

| Die Küchenschlacht - Menü am 02. März 2016 |
„Tagesmotto „Wir lassen's krachen – knusprige Leckereien!““
Alexander Kumptner



Tagesmotto „Wir lassen's krachen – knusprige Leckereien!“: „Rehfilet mit Schoko-Chili-Mandel-Kruste, Rotkraut und krossen Speckstreifen“ von Jörg Liemandt

Rezept für 2 Personen

Für das Rehfilet mit Schoko-Chili-Mandel-Kruste:

2	Rehrückenfilets à 150 g
1 Zehe	Knoblauch
½	Chilischote
50 g	gehackte Mandelkerne
1 EL	Semmelbrösel
1	Ei
40 g	Butter
1 TL	Blütenhonig
20 g	Halbbitterkuvertüre
½ Bund	glatte Petersilie
3 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
1 EL	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Rotkraut:

300 g	Rotkraut
½	Speisezwiebel
1	Chilischote
½	Zitrone, davon den Saft
½	Orange, davon den Saft
½	Apfel (Braeburn)
50 g	Preiselbeeren, aus dem Glas
50 g	Gänsefett
1 ½ EL	Weißweinessig
125 ml	Portwein
125 ml	trockener Rotwein
1 TL	Blütenhonig
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die krossen Speckstreifen:

4 Scheiben	geräucherter Bauchspeck
------------	-------------------------



Zubereitung

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kruste Butter mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Kuvertüre hacken. Thymian und Petersilie waschen, trocken tupfen und Blätter abzupfen. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Ei trennen und das Eigelb unter die Butter rühren, dann Thymian, Mandeln, Petersilie, Honig, Chili, Semmelbrösel und Kuvertüre unterheben. Buttermischung drei bis vier Millimeter dünn zwischen Klarsichtfolie streichen und kalt stellen.

Für das Reh Fleisch waschen, trocken tupfen und gegebenenfalls parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Knoblauch abziehen, andrücken und mit Rosmarin in die Pfanne geben. Rehrücken rundherum anbraten und im Ofen auf der zweiten Schiene 15 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und zehn Minuten ruhen lassen. Fleisch mit der Kruste belegen und auf Grillfunktion auf der zweiten Schiene von unten drei Minuten grillen. Vor dem Servieren tranchieren.

Das Rotkraut in Streifen schneiden, unter kaltem Wasser waschen und kräftig ausdrücken. Chilischote waschen, halbieren, Kerne entfernen und klein schneiden. Rotkraut in eine große Schüssel geben, salzen, mit ein wenig Zitronensaft beträufeln und gut durchkneten. Zucker karamellisieren lassen und mit Essig, Rotwein und Portwein ablöschen. Gänsefett und Chilischote zufügen, einkochen lassen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und hinzufügen. Mit Honig abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen und erneut reduzieren lassen. Apfel waschen, entkernen, schälen und reiben. Orangen- und Zitronensaft, Preiselbeeren, geriebenen Apfel und Rotkraut ebenfalls in die Pfanne geben und weich dünsten.

Speck in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten.

Rehfilet mit Schoko-Chili-Mandel-Kruste, Rotkraut und krossen Speckstreifen anrichten und servieren.



Tagesmotto „Wir lassen's krachen - knusprige Leckereien!": „Knusprige Hähnchenflügel mit Zimt und Oliven, Süßkartoffel-Pommes-frites und Vanille-Koriander-Mayonnaise“ von Claudia Büchner

Rezept für 2 Personen

Für die Hähnchenflügel:

6	Hähnchenflügel mit Haut
250 g	Cocktailtomaten
150 g	schwarze entsteinte Oliven
3	Zitronen
100 ml	Olivenöl
½ Bund	glatte Petersilie
4 EL	Marokko Baharani-Gewürzmischung
4 EL	gemahlener Zimt
3 EL	Chilipulver
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Süßkartoffel-Pommes-frites:

2	große Süßkartoffeln
2	Eier
20 g	Kokosmehl
5 EL	Smoked Paprika (Gewürz)
	Neutrales Öl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Vanille-Koriander-Mayonnaise:

1	Zitrone
1	Ei
100 ml	Olivenöl
100 ml	Rapsöl
1 TL	mittelscharfer Senf
½ Bund	Koriander
1	Vanilleschote
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Für die Hähnchenflügel Fleisch waschen und trocken tupfen. Tomaten waschen und halbieren, Oliven ebenfalls halbieren. Zitronen auspressen. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und klein hacken. Hähnchenflügel auf ein Backblech legen, Oliven, Tomaten, etwas Olivenöl, Zitronensaft, Petersilie und die Gewürze darüber geben. Mit Alufolie zudecken und 20 Minuten in den Ofen geben. Anschließend auf Grillstufe umstellen, Alufolie abnehmen und das Fleisch salzen, und weitere zehn Minuten knusprig backen.



Für die Süßkartoffel-Pommes frites Süßkartoffeln schälen und in Streifen schneiden. Kokosmehl in eine Tüte geben, Kartoffelstreifen dazugeben und Tüte schütteln. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und die mehlierten Pommes darin wenden, dann für fünf Minuten in die Fritteuse geben. Salz und Smoked Paprika über die Pommes frites streuen.

Für die Vanille-Koriander-Mayonnaise Zitrone auspressen. Olivenöl und Rapsöl mit einem Ei und einem Teelöffel Senf verschlagen. Mayonnaise mit einem Pürierstab zu einer cremigen Konsistenz schlagen. Koriander waschen, Blätter abzupfen und klein hacken. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und mit dem Koriander in die Mayonnaise geben. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenflügel mit Gemüse, Süßkartoffel-Pommes-frites und Vanille-Koriander-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.



Tagesmotto „Wir lassen's krachen – knusprige Leckereien!“,: „Persischer Reis mit Kartoffel-Kruste, Pfannen-Kebap, Paprika-Tomaten-Gemüse und Gurken-Joghurt-Dip“ von Zohre Shahi

Rezept für 2 Personen

Für den Reis:

200 g	Basmati-Reis
1	vorwiegend festkochende Kartoffel
40 g	Butterschmalz
30 ml	Sonnenblumenöl
2 TL	Kümmel
1/4 TL	Safran
2 TL	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kebap und das Gemüse:

150 g	Rinder-Hackfleisch
150 g	Lamm-Hackfleisch
1	Zwiebel
4	Schalotten
300 g	Cherry-Strauchtomaten
2	lange, grüne Paprika
80 ml	Sonnenblumenöl
1/3 TL	Backpulver
1 EL	Sumach
2 TL	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurken-Joghurt-Dip:

50 g	Salatgurke
½ Bund	Frühlingszwiebeln
30 g	Rosinen
2 EL	Walnusskerne
400 g	Griechischer Joghurt
½ Bund	Minze
½ Bund	glatte Petersilie
1 TL	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den persischen Reis mit der Kruste Kartoffel schälen, in dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen. Reis waschen und mit 400 Milliliter Wasser und einem Teelöffel Meersalz in einen Topf geben. Reis im Topf ohne Deckel auf hoher Stufe zum Kochen bringen und so lange kochen, bis zwei Drittel des Wassers verdampft sind. Dabei gelegentlich umrühren. In einem beschichteten Topf 30 Gramm Butterschmalz schmelzen. Kümmel, ein Teelöffel Meersalz und Pfeffer in den Butterschmalz geben. Kartoffelscheiben gleichmäßig in dem Topf auslegen.



Gekochten Reis abgießen. Ein Drittel beiseite stellen, den Rest auf die Kartoffelscheiben geben. 20 Milliliter Öl und restlichen Butterschmalz hinzufügen. Topfdeckel mit einem Geschirrhandtuch umwickeln, auf den Topf legen und zehn Minuten auf hoher Stufe, dann 20 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Drei Minuten vor Ende der Kochzeit restliches Sonnenblumenöl vom Rand aus in den Topf fließen lassen und den Herd höher stellen. Safran im Mörser zermahlen und in heißem Wasser ziehen lassen. Mit dem beiseite gestelltem Reis vermengen.

Für den Kebap Zwiebel abziehen und fein reiben. Hackfleisch, ein Teelöffel Meersalz, Pfeffer und Backpulver mit den Zwiebeln gut verkneten. Fleischmasse in kleine ovale Röllchen formen. Fleischröllchen in einer Pfanne ohne Öl auf einer Seite anbraten. Nach fünf Minuten das Fleisch wenden und 50 Milliliter Öl mit in die Pfanne geben. Cherrytomaten und Paprika waschen. Schalotten abziehen und klein hacken. Schalotten in einer Pfanne in 30 Milliliter Öl anbraten, Tomaten und Paprika im Ganzen dazugeben und salzen.

Gurke waschen, trocken tupfen und würfeln. Minze und Petersilie waschen, Blätter abzupfen und klein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und ebenfalls klein schneiden. Walnüsse hacken. Joghurt mit Kräutern, Frühlingszwiebeln und Walnüssen vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Rosinen unter den Dip rühren.

Reis mit Kürbis-Kartoffel-Kruste stürzen, in Stücke schneiden, mit Safran-Reis, Kebap, Gemüse und Gurken-Joghurt-Dip anrichten und servieren.



Tagesmotto „Wir lassen's krachen – knusprige Leckereien“: „Roastbeef mit Meerrettichsauce, Rotwein-Schalotten und Safranreis mit Kräuterseitlingen“ von Hans Oechslein

Rezept für 2 Personen

Für das Roastbeef:

500 g Roastbeef
2 Scheiben Frühstücksspeck, zum Garnieren
1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Meerrettich-Sauce:

2 cm frischer Meerrettich
5 Sardellen
10 g Kapern
1 Zitrone
150 g Sahne
50 g Butter
1 EL scharfer Senf
50 g Mehl
50 g Butterschmalz
150 ml Rinderfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotwein-Schalotten:

¼ l trockener Rotwein (Shiraz)
10 Schalotten
1 EL Honig
Butter, zum Anbraten

Für den Safranreis:

200 g Langkornreis
100 g kleine Kräuterseitlinge
1 Schalotte
1 Bund glatte Petersilie
10 Safranfäden
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Knuspermandeln:

50 g Mandelblättchen
50 g Butter
50 g Parmesan



Zubereitung

Backofen auf 220 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Für den Safranreis Butter in einem Topf zerlassen. Den Reis hineingeben und leicht anschwitzen, bis der Reis glasig wird. Mit Safran, Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach circa 400 Milliliter Wasser zugeben. Den Reis zugedeckt circa 20 Minuten köcheln lassen.

Speck in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, bis er knusprig ist. Aus der Pfanne nehmen, auf ein Küchenpapier legen und in den vorgeheizten Backofen geben. Die Fettschicht des Roastbeefs über Kreuz einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne im Fett des Specks von allen Seiten scharf anbraten. Rosmarin und Thymianblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Nach wenigen Minuten das Fleisch herausnehmen und mit den gehackten Kräutern und dem Knoblauch ummanteln. Ebenfalls in den vorgeheizten Backofen geben. Die Temperatur auf 80 Grad reduzieren.

Die Schalotten schälen und vierteln. In Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und etwa zehn Minuten weiter dünsten. Am Ende mit Honig leicht karamellisieren.

Für die Meerrettichsauce Butter in einem Topf erhitzen, nach und nach das Mehl unterrühren, eine helle Mehlschwitze erzeugen und mit Rinderfond ablöschen. Den Meerrettich schälen und in die Sauce raspeln. Die Zitrone waschen, abtrocknen und Zesten in die Sauce raspeln. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und einen Teelöffel Saft hinzufügen. Sardellen kleinhacken und zusammen mit den Kapern hinzugeben. Sahne einrühren, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Safranreis die Kräuterseitlinge in dicke Scheiben schneiden. Schalotte schälen und würfeln. Kräuterseitlinge ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Butter und Schalottenwürfel zugeben. Petersilie waschen, abtrocknen, die Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Danach den fertig gegarten Reis und die gehackte Petersilie hinzufügen und untermischen.

Mandelblättchen in wenig Butter rösten und den Parmesan hinein reiben. Alles gut vermengen, bis der Parmesan geschmolzen ist. Auf ein Backpapier geben, verstreichen und abkühlen lassen. Dann in kleinere Stücke brechen.

Roastbeef mit Meerrettichsauce, Rotwein-Schalotten und Safranreis mit Kräuterseitlingen auf Tellern anrichten, mit Knusperspeck und Knuspermandeln garnieren und servieren.