# | Die Küchenschlacht - Menü am 12. Mai 2016 |
## „Hauptgang und Dessert“ Alexander Herrmann

## *Hauptgang: „Chicken tikka masala mit Pilaw und Naan“ von Tobias Zwick*

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Curry:*

| | |
|---|---|
| 300 g | Hühnerfleisch aus dem Schenkel |
| 1 | rote Zwiebel |
| 3 | Knoblauchzehen |
| 1 | grüne Chili |
| 1 Knolle | Ingwer à 4 cm |
| 1 TL | Kurkuma |
| 1 TL | Cayennepfeffer |
| 2 TL | Garam Masala |
| 1 EL | Zucker |
| 20 g | Tomatenmark |
| 200 g | gehackte Tomaten |
| 200 g | Joghurt |
| 4 Zweige | Koriander |
| 8 | Curry-Blätter |
| | Salz & Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

*Für den Pilaw:*

| | |
|---|---|
| 50 g | Basmatireis |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 100 ml | Hühnerfond |
| 1 TL | Kurkuma |
| 1 Stange | Zimt |
| 4 Kapseln | Kardamom |
| 4 | Gewürznelken |
| 10 g | Butterschmalz |

*Für das Naan:*

| | |
|---|---|
| 125 g | Mehl |
| 1 TL | Zucker |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 EL | neutrals Pflanzenöl |
| 1 EL | Butter |
| 1 TL | feines Salz |

**Zubereitung**

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Naan Mehl, Zucker, Backpulver, Öl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig dreiteilen, zu Kugeln formen und ausrollen. Teigrohlinge kurz ruhen lassen.

Für den Pilaw Zwiebel abziehen, klein würfeln und im Butterschmalz anbraten. Kardamom, Nelken und Zimt mitrösten. Reis hinzugeben und mit Fond aufgießen. Kurz aufkochen lassen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Für das Curry Zwiebeln, Chili und Ingwer grob stifteln und in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen und hineinpressen, Cayennepfeffer, Kurkuma, Garam Masala und Zucker hinzugeben. Tomatenmark unterheben und stark mitrösten. Gehackte Tomaten dazugeben und nochmal aufkochen. Aus dem Topf in eine Moulinette geben und darin cremig mixen. Curry zurück in die Pfanne geben und mit Joghurt anrühren. Hühnerfleisch waschen, trockentupfen und grob würfeln. Mit Salz, Pfeffer und Garam Masala würzen und mit Curry-Blättern zum Curry geben und gar ziehen lassen.

Für das Naan eine beschichtete Pfanne erhitzen. Naan-Fladen darin von jeder Seite 1 Minute anbacken. Im Ofen ca. 5 Minuten nachbacken lassen. Vor dem Servieren mit Butter bestreichen.

Das Chicken tikka masala mit Pilaw und Naan auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.

## *Dessert: „Bananen-Toffee-Tartelette“ von Tobias Zwick*

**Zutaten für zwei Personen**

*Für das Bananen-Toffee-Tartelette:*

| | |
|---|---|
| 1 | Banane |
| 3 | Kekse |
| 50 g | Butter |
| 200 g | geschlagene Sahne |
| 50 g | Dulce de Leche |
| 10 ml | Zitronensaft |
| 20 g | Kakao |
| 1 | Vanilleschote |

**Zubereitung**

Für den Tarteletteboden die Kekse in einen Plastikbeutel geben und mit dem Plattiereisen fein klopfen. Butter dazugeben und miteinander verkneten, bis eine Teigkugel entsteht. Teigkugel in einen Servierring geben, zu einem flachen Boden drücken und kühl stellen.

Auf den festgewordenen Keksboden die Dulce de Leche-Creme verteilen, Bananen in Scheiben schneiden, durch Zitronensaft ziehen und eine Etage auf die Toffee-Creme geben. Sahne mit Vanilleextrakt festschlagen. Schlagsahne auf den Bananen verteilen und das Tartelette mit Kakao bestreuen.

Zum Anrichten einen dicken Pinselstrich der Toffee-Creme auf Teller streichen und das Tartelette mit der Konditor-Palette in die Mitte des Tellers heben und servieren.

## *Hauptgang: „Mit Dattelcreme gefüllte Spitzpaprika mit Minz-Quinoa und Ziegenkäse-Praline“ von Ramona Heim*

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Paprika:*

| | |
|---|---|
| 2 | große Spitzpaprika |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 150 g | entsteinte Datteln |
| 200 g | Frischkäse |
| 200 g | Schmand |
| ½ TL | Currypulver |
| ½ TL | gemahlener Kreuzkümmel |
| | Salz, aus der Mühle |
| | Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

*Für das Quinoa:*

| | |
|---|---|
| 200 g | Quinoa |
| 100 ml | Gemüsefond |
| 1 Zweig | Minze |
| 1 EL | Olivenöl, zum Anbraten |

*Für die Ziegenkäsepraline:*

| | |
|---|---|
| 150 g | weicher Ziegenkäse |
| 50 g | Pistazien |
| 50 ml | cremiger Honig |
| 1 Zweig | Rosmarin |

**Zubereitung**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung Datteln kleinhacken und einige Stücke beiseitelegen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Datteln mit Frischkäse, Schmand, Curry und Kreuzkümmel in der Moulinette pürieren. Die beiseitegelegten Stücke hinzugeben. Spitzpaprika halbieren, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und mit der Creme füllen. In eine ofenfeste Form mit 2 ½ EL Wasser geben und ca. 20 Minuten backen.

Für das Minz-Quinoa die Quinoa-Samen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Gemüsefond aufgießen und ca. 12 Minuten garen. Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterrühren.

Für die Praline Ziegenkäse in grobe Würfel schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und einige Nadeln abzupfen. Rosmarinnadeln mit Pistazien in einer Moulinette zerkleinern. Aus Käsewürfeln eine Kugel formen, diese flachdrücken und eine kleine Vertiefung hineinpressen. Etwas Honig hineingeben, mit dem Käse umschließen und erneut zu einer Kugel formen. Käsekugeln in gemahlenen Pistazien wälzen und kalt stellen.

Die mit Dattelcreme gefüllte Spitzpaprika mit Minz-Quinoa und Ziegenkäsepraline auf Tellern anrichten und servieren.

## *Dessert: „Avocado-Schokomousse mit Mandelkrokant“ von Ramona Heim*

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Mousse:*

| | |
|---|---|
| 1 | Avocado |
| 50 g | dunkle Schokolade |
| 4 EL | Milch |
| 1 EL | Ahornsirup |

*Für den Mandelkrokant:*

| | |
|---|---|
| 50 g | Mandelblättchen |
| 4 EL | Puderzucker |
| 1 Prise | gemahlener Kardamom |

**Zubereitung**

Für die Mousse die Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen. Dieses mit Milch in eine Moulinette geben. Schokolade über einem Wasserbad Topf schmelzen und zur Avocado-Creme geben. Zum Schluss Ahornsirup unterrühren.

Für den Mandelkrokant Puderzucker in einer Pfanne erhitzen, bis dieser karamellisiert. Mit dem karamellisierten Zucker die Mandelblättchen vermengen und diese leicht rösten. Mit 1 Prise Kardamom würzen, auf ein Backblech mit Backpapier geben, abkühlen lassen und grob hacken.

Die Avocado-Schoko-Mousse mit Mandelkrokant in kleinen Schüsseln anrichten und servieren.

## *Hauptgang: „Morchel-Rahm-Risotto mit Zander“ von Lilly Lauer-Kummer*

**Zutaten für zwei Personen**

*Für den Risotto:*

| | |
|---|---|
| 250 g | Risotto-Reis |
| 50 g | Morcheln |
| 1 | Schalotte |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 30 g | Parmesan |
| 50 ml | Sahne |
| 100 ml | Weißwein |
| 400 ml | Gemüsefond |
| 100 ml | Karottensaft |
| 5 EL | Butter |
| 3 Zweige | Kerbel |
| | Salz, aus der Mühle |
| | Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

*Für den Fisch:*

| | |
|---|---|
| 2 | Zanderfilets ohne Haut à 180 g |
| 3 EL | Butter |
| ½ TL | Fleur de Sel |

**Zubereitung**

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Risotto Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Butter unter Rühren glasig dünsten, Reis zugeben und anbraten. Mit Wein ablöschen und ca. 2 Minuten aufkochen. Karottensaft und Fond nach und nach angießen, sodass der Reis immer leicht bedeckt ist. Fortfahren bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen und verkocht ist.

Für den Zander diesen mit Butter auf einen Teller geben, mit Fleur de Sel bestreuen und in Frischhaltefolie einwickeln. Im Ofen ca. 15 Minuten garen.

Morcheln gründlich waschen und trocknen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Sahne steif schlagen und Parmesan reiben.

Risotto vom Herd nehmen, Butter, Parmesan und Kerbel unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne unterheben.

Den Morchel-Rahm-Risotto mit Zander auf Tellern anrichten, mit Kerbel garnieren und servieren.

## *Dessert: „Tarte Tatin mit Crème Chantilly“ von Lilly Lauer-Kummer*

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Tarte:*

| | |
|---|---|
| 1 | Blätterteigplatte |
| 3 | Boskoop-Äpfel |
| 100 g | Butter |
| 100 g | Zucker |

*Für die Crème:*

| | |
|---|---|
| 200 g | Sahne |
| 2 EL | Zucker |
| 1 | Vanilleschote |

**Zubereitung**

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Für die Tarte Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Viertel längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter und Zucker in einer Gusseisenpfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Apfelscheiben fächerartig in den Karamell legen, so dass der Pfannenboden bedeckt ist. Blätterteigplatte etwa 1 cm größer als den Pfannenboden rund ausschneiden, auf die Äpfel legen und leicht andrücken. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Nach 15 Minuten den Ofen kurz öffnen, damit Feuchtigkeit entweichen kann. Pfanne aus dem Ofen nehmen und einen Teller darauflegen und Tarte stürzen.

Für die Crème Chantilly Sahne halb steif schlagen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Zucker mischen und mit der Sahne verrühren.

Die Tarte in Stücke schneiden, Crème Chantilly in ein Schälchen geben, auf Tellern anrichten und servieren.