

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juni 2024** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Warenkorb" mit Zora Klipp**

1. Maishähnchen
2. Bunter Mangold
3. Ochsenherztomaten
4. Weiße Riesenbohnen
5. Polenta
6. Tramezzini
7. Ricotta
8. Pinienkerne
9. Weißer Portwein
10. Ahornsirup
11. Basilikum
12. Fenchelsamen

Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	Weißer Zwiebeln	Rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone Limette Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüsefond Fleischfond
Olivenöl	Neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Lena Rath

Ochsenherztomate aus dem Ofen mit Bohnenpüree, Portwein-Mangold, zweierlei Chip, gerösteten Pinienkernen und Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Ofen-Tomaten:

1 Ochsenherztomate
2 TL Ahornsirup
2 TL Fenchelsamen
Chili, aus der Mühle
2 TL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Ochsenherztomate der Breite nach in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Fenchelsamen mit Chili in einem Mörser leicht zerdrücken. Tomatenscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit 1 TL Olivenöl bestreichen. Die Gewürzmischung auf den Tomaten verteilen. Restliches Olivenöl und Ahornsirup miteinander vermengen und ebenfalls auf den Tomaten verteilen. Tomaten salzen und pfeffern. Für ca. 10 Minuten im Ofen backen.

Für das Bohnenpüree:

480 g weiße Riesenbohnen, aus der Dose
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
10 g Parmesan
2 EL Butter
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit 200 ml Wasser aufgießen. Thymian und Rosmarin hinzugeben und aufkochen lassen. Die Bohnen hinzugeben und ca. 5 Minuten in dem Sud köcheln lassen. Anschließend Thymian- und Rosmarinzweige entfernen, den Rest fein pürieren und durch ein Sieb drücken. Das aufgefangene Bohnenpüree wieder leicht erwärmen und mit Butter verfeinern. Mit Salz, Pfeffer, Parmesan und Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Mangold:

1 Bund bunter Mangold
100 ml weißer Portwein
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Mangold waschen, von den Stielen ein Stück abschneiden und die Blätter halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Mangold hinzugeben und kurz anbraten. Mit einem Schuss weißem Portwein ablöschen und den Mangold ca. 5 Minuten garen lassen. Mit Salz abschmecken.

Für die Mangold-Chips:

½ Bund bunter Mangold
Neutrales Öl, zum Bestreichen
Salz, aus der Mühle

Mangold von den Stielen befreien. Mit Öl einpinseln und auf ein Backblech geben. Mit etwas Salz würzen. Im vorgeheizten Ofen knusprig backen.

Für die Parmesan-Chips:

50 g Parmesan

Parmesan reiben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In den vorgeheizten Ofen geben und goldbraun ausbacken.

Für die Pinienkerne: Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne ohne Öl vorsichtig darin anrösten.
2 EL Pinienkerne

Für das Öl: Basilikum und Öl zusammen pürieren. In einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Dabei das Basilikum-Öl auffangen.
1 Bund Basilikum
150 ml–200 ml neutrales Öl

Für die Garnitur: Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.
1 Zitrone, Abrieb

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Waesch

Gefüllte Maishähnchenbrust mit Portweinsauce, Mangold-Tomaten-Gemüse und Parmesan-Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

100 g Maishähnchenbrust, ohne Haut
 100 ml Sahne
 10 g Petersilie
 10 g Basilikum
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Crushed Ice

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrust in feine Würfel schneiden, mit Chili, Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen. Das Fleisch mit dem Basilikum, der Petersilie und etwas Crushed Ice in einen Mixer geben. Kurz durchmischen und nach und nach die Sahne dazugeben. Die Farce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für das Fleisch:

2 Maishähnchenbrust, mit Haut
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenbrust der Länge nach aufschneiden bzw. eine Tasche hineinschneiden. Dann mit der Farce füllen. Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Die gefüllte Hähnchenbrust auf der Hautseite in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Dann Butter, Knoblauch und Kräuter zugeben und Fleisch mit der flüssigen, aromatisierten Butter überglänzen. Dann im Ofen gar ziehen lassen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Sauce:

1 Schalotte
 30 g Butter
 50 ml Sahne
 100 ml Weißwein
 Weißer Portwein, zum Abschmecken
 350 ml Geflügelfond
 30 g Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter und Schalotte zum Röstansatz geben und anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Mit Fond auffüllen und aufkochen. Sud passieren und so weit reduzieren, bis ein kräftiger Geflügelgeschmack erreicht ist. Sud leicht mit Speisestärke abbinden. Anschließend Sahne dazugeben und die Butter einmontieren. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Portwein abschmecken.

Für das Gemüse:

400 g bunter Mangold
 1 Ochsenerztomate
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 100 ml Gemüsefond
 2-3 EL Pinienkerne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Olivenöl, zum Braten und Marinieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mangold putzen, den Stielansatz abschneiden. Stiele in ca. 0,5 cm breite Streifen und die Blätter in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen. Mangoldstiele, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fond angießen, aufkochen und zugedeckt 5 Minuten garen. Mangoldblätter zugeben und 1 Minute zusammenfallen lassen. Eventuell nachwürzen.

Ochsenerztomate würfeln, mit Olivenöl und Salz würzen und am Ende zum Mangold geben.

Pinienkerne ohne Öl in Pfanne anrösten und dazugeben.

Für die Polenta: Fond aufkochen und die Polenta unter Rühren einrieseln lassen und wieder aufkochen. 10–15 Minuten bei schwacher Hitze quellen lassen, dabei ab und zu umrühren. Parmesan fein reiben. Käse und Butter unterrühren.

125 g Polenta
20 g Parmesan
20 g Butter
500 ml Hühnerfond

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tanja Barbei

Maishähnchenbrust mit Beurre blanc, Oxsenherztomate mit Polenta-Füllung und Hühnerhaut-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Maishähnchenbrüste mit Haut
50 g Butter
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Haut ohne Risse von der Hähnchenbrust lösen. Hühnerhaut auf ein Backblech geben, mit einem Backpapier belegen und mit einem Topf oder Pfanne beschweren. Haut im heißen Ofen knusprig werden lassen. Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter mit Rosmarin ringsherum anbraten.

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte
50 ml Sahne
80 g kalte Butter
150 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
10 ml Weißweinessig
1 Lorbeerblatt
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Teelöffel der Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Butter farblos anschwitzen. Dann mit Fond, Weißwein und Essig ablöschen und Lorbeerblatt dazugeben. Den Sud etwa um die Hälfte reduzieren lassen, anschließend durch ein Sieb passieren. Sahne hinzufügen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach mit Hilfe eines Pürierstabs kalte Butterstückchen in den Sud pürieren, sodass eine schöne, samtige Sauce entsteht. Ggf. vor dem Servieren noch einmal leicht erwärmen.

Für die Polenta-Füllung:

125 g Polenta
1 Zwiebel
30 g Butter
100 ml Milch
400 ml Gemüsefond
3 EL Pinienkerne
1 Bund Basilikum
½ TL Salz

Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten.

Zwiebel abziehen, klein würfeln und in etwas Butter andünsten. Gemüsefond und Milch angießen und Polenta einrühren. Köcheln lassen und abgedeckt beiseitestellen. Mit Salz abschmecken und restliche Butter, Pinienkerne und gehackten Basilikum einarbeiten.

Für die gefüllte Tomate:

2 Oxsenherztomaten
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Unteren Teil der Tomaten abschneiden und „begradigen“. Tomate in etwas Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen warmhalten.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb

Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juni 2024** ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Club Sandwich mit Maishähnchen, Mangold und Spiegelei

Zutaten für zwei Personen

Für das Sandwich:

300 g Maishähnchenbrust
1 Ochsenherztomate
150 g Mangold
6 Scheiben Tramezzini
1 Schalotte
1 Zitrone, Abrieb & Saft
2 Eier
2 EL Ricotta
2 cl weißer Portwein
1 EL Senf
1 TL Honig
2 Zweige Thymian
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 125 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Maishähnchenbrust entfernen.

Aus Senf, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Die Hähnchenbrüste damit bestreichen bzw. hineinlegen. Wenn Zeit ist, eine Stunde ziehen lassen und dann in einer feuerfesten Form im Ofen für etwa 25 Minuten im Ofen garen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. In etwas Olivenöl anschwitzen.

Ochsenherztomate in feine Würfel schneiden und zu den Schalotten geben, mit Portwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und einkochen lassen.

Mangold waschen, trocken tupfen und das Grüne in 5 mm große Stücke schneiden. In etwas Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen, bis er leicht zusammengefallen ist. Dann vom Herd nehmen bzw. den Herd ausschalten und nur etwas ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ricotta mit Salz und Pfeffer sowie dem Abrieb und etwas Saft einer Zitrone abschmecken.

Eier als Spiegeleier „sunnyside down“ anbraten.

Tramezzini zurückschneiden und tosten bzw. in einer Pfanne rösten.

Nun mit dem Schichten des Sandwiches beginnen: Eine Scheibe Toast mit Ricotta-Creme bestreichen, die Maishähnchenbrüste aufschneiden, salzen und darauf verteilen, etwas Mangold auf das Fleisch geben und mit einer weiteren Scheibe Toast belegen. Diese mit Tomatenconfit bestreichen, das Ei und noch etwas Mangold darauf geben. Die letzte Scheibe Toast wieder mit Ricotta-Creme bestreichen und so das Club Sandwich fertig stellen. Diagonal halbieren.

Für die Garnitur:

Gesalzene Kartoffelchips

Sandwich mit Chips servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.