



| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek - Menü am 12. September 2016 |
Tagesmotto: „Mediterrane Klassiker“ mit Alfons Schuhbeck

Gericht zum Tagesmotto: „Tris di pasta: Rote-Bete-Ravioli, Lachs-Tortelloni und Tagliatelle“ von Renate Zimmermann

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

4 Eier
200 g doppelgriffiges Weizenmehl
1 EL Milch
1 EL Olivenöl
3 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark
½ Bund glatte Petersilie
Mehl, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle

Für die Ravioli:

1 Zwiebel
1 Stück Ingwer
1 Knolle vorgekochte Rote Bete
50 g Feta
50 g Semmelbrösel
1 EL Mohnsamensamen
2 EL Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tortelloni:

150 g Wildlachsfilet, küchenfertig, ohne Haut
1 Zitrone
75 ml Crème double
3 Stängel Dill
2 EL Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tagliatelle:

10 Kirschtomaten
1 Bund Lauchzwiebeln
2 Zehen Knoblauch
1 rote Chilischote
30 g Parmesan, zum Reiben
Olivenöl, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Für die Pasta in einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

In einem Topf Wasser für die Tomaten zum Kochen bringen.

Für den Nudelteig Eier, Mehl, Milch, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem elastischen Teig kneten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und mit Rapsöl mixen. Den Teig dritteln. Ein Drittel mit Tomatenmark verkneten, ein Drittel mit Petersilienöl verkneten und ein Drittel so belassen.

Für die Rote-Bete-Ravioli Rote Bete pürieren. Feta zerkrümeln und unter Rote-Bete-Püree mischen. Ingwer schälen und fein hacken. Zwiebel abziehen und würfeln. 1 EL Butter zerlassen, Zwiebel und Ingwer darin andünsten. Semmelbrösel hinzufügen und kurz anrösten. Zwiebel, Ingwer und Semmelbrösel mit Rote Bete und Feta vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Naturbelassenen Teig mit Mehl bestäuben und mit einer Nudemaschine zu einer Teigplatte ausrollen. Füllung in kleinen Häufchen auf die Hälfte des Teigs geben, mit anderer Hälfte bedecken und Ravioli ausstechen. In kochendem Salzwasser garen, bis die Ravioli an der Wasseroberfläche schwimmen. Dann abschöpfen. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen, Mohn hinzufügen und Ravioli darin schwenken.

Für die Lachs-Tortelloni Lachsfilet kalt abbrausen und trockentupfen. Dill abbrausen, trockenwedeln und Spitzen abzupfen. Zitrone waschen und Schale abreiben. Lachs, einen Teil des Zitronenabriebs, Crème double und Dill zu einer Farce pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Grünen Teig mit Mehl bestäuben und mit einer Nudemaschine zu einer Teigplatte ausrollen. Quadrate ausschneiden, Farce darauf geben und Tortellini formen. In kochendem Salzwasser garen, bis die Tortelloni an der Wasseroberfläche schwimmen. Butter in einer Pfanne schmelzen, restlichen Zitronenabrieb und Salz dazugeben und Tortelloni darin schwenken.

Für die Tagliatelle Parmesan reiben und für die Garnitur beiseite stellen. Roten Teig mit Mehl bestäuben, mit einer Nudemaschine zu einer Teigplatte ausrollen und zu Tagliatelle verarbeiten. Chilischote waschen, halbieren, Kerne entfernen und klein hacken. Lauchzwiebeln putzen und klein schneiden. Kirschtomaten mit heißem Wasser überbrühen, Haut abziehen und Fruchtfleisch klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Tagliatelle in kochendem Salzwasser circa 3 Minuten garen, dann abschütten. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Lauchzwiebeln andünsten, Chili, Knoblauch und Tomaten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zucker abschmecken. Tagliatelle hinzufügen und mit Gemüse vermengen. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

Tris di pasta auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Risotto milanese mit Zucchini und Möhren mit gebratenem Kalbsbries und Parmesan-Gitter“ von Francesco Mele

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto milanese:

200 g	Risotto-Reis
1	Karotte
1	Zucchini
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
100 g	Parmesan, am Stück
750 ml	Gemüsefond
50 ml	trockener Weißwein
1 Bund	glatte Petersilie
0,1 g	Safranfäden
	Butter, zum Verfeinern
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kalbsbries:

150 g	Kalbsbries, küchenfertig
1 Zehe	Knoblauch
½ Bund	glatte Petersilie
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Parmesan-Gitter:

200 g	Parmesan
-------	----------

Für die Garnitur:

1	Trüffel
1 EL	Butter

Zubereitung

Kalbsbries von Fett und Sehnensträngen befreien und zwei Stunden vor der Zubereitung wässern.

Für das Risotto in einem Topf Gemüsefond erwärmen.

Für das Parmesan-Gitter Ofen auf 120 Grad Oberhitze vorheizen.

Für das Risotto Karotte schälen und fein würfeln. Zucchini waschen, Strunk entfernen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Zucchini darin andünsten. Reis dazugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Flüssigkeit reduzieren lassen. Safran hinzugeben. Fond nach und nach angießen und Risotto unter Rühren bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Parmesan



fein reiben. Vor dem Servieren Butter und Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Petersilie garnieren.

Für das Parmesan-Gitter Parmesan fein reiben und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Bei 120 Grad 5 Minuten im Ofen backen und anschließend auskühlen lassen. Für das Kalbsbries Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kalbsbries gründlich unter fließendem Wasser abbrausen, trocken tupfen und klein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch hinzufügen und Kalbsbries scharf anbraten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie unterheben.

In einer Pfanne Butter schmelzen und Trüffel fein in die Butter hobeln.

Risotto milanese mit Zucchini und Möhren mit gebratenem Kalbsbries auf Tellern anrichten, mit der Trüffel-Butter übergießen, Parmesan-Gitter darauf anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Insalata di conchiglie auf gegrillten Mini-Zucchini mit Bruschetta“ von Elke Welter

Zutaten für zwei Personen

Für den Muschelsalat:

200 g	Miesmuscheln
400 g	Venusmuscheln
20 g	Queller
7	Kirschtomaten
2	Schalotten
3 Zehen	Knoblauch
1	Zitrone
200 g	eingelegte Pimientos, in Öl
100 ml	Olivenöl
50 ml	trockener Weißwein
2 Zweige	Thymian
3 Zweige	glatte Petersilie
	Olivenöl, zum Braten
	Fleur de Sel, zum Würzen
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die gegrillte Zucchini:

4	Mini-Zucchini
1 EL	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bruschetta:

1	Ciabatta-Brot
100 g	Parmesan
2 große	Strauchtomaten
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
½ Bund	Basilikum
2 Prisen	Chilipulver
1 EL	getrockneter Oregano
	Olivenöl, zum Braten und Verfeinern
	Salz, aus der Mühle

Für die Balsamico-Creme:

25 ml	trockener Rotwein
25 ml	Balsamico-Essig
25 ml	Orangensaft
2 EL	flüssiger Blütenhonig

Zubereitung

Für den Queller in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Tomaten in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.



Für den Muschelsalat Muscheln abbürsten, putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Muscheln in einem geschlossenen Topf mit reichlich kochendem Wasser ca. 4 Minuten aufkochen. Schalotten und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Thymian und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und einen Zweig Thymian hinzufügen. Miesmuscheln dazugeben, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Zugedeckt etwa 3 Minuten garen. Venusmuscheln hinzufügen und weitere 5 Minuten garen, bis alle Muscheln geöffnet sind. Muscheln in ein Sieb geben, Sud auffangen. Geschlossene Muscheln entsorgen.

Queller circa 20 Sekunden in ungesalzenem Wasser blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Kirschtomaten kurz in kochendes Wasser geben. Häuten, Strunk entfernen und vierteln. Eingelegte Pimientos in Streifen schneiden.

Für die Vinaigrette Muschelsud in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Restliche Thymianblättchen und Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Zitrone waschen und ½ TL Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Muschelsud, Thymian, Petersilie, Zitronenschale und Olivenöl verrühren. Vinaigrette mit Fleur de Sel, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Warme Vinaigrette über Muscheln gießen und mit Tomaten, Pimientos und Queller vermengen.

Für die gebratenen Zucchini Mini-Zucchini waschen, putzen und Enden entfernen. Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. Grillpfanne mit Öl bepinseln und erhitzen. Zucchini von beiden Seiten goldbraun braten, salzen und pfeffern.

Für die Bruschetta Balsamico-Creme herstellen. Balsamico-Essig und Rotwein in einem Topf zum Kochen bringen und dickflüssig einkochen lassen. Orangensaft und Honig hinzugeben, nochmals aufkochen lassen. Balsamico-Creme zum Abkühlen beiseite stellen.

Tomaten kurz in kochendes Wasser geben. Häuten, Strunk und Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Tomatenwürfel in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomatenwürfel, Basilikum, einen Schuss Olivenöl, Zwiebel und Knoblauch in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Chilipulver und getrocknetem Oregano abschmecken. Parmesan reiben.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Ciabatta in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun rösten. Brot aus der Pfanne nehmen, Tomatenmasse darauf verteilen. Balsamico-Creme und Parmesan darüber geben.

Insalata di conchiglie auf gegrillten Mini-Zucchini mit Bruschetta auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Vitello tonnato mit Thunfisch-Tatar und frittierten Kapernäpfeln“ von Tobias Beck

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet
4 EL Olivenöl, zum Braten
Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Thunfisch-Creme:

140 g Thunfisch aus der Dose, im eigenen Saft
1 Sardellenfilet, aus dem Glas
6 Kapern, aus dem Glas
½ Limette
1 Ei
1 EL Crème fraîche
80 ml Rapsöl
30 ml Olivenöl
½ TL Dijon-Senf
½ TL Flüssiger Honig, zum Würzen
Rote Pfeffersauce, zum Würzen
Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Thunfisch-Tatar:

150 g Thunfischfilet, küchenfertig, ohne Haut
1 Sardellenfilet, aus dem Glas
5 Kapern, aus dem Glas
½ Schalotte
1 Limette
10 ml Limonen-Öl
2 Stängel Oregano
2 Stängel glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die frittierten Kapernäpfel:

6 Kapernäpfel, aus dem Glas
Mehl, zum Mehlieren
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Für die Brot-Chips:

200 g Tramezzini-Brot
30 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

50 g Wildkräutersalat



- 2 Kirschtomaten
- 2 essbare Blüten
- ½ Pomelo
- Olivenöl, zum Marinieren
- Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Zubereitung

Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Pflanzenöl in der Fritteuse erhitzen.

Für das Kalbsfilet Fleisch kalt abbrausen und trockentupfen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Kalbsfilet rundherum scharf anbraten. Im Ofen bei 150 Grad Umluft 17 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht ist. Fleisch aus dem Ofen nehmen und im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Thunfisch-Creme Limette auspressen. Dosenthunfisch, Sardelle und Kapern in einem Sieb abtropfen lassen und grob ausdrücken. Thunfisch, Sardelle, Kapern, Limettensaft, Ei, Rapsöl, Olivenöl, Dijon-Senf und Honig in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer zu einer feinen Creme pürieren. Crème fraîche und einen Spritzer Pfeffersauce unterrühren und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für das Thunfisch-Tatar Limette auspressen. Fischfilet kalt abbrausen, trocken tupfen, fein würfeln. Kapern und Sardelle abtropfen lassen, klein hacken und mit Thunfisch vermengen. Schalotte abziehen, fein hacken und ebenfalls hinzufügen. Oregano und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Oregano, Petersilie und Limonen-Öl unter das Tatar mengen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Für die Brot-Chips Tramezzino-Brot rund ausstechen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Tramezzino darin ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die frittierten Kapernäpfel Kapernäpfel abtropfen lassen, mehlieren und in Pflanzenöl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur Pomelo schälen und Filets auslösen. Zwei Filets mit Olivenöl marinieren. Kirschtomaten waschen, trockenreiben und ebenfalls frittieren. Wildkräutersalat putzen, waschen und trockenschleudern.

Kalbsfilet aus dem Kühlschrank nehmen, sehr dünn aufschneiden und als Carpaccio auf Teller legen, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Thunfisch-Creme beträufeln. Thunfisch-Tatar in der Mitte platzieren und Wildkräuter und essbare Blüten darauf drapieren. Pomelo, frittierte Kapern und Kirschtomaten darauf legen. Brot-Chips dazu reichen und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Paella“ von Stefanie Both

Zutaten für zwei Personen

Für die Paella:

2	Hähnchenbrustfilets à 150 g
100 g	Chorizo, am Stück
3 Scheiben	Pancetta
200 g	Miesmuscheln
4	Garnelen, küchenfertig, mit Kopf und Schale
2	Tintenfischtuben, küchenfertig
200 g	Paella-Reis
150 g	Erbsen
200 g	Fleischtomaten
½	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
650 ml	Hühnerfond
300 ml	trockener Weißwein
½ Bund	glatte Petersilie
0,1 g	Safranfäden
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
	Olivenöl, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1	Zitrone
5 Stängel	glatte Petersilie

Zubereitung

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Paella Chorizo in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Hühnerfond erwärmen. Safran in ein wenig Hühnerfond einweichen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, Stielansatz entfernen und Fruchtfleisch grob hacken.

In einer Paellapfanne 3 EL Olivenöl erhitzen, Chorizo und Pancetta darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Safran und ein wenig Hühnerfond hinzufügen. Dann Paprikapulver und Reis einrühren. Tomaten hinzufügen. Reis unter Rühren und unter Angießen des restlichen Hühnerfonds garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Garnelen und Tintenfischtuben kalt abbrausen und trockentupfen. Hähnchenbrustfilets kalt abbrausen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen, Hähnchenbrust anbraten. Tintenfischtuben in Ringe schneiden und mit Garnelen ebenfalls anbraten. Miesmuscheln waschen und in einem geschlossenen Topf mit kräftig kochendem Wasser ca. 4 Minuten kochen. Dann in einen Topf geben und mit Weißwein aufkochen. Geschlossene Muscheln entsorgen. Hähnchen, Garnelen, Tintenfisch und Muscheln warm halten.



Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Erbsen waschen und aus der Schote lösen. Hähnchenbrust, Erbsen und Petersilie unter die Paella mengen.

Für die Garnitur Zitrone abbrausen, trockenreiben und in Spalten schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Paella auf Tellern anrichten, Garnelen, Tintenfisch und Muscheln obenauf legen, mit Zitrone und Petersilie garnieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Branzino in Meersalz-Kruste gegart mit mediterranem Grillgemüse und gebratenen Kartoffeln“ von Brigitte Quehenberger-Spreitz

Zutaten für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch in der Salzkruste:

- 1 Wolfsbarsch, im Ganzen à circa 500 g, ausgenommen und entschuppt
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zitrone
- 5 Eier, davon die Eiweiße
- 1,5 kg grobes Meersalz
- 6 EL Mehl
- 1 Zweig Zitronenthymian
- 3 Zweige Estragon
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Liebstöckel
- Fischgewürz, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Grillgemüse:

- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 2 rote Paprika
- 1 Rispe Cherrytomaten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 5 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

- 4 Neue Kartoffeln
- 2 EL Butter, zum Braten
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Paprika-Dip:

- ½ rote Paprika
- ½ Zehe Knoblauch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- ½ Zitrone
- 1 Zweig Rosmarin



Zubereitung

Ofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kartoffeln in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Wolfsbarsch Fisch kalt abrausen und trocken tupfen. Zitrone waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Wolfsbarsch mit Fischgewürz, Pfeffer und Salz würzen. Petersilie, Estragon, Zitronenthymian und Liebstöckel abrausen, trockenwedeln und Fisch mit Kräutern, Knoblauch und Zitronenscheiben füllen. Einige Zweige Liebstöckel beiseitelegen. Für die Salzkruste Eier trennen. Eiweiße, Meersalz und Mehl vermengen. Backblech mit Backpapier auslegen. Hälfte der Meersalz-Masse auf dem Backblech verteilen, restlichen Liebstöckel und Wolfsbarsch darauf legen. Wolfsbarsch mit Meersalz-Masse bedecken und bei 250 Grad 15-18 Minuten garen. Nach Ende der Garzeit aus dem Ofen nehmen und 3 Minuten ruhen lassen.

Für das Grillgemüse Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Olivenöl vermengen. Zucchini und Aubergine waschen, putzen und Enden entfernen. Zucchini und Aubergine längs in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und die Hälften nochmals halbieren. Tomaten und Frühlingszwiebeln waschen. Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten und Frühlingszwiebeln mit Knoblauch-Öl bepinseln. In einer heißen Grillpfanne unter Wenden 6-8 Minuten grillen, zwischendurch mit dem Öl bepinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen und Haut der Paprikaschoten nach Belieben abziehen.

Für den Paprika-Dip Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprikaschote waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und für einige Minuten zum Wolfsbarsch in den Ofen geben. Anschließend Haut abziehen und Fruchtfleisch mit Knoblauch im Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Zitrone waschen, trockenreiben und in Spalten schneiden. Rosmarin abrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein hacken.

Für die Kartoffeln die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen. Abschütten. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen, Kartoffeln goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Branzino aus der Meersalz-Kruste lösen, filetieren und mit mediterranem Grillgemüse und gebratenen Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit Zitronenspalten und Rosmarin garnieren, Paprika-Dip in einer kleinen Schale anrichten und servieren.