

| Die Küchenschlacht - Menü am 11. Mai 2016 |
Tagesmotto: „Hasta la Pasta“ mit Alexander Herrmann



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Frischkäse-Cashew-Ravioli mit Salbei-Cherrytomaten-Butter und gerösteten Bröseln“ von Tobias Zwick

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

100 g	Mehl
1	Ei
10 g	Cashewkerne
50 g	Frischkäse
1 Prise	feines Salz

Für die Butter:

80 g	Butter
10	Cherrytomaten
1	Knoblauchzehe
200 ml	Gemüsefond
2 Zweige	Salbei

Für die Brösel:

50 g	Pankomehl
30 g	Parmesan
30 g	Butter

Zubereitung

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Für den Teig Mehl, Ei und Salz zu einem homogenen Teig kneten und dünn mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen.

Für die Füllung Cashewkerne klein hacken, in der Pfanne ohne Öl anrösten, etwas abkühlen lassen und mit dem Frischkäse mischen. Mit dem Ausstecher aus dem Nudelteig ca. 12 Kreise ausstechen. ½ TL von der Frischkäse-Masse in die Mitte geben und die Teigplättchen zu Ravioli-Halbmonden falten, dabei die zu verklebenden Ränder mit etwas Wasser bestreichen und beim Falten fest andrücken.



Für die Sauce Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauch andrücken und hinzugeben. Tomaten halbieren, etwas Fond angießen und Tomaten dazugeben. Salbei fein schneiden in die Sauce rühren.

Für die gerösteten Brösel Panko in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter ca. 3 Minuten goldgelb anrösten, mit etwas geriebenem Parmesan betreuen und abkühlen lassen.

Die Ravioli in dem Salzwasser ca. 3 Minuten gar kochen und anschließend durch die Sauce schwenken. 6 Ravioli halbmondförmig auf einem Teller anrichten, etwas Sauce darauf geben und mit einer Cherrytomate und einem Salbeizweig verzieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Tagliatelle mit Peperoncini-Sauce und gebratenen Kalbsfiletstreifen“ von Nadia Gril

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

120 g	Mehl
2	Eier
2 EL	Olivenöl
2 EL	Wasser
1 Prise	feines Salz

Für die Sauce:

1	Kalbsfilet à 250 g
1	Knoblauchzehen
½	Peperoncini
4	Tomaten
300 ml	Sahne
1 TL	Zucker
½ Bund	Basilikum
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce Peperoncini halbieren und vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien. Tomaten waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben hobeln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Für den Pastateig 100 g Mehl in eine Schüssel geben und mittig eine Mulde formen. 1 Ei trennen. Das übrige Ei mit Eigelb, Öl, Wasser und Salz in die Mulde geben und zu einem Teig kneten. Teig mit Mehl bestäuben und mit einem Nudelholz ca. 1 mm dünn ausrollen. Mit einem Messer Tagliatelle herausschneiden und diese mit Mehl bestäuben.

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und grob schnetzeln. 1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Fleisch kurz darin kross anbraten. Im Ofen warm halten.

Olivenöl in eine weitere Pfanne geben, Knoblauch und Peperoncini andünsten, Tomatenwürfel begeben und kurz mitdünsten. Sahne angießen und Sauce kurz aufkochen lassen.

Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten kochen. Tagliatelle abschütten, zur Sauce geben und darin fertig garen. Kalbsgeschnetzelttes und Basilikum unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tagliatelle mit Peperoncini-Sauce und gebratenen Kalbsfiletstreifen auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Farfalle mit Bananenpesto und Chinakohlröllchen“ mit Ramona Heim

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

100 g	Mehl
90 g	Hartweizengrieß
2	Eier
1 TL	Kurkuma
1 Prise	feines Salz

Für das Bananenpesto:

1	Mini-Banane
1	Limette
½	Knoblauchzehe
1 EL	Sahne
10 g	Mandelstifte
10 g	Pinienkerne
1 Zweig	Basilikum
30 ml	Olivenöl
1 Prise	feines Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Chinakohlröllchen:

10	Chinakohlblätter
150 g	rote Linsen
1	kleine Zwiebel
8	Cherrytomaten
3 EL	Naturjoghurt
½ TL	gemahlener Kreuzkümmel
1 TL	gemahlener Koriander
1 TL	Kurkuma
1 TL	Currypulver
1 Prise	Zimtpulver
	Olivenöl, zum Anbraten
	feines Salz

Zubereitung

Für die Farfalle Mehl, Grieß, Eier, Kurkuma und Salz ca. 5 Minuten zu einem kompakten Nudelteig kneten. Kühl ruhen lassen und mit einer Nudelmaschine ausrollen. Mit den Ausstechförmchen Kreise ausstechen, Teigstücke an zwei gegenüberliegenden Punkten mit den Fingern fest zusammendrücken und kurz trocknen lassen. Farfalle in reichlich kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten bissfest garen.

Für das Pesto Mandelstifte und Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Banane schälen, Knoblauch abziehen und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Mandeln, Pinienkerne, Banane, Knoblauch, Sahne, Saft einer Limette, Öl, Salz und Pfeffer in einer Moulinette fein mixen.



Für die Röllchen die Linsen gut abspülen und in einem Topf mit kochendem Wasser weich kochen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl glasig andünsten. Tomaten waschen, mit kochendem Wasser überbrühen und schälen. Tomaten vierteln und zu den Zwiebeln geben. Linsen abgießen, hinzugeben und mit Curry, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Salz würzen. Zimt und Naturjoghurt mit den Linsen verrühren. Vom Chinakohl einige Blätter abziehen und ca. 30 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Linsenmasse auf die Chinakohlblätter geben und aufrollen.

Die Farfalle mit Bananenpesto und Chinakohlröllchen auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Ricotta-Walnuss-Ravioli mit Frühlingszwiebel-Sauce“ von Lilly Lauer-Kummer

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

2 Eier
80 g Mehl
80 g Hartweizengrieß
1 Msp. Kurkuma
½ EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für die Füllung:

150 g Ricotta
30 g Parmesan
40 g Walnusskerne
2 Zweige Rosmarin
5 Zweige glatte Petersilie
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

6 Frühlingszwiebeln
100 ml Wermut
80 ml Milch
100 ml Sahne
30 g Butter
1 Belper Knolle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Ravioli 1 Ei trennen und Eiweiß kaltstellen. Mehl mit Grieß, Eigelb, verquirltem Ei, Öl, Kurkuma, Salz und 2 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig 2 Kugeln formen und in Frischhaltefolie ruhen lassen.

Für die Füllung Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Walnusskernen fein hacken. Ricotta mit Rosmarin und Walnuss glatt rühren. Creme mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce Wermut in einem Topf um die Hälfte reduzieren. Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in grobe Stücke schneiden. Sahne und Milch zum Wermut geben und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Frühlingszwiebeln in den Topf geben und aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer alles fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

In einem kleinen Topf Butter aufstellen, aufschäumen und bräunen lassen.



Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen und im Abstand von 10 cm 1 TL der Füllung auftragen. Quadratische Teigplatten ausschneiden, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und jeweils mit einer Teigplatte bedecken. Teigränder mit einer Gabel aneinander drücken. Ravioli in einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Sauce nochmals aufkochen lassen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Die Ricotta-Walnuss-Ravioli mit Frühlingszwiebel-Sauce auf Tellern anrichten, mit wenig Nussbutter beträufeln und servieren.