

**| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek - Menü am 21. Juli 2016 |
Tagesmotto: „Dessert-Variation“ mit Johann Lafer**



Gericht zum Tagesmotto: „Zitrus-Duett: Zitronen-Lakritz-Sorbet & Blutorangen-Beeren-Burger“ von Christian Stübinger

Zutaten für zwei Personen

Für das Sorbet:

150 g	Zucker
250 ml	Mineralwasser
2	Zitronen
1	Vanilleschote
3 Zweige	Minze
20 g	Lakritzpulver
1	Ei

Für den Burger:

250 g	Mehl
250 g	Magerquark
1 EL	Backpulver
50 g	Butter
1	Ei
1	Vanilleschote
2 EL	Puderzucker
½ TL	schwarzer Sesam, zum Garnieren
½ TL	weißer Sesam, zum Garnieren
½ TL	feines Salz

Für den Belag:

250 g	Magerquark
40 g	Zucker
2	Blutorangen
6	Erdbeeren
50 g	Johannisbeeren
50 g	Heidelbeeren
1 EL	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
200 ml	Sahne
¼ Bund	Minze

Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Sorbet die Zitronen schälen. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schale in Wasser mit Zucker, Mark der Vanilleschote und Minze aufkochen. Zitronenschale entfernen und abkühlen lassen. Saft



der Zitronen einrühren. Eiweiß steif schlagen, unter die die Masse heben, Lakritzpulver einrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Burger-Brötchen Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Mehl, Quark, Backpulver, Butter, Ei, Vanillemark, Puderzucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren und den Teig mit Esslöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren. Im Ofen vorbacken, nach circa zwei Minuten den Teig herausnehmen, mit Sesam betreuen und circa 13 Minuten fertigbacken.

Für den Belag Magerquark mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einer Schüssel verquirlen. Sahne in einer weiteren Schüssel steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Burger-Brötchen aus dem Ofen nehmen und halbieren. Etwas von der Quarkmasse auf die unteren Burger-Brötchen verteilen. Erdbeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren waschen, trocknen und fein schneiden. Obst auf den Quark geben, erneut etwas Quarkmasse darauf verteilen und mit dem oberen Burger-Brötchen schließen. Mit einigen Minzblättern garnieren.

Das Zitrus-Duett: Zitronen-Lakritz-Sorbet und Blutorangen-Beeren-Burger auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Trilogie aus Franken: Milchnocken mit blauem Chili-Ketchup & Mit Rhabarberessig marinierte Erdbeeren & Fränkische Cassata“ von Michael Fucker

Zutaten für zwei Personen

Für die Milchnocken:

500 ml	Milch
3	Eier
1	Limette
70 g	Puderzucker
1	Vanilleschote
1 Bund	Schokominze

Für den Ketchup:

50 g	Brombeeren
50 g	Blaubeeren
1	rote Chili
30 ml	Rhabarberessig
50 g	brauner Zucker
1	Vanilleschote
4 Zweige	Minze
4 Zweige	Basilikum

Für die Erdbeeren:

150 g	Erdbeeren
100 ml	Rhabarberessig
50 g	Zucker

Für die Cassata:

200 g	Frischkäse
30 g	Puderzucker
2	Granny Smith-Äpfel
2	Zwetschgen
100 ml	Kirschwasser
1	Vanilleschote
2 Zweige	Minze
2 Zweige	Basilikum

Zubereitung

Für die Cassata Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Frischkäse durch ein Sieb drücken und mit 15 Gramm Puderzucker und Vanillemark verrühren. Apfel vom Kerngehäuse befreien, schälen und fein würfeln. Zwetschgen entsteinen und ebenfalls würfeln. In einer Pfanne übrigen Puderzucker leicht karamellisieren, Apfel- und Zwetschgenwürfel dazugeben und vermischen. Mit Kirschwasser ablöschen. Früchte aus der Pfanne nehmen und mit der Frischkäse-Masse vermengen. Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter zupfen und die Cassata damit garnieren.



Für die Nocken Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen, mit dem Puderzucker unter den Eischnee heben. Limettenschale abreiben und unterrühren. Mit Esslöffeln aus dem Teig Nocken formen und diese in simmernder Milch zehn Minuten ohne Hitzezufuhr stocken lassen.

Für den Ketchup Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Brombeeren und Blaubeeren waschen und trocknen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Essig angießen, Beeren, Chili und Vanillemark dazugeben. Kräftig aufkochen und mit einigen Minz- und Basilikumblättchen garnieren.

Für die marinierten Erdbeeren diese vom Grün befreien und in dünne Scheiben hobeln. Die Erdbeeren mit Rhabarberessig und Zucker marinieren. Für circa zehn Minuten durchziehen lassen.

Die Milchnocken mit blauem Chili-Ketchup, mit Rhabarberessig marinierte Erdbeeren und fränkische Cassata auf Tellern anrichten und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Zweierlei von Schokolade und Passionsfrucht: Schokoladen-Crème-brûlée & Schokoladenküchlein & Passionsfrucht-Espuma & Passionsfrucht-Sorbet“ von Jakob Wolf

Zutaten für zwei Personen

Für die Crème-brûlée:

45 g	Zartbitterkuvertüre
5 g	Kakaopulver
125 g	Milch
85 ml	Sahne
2	Eier
5 g	Speisestärke
50 g	Zucker
20 g	brauner Zucker

Für das Schokoladenküchlein:

130 g	Zartbitterkuvertüre
150 g	Butter
4	Eier
150 g	Zucker
60 g	Mehl
	Butter, zum Ausbuttern
	Zucker, zum Ausbuttern

Für das Espuma:

350 ml	Passionsfruchtpüree
100 ml	Sahne
75 g	Zucker
3 Blatt	Gelatine

Für das Passionsfrucht-Sorbet:

750 ml	Passionsfruchtpüree
1	Limette
100 ml	Sekt
200 g	Glukosesirup
100 g	Zucker

Für die Garnitur:

40 g	Zartbitterkuvertüre
2	Passionsfrüchte
40 g	Himbeeren
2 Zweige	Minze
1 TL	Puderzucker



Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Crème-brûlée Milch mit Zucker in einem Topf aufkochen, Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und einrühren. Eier trennen. Kakaopulver, Stärke, Sahne und zwei Eigelb mixen. In kleine Pfännchen füllen und in einem Wasserbad im Ofen pochieren. Mit braunem Zucker bestreuen und abflämmen.

Für das Küchlein Kuvertüre und Butter in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen. Vier Eier, Zucker und Mehl unterheben. Die Förmchen mit zerlassener Butter auspinseln, mit Zucker bestreuen und kaltstellen. Im Ofen circa 15 Minuten backen.

Für das Espuma Passionsfruchtmark mit Zucker und Sahne verrühren, Gelatine in Wasser einweichen, hinzugeben und in eine Espumafflasche geben. Gut kühlen und mit zwei bis drei Patronen unter Druck setzen.

Für das Sorbet Glukose mit dem Passionsfruchtpüree aufkochen, mit Zucker, Sekt und Limonenabrieb abschmecken und in einer Eismaschine frieren lassen.

Für die Garnitur alle Elemente auf einem mit Schokolade abgepinselten Teller anrichten, mit ausgekratzten Passionsfruchtkernen, Himbeeren und Minze garnieren und servieren.