▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2019 ▪
Tagesmotto: „Rot-Weiß“ mit Nelson Müller

Lisa Bohm

Sushi-Variation: Nigiri mit Sashimi-Rotlachs & Inside-Out mit Rotlachs und Mayonnaise & Geflämmter Rotlachs mit Rettich-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Rotlachs:
400 g rotes Wildlachsfilet, ohne Haut

Den Fisch waschen und trocken tupfen. Für den geflämmten Rotlachs den Fisch in fingerdicke Scheiben schneiden. Für die Inside-Out-Rollen den Lachs in Streifen schneiden. Für den Sashimi-Rotlachs den Fisch fingerdick zuschneiden.

Für die Nigiri:
250 g Sushi-Reis
150 ml asiatischer Reisessig
Eiswasser

Den Reis waschen und anschließend in einem Topf für ca. 15 Minuten kochen. Anschließend mit Reisessig verfeinern und den Reis im Eiswasser im Kühlschrank kaltstellen. Für die Nigiri mit Sashimi-Rotlachs einen Teil vom Sushi-Reis in kleinen Portionen anrichten und das rohe Lachsfilet darüberlegen. Den übrigen Reis für die Inside-Out-Rollen bereitlegen.

Für die Mayonnaise:
100 g Frischkäse
1 Ei
2 TL Senf
500 ml Sonnenblumenöl

Für die Inside-Out-Rollen eine Mayonnaise herstellen. Das Ei mit Senf in einem hohen Becher vermengen und nach und nach das Öl einfließen lassen und mixen, bis die Mayonnaise cremig ist. Zuletzt mit Frischkäse vermengen.

Für die Inside-Out-Rollen:
2 Radieschen
1 Paprika
Forellenkaviar, zum Garnieren

Den übrigen abgekühlten Sushi-Reis auf eine Bambusmatte legen. Eine Schicht aus Mayonnaise über den Reis streichen. Die dünnen Lachstreifen dazulegen. Paprika und Radieschen waschen, klein schneiden und hinzufügen. Das Ganze zuletzt zu einer Rolle formen, in Sushi-Rollen schneiden und mit Forellenkaviar garnieren.

Für den Rettich-Salat mit geflämmtem Rotlachs:
1 Stange Rettich
1 TL Senf
100 ml Aalsauce
100 ml Haselnussöl
100 ml weißer Essig
Zucker, zum Verfeinern
Salz, aus der Mühle

Den Rettich mithilfe eines Gemüsehobels in feine, dünne Scheiben hobeln. Für das Dressing Haselnussöl, Essig, Senf, Salz und Zucker vermengen und zum Rettichsalat dazugeben.
Den Rotlachs darüberlegen und mit Aalsauce bepinseln. Danach mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Zum Servieren:
100 ml Japanische Sojasauce
100 ml dickflüssige Sojasauce
Rote Chilifäden, zum Garnieren
Weiße Sprossen, zum Garnieren

Zum Dippen die Sojasaucen in Schälchen füllen.
Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Sprossen und Chilifäden garnieren und servieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Franzke

"Surf and Turf" von Jakobsmuschel und Rindertataki mit Cranberry-Chutney und Kohlrabi-Carpaccio

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:
8 ausgelöste Jakobsmuscheln
2 Knoblauchzehen
1 Limette
2 Rosmarinzweige
Butter, zum Anbraten
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen und die Jakobsmuscheln ca. 2 Minuten von beiden Seiten anbraten. Knoblauchzehen abziehen. Zusammen mit Rosmarinzweigen und Butter in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und erneut 1-2 Minuten von beiden Seiten braten. Jakobsmuscheln mit der Butter-Öl-Mischung übergießen. Mit Salz würzen. Die Limette auspressen und den Limettensaft über die Jakobsmuscheln träufeln.

Für das Cranberry-Chutney:
500 g frische Cranberries
2 Orangen
½ Zitrone
500 ml Orangensaft
500 g Gelierzucker, 1:1
½ TL Zimt

Den Saft einer Orange auspressen und aus der zweiten Orange Filets herausschneiden. Orangensaft und Gelierzucker in einem Topf aufkochen lassen. Cranberries waschen und dazugeben. 5 Minuten köcheln lassen. Zitronensaft auspressen und mit Orangenfilets, Orangenzesten und Zimt zum Chutney geben, weitere 5 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln.

Für das Rindertataki:
2 dünne Rinderfilets à 250 g
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Filet waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Butterschmalz auf maximaler Stufe für maximal 1 Minute pro Seite kurz anbraten und von innen roh lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kohlrabi-Carpaccio:
1 Kohlrabi
2 TL Tafelmeerrettich
2 TL Honig
1 EL süßer Senf
3 EL Weißweinessig

Senf, Meerrettich, Essig und Honig zu einer Marinade verrühren. Den Kohlrabi in dünne Scheiben hobeln, als Carpaccio anrichten und leicht salzen. Die Marinade über den Kohlrabi geben.

Das Fleisch aufschneiden und auf dem Kohlrabi-Carpaccio anrichten. Die Jakobsmuscheln auf dem Chutney anrichten, alles zusammen servieren.

Nydal Chamma

Lammfilet mit orientalischer Tomaten-Salsa, Harissa-Bulgur und Zuckerwatte

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammfilet:
250 g Lammfilet, am Stück
½ EL Kreuzkümmel
1 EL Paprikapulver
½ TL gemahlener Cayennepfeffer
1 EL Pflanzenöl

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in einer Mischung aus Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Paprikapulver wälzen. Die Filets anschließend in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten für ca. 2 Minuten anbraten.

Für den Bulgur:
100 g Bulgur
5 EL Fadennudeln
150 ml Gemüsefond
150 ml Lammfond
50 g Tomatenmark
50 g Paprikamark
5 EL Rote Bete Pulver
1 EL Harissa-Paste
Arabische 7-Gewürze-Mischung, zum Würzen
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Für den Bulgur Öl in einem Topf erhitzen, die Fadennudeln hineingeben und braun anbraten. Tomatenmark, Paprikamark, Rote Beete Pulver und Harissa in den Topf dazugeben und ebenfalls mitbraten. Danach den Bulgur dazugeben und für ca. 2 Minuten mitanbraten. Mit Gemüsefond und Lammfond ablöschen. Mit Salz und arabischer Gewürzmischung abschmecken. Zugedeckt ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Danach den Herd ausstellen und zugedeckt für 20 Minuten stehen lassen. Gut durchrühren.

Für die orientalische Tomatensalsa:
5 Tomaten
200 g rote Paprika
100 g grüne Peperoni
4 Knoblauchzehen
3 mittelgroße Zwiebeln
200 g Tomatenmark
250 g süße Paprikapaste
250 g scharfe Paprikapaste
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Minze
2 EL Salz

Knoblauch und Zwiebeln abziehen. Paprika, Peperoni, Tomaten, Petersilie und Minze waschen und klein schneiden.
Alle Zutaten nacheinander in einem Mixer zerkleinern, bis sie noch erkennbar und nicht zu einem Brei püriert worden sind. Anschließend alles in eine große Schüssel füllen, zusammen mit dem Tomatenmark und den Paprikapasten mischen. Mit Salz abschmecken und für ungefähr 20 Minuten stehen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Für die Zuckerwatte:
100 g Zucker

Die Zuckerwatten-Maschine ca. 1 Minute vorheizen.
Zuckerwattemaschine ausschalten und warten bis sie stillsteht. Anschließend 2 bis 4 Gramm Zucker in die Öffnung geben und wieder anschalten. 1-2 Minuten warten, bis sich die ersten Fäden bilden und das Zuckerwatten-Stäbchen gegen den Uhrzeigersinn über der Zuckerwatten-Maschine drehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ute Dreissigacker

In Glühwein pochierte Hähnchenbrust mit Glühweinsauce und zweierlei Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für den Rote-Bete-Stampf:
400 g vorgegarte Rote Bete
1 kleine Zwiebel
4 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und klein hacken. Anschließend in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Rote Bete ebenfalls in Würfel klein hacken und in die Pfanne geben. Danach mit 2 EL Butter stampfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Sellerie-Stampf:
400 g Knollensellerie
2 EL Butter
100 ml Sahne
Salz, aus der Mühle

Sellerie würfeln. Anschließend in Salzwasser geben und aufkochen lassen. Abgießen, mit Butter und Sahne vermengen und stampfen.

Für das Hähnchen mit Glühweinsauce:
2 kleine Hähnchenbrustfilets
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
500 ml dunkler Rotwein
2 Nelken
1 Zimtstange
1 Sternanis
1 TL Puderzucker
Butter, zum Binden
Salz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, zum Würzen

Für die Sauce Puderzucker und Butter in die Pfanne geben. Schalotte und Knoblauch abziehen, hacken und in der Pfanne anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen. Nelken, Zimtstange und Sternanis hinzufügen und zusammen köcheln lassen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. In die Glühweinsauce geben und darin 10 Minuten pochieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchen danach ohne Sauce im Ofen warmhalten.

Gewürze aus der Glühweinsauce entnehmen, die Sauce mit jeweils einem Teelöffel Rote-Bete-Stampf und Selleriestampf und Butter aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.