Zimt, Piment, Sternanis zu den Pflaumen geben und circa zehn Minuten aufkochen lassen. Sauce durch ein Sieb gießen und mit den Pflaumen zurück in den Topf geben.

Für die Vanillesahne Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Vanillemark und Sahne vorsichtig miteinander verrühren.

Für das Körbchen den Blätterteig in Streifen schneiden, mit flüssiger Butter bestreichen, die Enden hochklappen, nochmals buttern und im Ofen goldgelb backen.

Den fertigen Blätterteig aus dem Ofen nehmen und auf einen Teller setzen. Körbchen mit Pflaumen füllen, mit Vanillesahne und Minzblättchen garnieren und servieren.



Hauptgang: „Gefüllte Mispouardenbrust mit gebratenen Pfifferlingen und Schnittlauch-Bandnudeln“ von Harald Rojacz

Zutaten für zwei Personen

Für die Mispoularde:

2	Mispouardenfilets à 130 g
200 g	Blattspinat
250 g	Büffelmozzarella
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
150 g	Tiroler Schinkenspeck
1 TL	rosenscharfes Paprikapulver
3 EL	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pfifferlinge:

300 g	Pfifferlinge
1 TL	Zucker
2 EL	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Nudeln:

200 g	Bandnudeln
1	Zitrone
250 ml	Sahne
1 Bund	Schnittlauch
2	Schalotten
150 ml	Weißwein
2 EL	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Blattspinat waschen, putzen und trockenschleudern. Spinat mit Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mispouardenbrüste waschen, trockentupfen und eine Tasche einschneiden. Das Fleisch mit Büffelmozzarella und Blattspinat füllen. Mit Speck umwickeln und von allen Seiten circa sieben Minuten scharf anbraten. Im Ofen circa 15 Minuten fertig garen.

Für die Pfifferlinge diese gründlich putzen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer in einer Pfanne mit Butterschmalz langsam braten.



Für die Schnittlauch-Sauce Schalotten abziehen und in einer Pfanne mit Butterschmalz glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Sahne angießen und die Sauce mit dem Stabmixer aufmixen. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit geriebener Zitronenschale und Salz die Sauce abschmecken.

Für die Nudeln Salzwasser in einem Topf aufkochen lassen. Nudeln darin circa zehn Minuten al dente kochen. Nudeln in die Sauce geben und durchschwenken.

Die gefüllte Maispouardenbrust mit Pfifferlingen und Schnittlauch-Bandnudeln auf Tellern anrichten und servieren.



Dessert: „Halbflüssiger Schokokuchen mit Vanillesahne und Zwetschgenkompott“ von Harald Rojacz

Zutaten für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

100 g	Zartbitterkuvertüre
1 EL	Kakaopulver
100 g	Butter
3	Eier
80 g	Zucker
50 g	Mehl
½ TL	Backpulver
2 EL	Butter, für die Förmchen
3 EL	Puderzucker, für die Förmchen

Für das Kompott:

400 g	Zwetschgen
200 g	Zucker
1	Zitrone
2	Gewürznelken
1	Zimtstange
3 EL	Butter
40 ml	weißer Rum

Für die Sahne:

250 ml	Sahne
100 ml	Mandelsirup
1	Vanilleschote

Für die Garnitur:

2 EL	Mandelsplitter
------	----------------

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Küchlein Schokolade grob hacken. Schokolade und Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Förmchen sorgfältig buttern und mit Zucker austreuen.

Eier und Zucker mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver mischen und mit der Eiermasse verquirlen. Schokolade unterrühren. Teig in die Förmchen geben und im Ofen bei circa zwölf Minuten backen.

Für das Kompott die Zwetschgen waschen und entsteinen. Diese in einer Pfanne mit Butter kurz anschwanken und mit Rum ablöschen. Zucker, Zimt und Gewürznelken zugeben und etwa acht Minuten köcheln lassen.

Für die Vanille-Mandel-Sahne Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken auskratzen und mit Sahne und Mandelsirup in das Espumagerät geben und gut schütteln.

Die halbflüssiger Schokokuchen mit Zwetschgenkompott auf Tellern anrichten und servieren.