

| Die Küchenschlacht - Menü am 13. April 2016 |
„Saucenkönig – auf die Sauce kommt es an!“ mit Mario Kotaska



„Saucenkönig – auf die Sauce kommt es an!“, „Flank Steak mit fruchtiger Cold-Brew-Coffee-Sauce und Süßkartoffel-Würfeln“ von Claudia Büchner

Zutaten für zwei Personen

Für das Flank Steak:

400 g Flank Steak
100 ml Olivenöl
1 EL Rauchsatz
1 EL Rauchpaprika
100 g Ghee, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

500 ml Cold Brew Coffee
500 ml Rinderfond
100 ml trockener Rotwein
50 g Ghee
50 g Schokolade, 80% Kakaogehalt
100 g getrocknete Cranberries, ungesüßt
½ Bund Rosmarin
½ Bund Thymian
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Süßkartoffel-Würfel:

4 Süßkartoffeln
1 TL gerebelter Thymian
1 TL getrockneter Rosmarin
5 EL Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

50 g Granatapfelkerne



Zubereitung

Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Flank Steak Fleisch mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Olivenöl, Rauchsatz und Rauchpaprika einreiben. In einer Grillpfanne Ghee erhitzen und Fleisch darin scharf anbraten. Bei 120 Grad für circa 15 Minuten im Ofen garen. Vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. In Tranchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Süßkartoffel-Würfel Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser gar kochen und abschütten. Olivenöl erhitzen. Süßkartoffel-Würfel anbraten, getrocknete Kräuter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce Olivenöl erhitzen. Cranberries dazugeben und kurz anbraten. Mit Rotwein und Rinderfond ablöschen und reduzieren lassen. Cold Brew Coffee dazugeben. Thymian und Rosmarin abrausen, trockenwedeln, Blätter und Nadeln abzupfen und ebenfalls in die Sauce geben. Schokolade hinzufügen und in der Sauce schmelzen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer würzen, Ghee hinzufügen und noch einmal erwärmen.

Flank Steak mit Granatapfelkernen garnieren, mit fruchtiger Cold-Brew-Coffee-Sauce und Süßkartoffel-Würfeln anrichten und servieren.



„Saucenkönig – auf die Sauce kommt es an!“, „Schweineschnitzel mit Orangen-Hollandaise, Spargel und Salzkartoffeln“ von Klaus-Dieter Braun

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2	Schnitzel aus dem Schweinrücken à 120 g
100 g	Paniermehl
100 g	Mehl
2	Eier
	Butterschmalz, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Orangen-Hollandaise:

2	Schalotten
1	Orange, davon den Abrieb und den Saft
3	Eier
150 g	Butter
150 ml	Gemüsefond
75 ml	trockener Weißwein
1 Schuss	Weißwein-Essig
1 EL	Schwarze Pfefferkörner
	Piment d'espelette, zum Abschmecken
	Butter, zum Braten
	Salz, aus der Mühle

Für den Spargel:

6 Stangen	grüner Spargel
6 Stangen	weißer Spargel
100 g	Butter
100 ml	trockener Weißwein
50 ml	Orangensaft
	Salz, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

250 g kleine	festkochende Kartoffeln
--------------	-------------------------

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser für die Kartoffeln zum Kochen bringen.

Für das Aufschlagen der Hollandaise in einem weiteren Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für den Spargel Wasser zum Kochen bringen.

Für die Schweineschnitzel Fleisch unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier verquirlen, Mehl sowie Paniermehl bereitstellen. Schnitzel zuerst in Mehl,



danach in Ei und dann im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel von beiden Seiten goldgelb ausbraten. Herausnehmen und warm stellen.

Für die Salzkartoffeln Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Danach abschütten.

Für den Spargel weißen Spargel waschen und komplett schälen, grünen Spargel ebenfalls waschen und nur am unteren Ende schälen. Butter, Weißwein und Orangensaft zu dem Kochwasser geben, mit Salz abschmecken. Weißen Spargel circa zwölf Minuten in der Flüssigkeit bissfest garen, nach circa fünf Minuten grünen Spargel hinzugeben.

Für die Orangen-Hollandaise Schalotten abziehen, würfeln und in ein wenig Butter anschwitzen. Weißwein, ein Schuss Weißwein-Essig, Gemüsefond und Pfefferkörner hinzugeben. Köcheln lassen und um ein Drittel reduzieren. Reduktion durch ein Sieb geben und erkalten lassen. Butter zerlassen. Eier trennen. Eiweiß beiseite stellen. Abgekühlte Reduktion zu den Eigelben geben. Im Wasserbad bei mittlerer Hitze zu einer schaumigen Masse schlagen. Schüssel vom Wasser nehmen und flüssige Butter untermischen. Schale einer Orange abreiben. Saft auspressen. Hollandaise mit Orangensaft- und Abrieb aromatisieren. Mit Salz und Piment d'espelette würzen.

Schweineschnitzel mit Orangen-Hollandaise, Spargel und Salzkartoffeln anrichten und servieren.



„Saucenkönig – auf die Sauce kommt es an!“, „Rinderfilet mit Rotwein-Schokoladen-Sauce, Schalotten und getrüffeltem Kartoffelpüree“ von Manfred Königs

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

- 2 Rinderfilets à 250 g
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Kalahari Salz, zum Würzen
- Tellicherry Pfeffer, zum Würzen

Für die Schalotten:

- 200 g Schalotten
- 100 ml trockener Rotwein
- 40 ml Portwein
- 1,5 EL Puderzucker
- 2 Zweige Thymian
- 2 Gewürznelken
- 1 Zimtstange

Für die Rotwein-Schokoladen-Sauce:

- 1 Rote Zwiebel
- 10 g Bitterschokolade (70% Kakao)
- 30 g kalte Butterwürfel
- 125 ml Rotwein
- 125 ml Portwein
- 80 ml Rinderfond
- 1,5 EL Marsala
- 1 EL Zucker
- 1 Zweige Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 50 g Trüffelbutter
- 50 ml Schlagsahne
- 150 ml Milch
- 1 EL Trüffelöl
- Kalahari Salz, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 1 kleiner Schwarzer Trüffel
- 2 Stängel Kerbel



Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Rinderfilet Fleisch unter kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Schalotten abziehen und halbieren, Knoblauch abziehen und leicht andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Butterschmalz erhitzen und Rinderfilet von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Kalahari Salz und Tellicherry Pfeffer würzen. Thymian, Rosmarin, Schalotten und Knoblauch zugeben und kurz anbraten. Anschließend alles auf ein Blech geben und im Ofen bei 160 Grad auf der mittleren Schiene 25 Minuten garen.

Für die Schalotten Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Puderzucker in einem Topf hellbraun karamellisieren und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Zimtstange, Thymian, Gewürznelken sowie Schalotten zugeben. Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Schalotten beiseite stellen.

Für die Rotwein-Schokoladen-Sauce Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schokolade zerkleinern. Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Zwiebelstreifen zugeben und kurz anbraten. Anschließend mit Rotwein und Portwein ablöschen und etwas Rinderfond, Marsala und Thymian zufügen und auf etwa 100 Milliliter einkochen lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Zerkleinerte Schokolade zur Sauce geben und auflösen. Anschließend eiskalte Butter einrühren und beiseite gestellte Schalotten zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser garen. Anschließend abgießen. Milch und Trüffelöl in einem großen Topf aufkochen. Kartoffeln durch die Presse dazu drücken. Püree mit Trüffelbutter verfeinern, mit Kalahari Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren Sahne steif schlagen und unterheben.

Kerbel abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Rinderfilet mit Rotwein-Schokoladen-Sauce, Schalotten und getrüffeltem Kartoffelpüree anrichten. Etwas schwarzen Trüffel über das Püree hobeln, mit Kerbelblättchen garnieren und servieren.



„Saucenkönig – auf die Sauce kommt es an!“, „Entrecôte mit Cumberland-Sauce, Rosmarinkartoffeln und buntem Tomatensalat“ von Graziella Macri

Zutaten für zwei Personen

Für das Entrecôte:

2 Entrecôtes à 250 g
1 Zehe Knoblauch
50 g Butter
1 Zweig Rosmarin
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

1 Schalotte
1 Bio-Orange
200 ml dunkler Portwein
20 ml trockener Rotwein
3 TL Preiselbeeren, aus dem Glas
1 TL Senfkörner
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rosmarinkartoffeln:

250 g kleine neue Kartoffeln
3 Zweige Rosmarin
100 ml Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Tomatensalat:

400 g rote und gelbe Tomaten
2 Frühlingszwiebeln
1 rote Chilischote
1 eingelegte Zitrone
2 EL Olivenöl
1 Bund glatte Petersilie
1 g Safranfäden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.



Für die Sauce Schalotte abziehen und fein würfeln. Orange waschen, trocken reiben, Schale abziehen und Saft auspressen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotte andünsten und mit Portwein und Rotwein ablöschen. Etwas von der Orangenschale sowie 80 Milliliter Orangensaft und 50 Milliliter Wasser dazugeben. Fünf Minuten bei starker Hitze einkochen und anschließend Preiselbeeren und Senfkörner zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere fünf Minuten kochen lassen, anschließend durch ein Sieb passieren. Sauce kaltstellen.

Für das Entrecôte Fleisch unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. In Rapsöl von jeder Seite circa zwei Minuten scharf anbraten. Knoblauchzehe mit Schale zerdrücken und mit dem Rosmarinzweig ebenfalls in der Pfanne mit anschwelen. Fleisch aus der Pfanne in den Ofen geben, Rosmarinzweig und Butter darauflegen und circa acht Minuten bei 150 Grad garen. Anschließend zwei Minuten ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Tomatensalat Safranfäden in circa 100 Milliliter heißem Wasser auflösen. Tomaten waschen, trocken reiben und verschieden aufschneiden (in Scheiben, Würfeln, Hälften, usw.). Eingelegte Zitrone fein hacken. Frühlingszwiebeln abziehen, putzen und in feine Ringe schneiden. Chilischote waschen, entkernen und ebenfalls in feine Ringe schneiden. Zitrone, Frühlingszwiebeln und Chili mit Olivenöl und Safran inklusive dem Wasser in eine Pfanne geben und kurz aufkochen. Abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann auf die Tomaten geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und als Garnitur über den Salat geben.

Für die Rosmarinkartoffeln Kartoffeln schälen, halbieren und in reichlich Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen und in reichlich Öl goldbraun braten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und einen Zweig zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Von den anderen Zweigen die Nadeln abzupfen und fein hacken. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren mit gehacktem Rosmarin bestreuen.

Entrecôte mit Cumberland-Sauce, Rosmarinkartoffeln und buntem Tomatensalat anrichten und servieren.