

| Die Küchenschlacht – Menü am 22. August 2017 |
CW-Tagesmotto: "Drei Pflichtzutaten" mit Alexander Kumptner
(Senfsaat, Dill und Birne)



Sabine Müller

**Geräucherter Saibling mit Gurken-Gelee,
Fenchel-Salat und karamellisierter Birne**

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Saiblingsfilets mit Haut à 140 g
2 TL brauner Zucker
120 g Räucherspäne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Räucherspäne darauf streuen. Den Fisch waschen, trockentupfen und leicht zuckern. Das Filet mit der Hautseite auf einen geölten Gareinsatz geben und den Bräter mit dem Deckel verschließen. Auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen.

Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren und den Fisch ca. 10 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Für den Salat:

2 Knollen Fenchel
1 TL Senfsaat
3 EL Balsamico bianco
2 TL flüssiger Honig
¼ Bund Dill
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fenchel waschen, trocknen und fein hobeln. Salzen und durchkneten. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aus Balsamico, Honig, Senfsaat, gehacktem Dill, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.

Die Fenchelstreifen mit dem Dressing marinieren.

Für das Gelee:

½ Gurke
¼ Zwiebel
¼ Knoblauchzehe
5 Blatt Gelatine
1 Zweig Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Die Gurke waschen und mit einem 1x1 cm großen Stück Zwiebel und einer Knoblauchzehe entsaften. Den Saft mit Salz und Pfeffer abschmecken, einen Zweig Dill hinzufügen und aufkochen. Die eingeweichte Gelatine einrühren, den Saft in eine gekühlte Form geben und eiskalt stellen.

Für die Birne:

1 Birne
1 TL Zucker

Die Birne schälen und entkernen und achteln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren Birnenspalten darin braten.

Den Fenchelsalat auf den Teller geben, Fisch auf dem Salat anrichten und die Birne anlegen. Gelee in Würfel schneiden und auf Tellern platzieren.



Gottfried Mühling

Gegrilltes Kalbskotelett mit Senfsaat-Gremolada, Landbrot-Croûtons, Gurken-Dill-Salat und Birnen-Sorbet

Zutaten für zwei Personen

Für die Koteletts:

- 2 Kalbskoteletts mit Knochen à 300 g
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 4 Pimentkörner
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Koteletts waschen, trockentupfen und dünn mit Öl bestreichen. Auf dem heißen Grill oder einer stark erhitzten Grillpfanne von beiden Seiten kräftig anbraten. Im Ofen 20 Minuten fertig garen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Etwas Butter in einer Pfanne aufschäumen und Thymian mit Zimt, Nelken und Piment dazugeben und das Fleisch kurz nachbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Gremolata:

- 1 EL Senfsaat
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 4 Zweige Koriander
- 2 EL Rapsöl
- 1 Msp. Piment d'Espelette
- ¼ TL grobes Meersalz

Senfsaat ohne Fett in einer Pfanne bei niedriger Hitze rösten. Dann fein mahlen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und etwas Schale fein abraspeln.

Rapsöl, Senfsaat, Zitronenschale, Knoblauch und Kräuter verrühren. Mit etwas Meersalz und Piment d'Espelette würzen.

Für die Pfannencroûtons:

- 2 Scheiben Sauerteigbrot
- 2 EL Butter

Brote in ca. 2 cm Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne langsam knusprig braten.

Für den Gurkensalat:

- 1 Gurke
- ½ Bund Dill
- 1 EL Feigensenf
- 3 EL weißer Balsamico
- 6 EL Rapsöl
- ½ TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Vinaigrette Senf, Essig, Öl aufschlagen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und in die Vinaigrette geben.

Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel auskratzen. Nun die halben Gurkenstangen in dünne Streifen schneiden. Mit der Vinaigrette übergießen und etwas ziehen lassen.

Für das Sorbet:

- 600 g Birnen aus der Dose
- 2 reife Birnen
- 1 Zitrone, davon den Saft
- 50 ml Birnenlikör
- 200 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 2 EL Zucker
- 100 ml trockener Weißwein
- ½ Vanilleschote

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die eingemachten Birnen abtropfen und im Standmixer pürieren.

Zucker und Wasser aufkochen. Zitronensaft und Birnengeist zugeben und etwas erkalten lassen. Birnen unter mixen und in die Eismaschine geben.

2 EL Zucker leicht karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Zitronensaft und Vanille dazugeben. Birnen schälen und in ½ cm große Würfel schneiden. In die Weißweinlösung geben und leicht garen. Die Birnenstücke sollten noch Biss haben.

Eine hauchdünne Birnenscheibe von beiden Seiten mit Zucker bestreuen und auf Backpapier im Ofen zu einem Birnenchip backen.

Das Birnenragout in ein Glas geben. Eine Kugel Birnensorbet auf das Ragout setzen und mit dem Birnenchip garnieren.

Das gegrilltes Kalbskotelett mit Senfsaat-Gremolada, Landbrot-Croûtons, Gurken-Dill-Salat und Birnen-Sorbet auf Tellern anrichten und servieren.



Marion Bingger

Zander mit Fenchel-Karotten-Birnen-Gemüse und Senf-Dill-Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

2 Zanderfilets mit Haut à 200 g
1 EL doppelgriffiges Mehl
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
mildes Chilisal, zum Abschmecken

Für das Gemüse:

1 Knolle Fenchel mit Grün
1 Karotte
½ Knoblauchzehe
½ Knolle Ingwer à 1 cm
75 ml Gemüsefond
¼ TL Stärke
1 EL Butter
2 Zweige Estragon
½ Lorbeerblatt
2 Zweige Dill
½ TL Korianderkörner
¼ TL Zimtpulver
mildes Chilisal, zum Abschmecken

Für die Kartoffeln:

600 g Drillinge
1 TL Butter
1 EL gelbe Senfsaat
3 Zweige Dill
Salz, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

Für die Birnen:

1 feste rotschalige Birne
1 EL Butter
2 TL Puderzucker

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill
½ Zweig Estragon

Die Filets waschen, trocken tupfen und in gleich große Stücke schneiden. Hautseite mit Mehl bestäuben und leicht andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Filets bei mittlerer Hitze auf der Hautseite kross anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, Filets wenden und in der Nachhitze glasig durchziehen lassen. Filets auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisalz würzen.

Den Fenchel putzen, in einzelne Blätter teilen, Blätter abbrausen, trocken tupfen und in 3 cm große Blätter schneiden.

Karotten putzen, schälen und schräg in 2 cm breite Scheiben schneiden.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Fenchelblätter und Karottenscheiben darin bissfest garen. Fenchel und Karotten mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseitelegen. Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und zum Binden in den heißen Gemüsefond geben.

Knoblauch abziehen und klein hacken. Ingwer putzen und klein hacken. Lorbeerblatt abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Ingwer und Lorbeer hinzufügen und einige Minuten darin ziehen lassen.

Korianderkörner und Zimt im Mörser zerkleinern und die Sauce damit würzen. Dill, Estragon und Fenchelgrün abbrausen, trocken wedeln, klein hacken und hinzugeben. 1 TL Butter darin schmelzen lassen und mit Chilisalz abschmecken. Fenchelblätter und Karottenscheiben zurück in die Sauce setzen.

Die Kartoffeln schälen. Kartoffeln und Senfsaat in einen Topf mit Salzwasser geben und gar kochen. Abgießen und im Topf bei ausgeschalteter Platte auf dem Herd stehen lassen, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Butter in einer Pfanne zerlassen, Kartoffeln und Senfsaat darin rundherum goldgelb braten. Dill abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und unterheben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Birne waschen, trocken tupfen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze hell karamellisieren lassen und Butter darin darin schmelzen. Birnenspalten darin auf beiden Seiten andünsten und warm halten.

Dill und Estragon abbrausen und trockenwedeln. 1 Zweig Dill für die Kartoffeln zur Seite legen. Restliches Dill und Estragon klein hacken.

Das Fenchel-Karotten Gemüse mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, Zanderfilets daraufsetzen, Birnenspalten darauflegen, mit Dill und Estragon garnieren und servieren. Kartoffeln separat anrichten, mit einem Dillzweig dekorieren und servieren.



Milan Kostic

Mit Birnen-Lachs-Ragout gefüllte Dill-Crêpes mit Honig-Senf-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Crêpes:

300 g Mehl
2 Eier
20 ml Wasser
1 Bund Dill
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier aufschlagen. Eier, Mehl, Salz, Pfeffer und Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen schlagen. Dill abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und untermengen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin auf jeder Seite goldbraun anbraten.

Für das Tatar:

1 Lachsfilet ohne Haut à 400 g
2 Schalotten
1 Birne
1 Limette, davon der Saft
1 TL Sojasauce
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Den Lachs waschen, trockentupfen und fein würfeln. Die Birne waschen, trockentupfen, in kleine Würfel schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Schalotten abziehen und klein schneiden. Schalotten, Sojasauce und Olivenöl hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Sauce:

200 g Crème fraîche
2 TL flüssiger Honig
2 TL Senfkörner
2 TL schwarzer Senf
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Senf und Honig in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen schlagen und mit Creme fraîche vermischen. Senfkörner mit einem Mörser zu einem Pulver bearbeiten und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die mit Birnen-Lachs-Ragout gefüllte Dill-Crêpes mit Honig-Senf-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Erdinc Güzeloğlu

Steinbuttfilet und Flusskrebse mit Senf-Dill-Sabayon, Birnen-Spitzkraut und cremiger Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für den Steinbutt mit Flusskrebsen:

2 Steinbuttfilets à 160 g
100 g gekochte Flusskrebsschwänze
1 EL Butter
2 Knoblauchzehen
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen und zerdrücken. In einer Pfanne etwas Öl und Butter erwärmen und nach Geschmack Knoblauchzehen dazugeben. Den Fisch darin von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten.

Die Flusskrebse kurz mit Öl in der Pfanne anbraten.

Für die Polenta:

75 g Instant-Polenta
150 ml Geflügelfond
150 ml Milch
1 Lorbeerblatt
25 g Parmesan
1 EL Butter

Den Geflügelfond und die Milch mit dem Lorbeerblatt aufkochen, leicht salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Butter dazugeben. Die Temperatur verringern und die Polenta unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein raspeln.

Die Polenta vom Herd nehmen und mit der Butter, Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten. Gegebenenfalls etwas Milch hinzufügen.

Für das Sabayon:

¼ Bund Dill
2 TL Dijon Senf
3 Eier, davon das Eigelb
1 Ei
1 Zitrone
100 ml Fischfond
4 EL trockener Weißwein
1 TL Senfkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fischfond in einem kleinen Topf erhitzen. In einem weiteren Topf Wasser für ein Wasserbad bis kurz unter dem Siedepunkt erhitzen. Nicht zu heiß werden lassen, da ansonsten das Sabayon zu dickflüssig wird.

Die Senfkörner in einer Pfanne etwas anrösten und im Mörser grob zerstoßen. Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Den Dill fein hacken. Die Eigelbe, das Ei, etwas Fischfond, den Weißwein, etwas Zitronensaft, ½ TL Senf, Senfpulver, Dill, Salz und Pfeffer in einen Wasserbadeinsatz geben. Den Einsatz auf das Wasserbad stellen und unter permanentem Rühren mit dem Schneebesen eine dickflüssige Sabayon herstellen.

Mit Senf, Fond und Zitronensaft abschmecken.

Für das Birnen-Spitzkraut:

¼ Spitzkohl
1 Birne
2 EL Butter
½ TL Zucker
2 EL Puderzucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kraut in feine Streifen schneiden. Den Spitzkohl mit Butter, Salz und Zucker in einem Topf mit geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten im eigenen Saft langsam köcheln. Birne entkernen, fein würfeln und in eine beschichtete Pfanne mit etwas Puderzucker leicht karamellisieren und kurz vor dem Servieren in den Spitzkohl geben.

Für die Garnitur:

¼ Bund Dill

Den Steinbuttfilet und Flusskrebse mit Senf-Dill-Sabayon, Birnen-Spitzkraut und cremiger Polenta auf Tellern anrichten und servieren.