

| Die Küchenschlacht – Menü am 23. August 2017 |
CW-Tagesmotto: "Zwei Farben" mit Alexander Kumptner



Sabine Müller

Pink und grün:

**In Rote-Bete-Saft pochiertes
Kalbsmedaillon mit Wasabi-Crème-
fraîche, grünem Spargel und Serrano-
Chips**

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

500 g grüner Spargel
1 TL Zucker
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Den Spargel im unteren Drittel schälen und in einem Topf mit gezuckertem Salzwasser blanchieren.

Den Spargel in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter, Zucker und Salz schwenken.

Für den Chip:

50 g Serranoschinken in Scheiben

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Schinken halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten.

Für 10 Minuten in den Ofen geben und kross ausbacken.

Für das pochierte Kalb:

1 Kalbsfilet à 400 g
500 ml Rote-Bete-Saft
50 g Butter

Das Kalbsfilet waschen, trocknen und in 4 Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit heißem Öl kurz anbraten. Das Fleisch in einen Vakuumbbeutel geben, Butter Rosmarin und Rote-Bete-Saft hinzugeben und den Beutel verschweißen.

Das Fleisch im Sous-vide-Garer etwa 20 Minuten garen.

2 Zweige Rosmarin
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Fleur de Sel, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Wasabi-Crème-fraîche:

1 EL Wasabipaste
6 EL Crème fraîche
1 EL Match-Tee
1 TL Honig
4 gefriergetrocknete Himbeeren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Crème fraîche mit Wasabi, Matcha-Tee, Honig, Salz und Pfeffer mischen.

Die Wasabi-Crème-fraîche auf den Teller ziehen. In die Mitte die Spargelspitzen legen. Darauf das Rote-Bete-Kalb geben und mit asiatischen Sprossen garnieren. Die Serrano-Chips auf dem Teller drapieren und mit Himbeeren garnieren.



Gottfried Mühling

Gelb-rot:

Zweifarbige Paprikasuppe mit Garnelen im Pfannkuchenteig

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

- 1 rote Paprika
- 1 orange Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 50 g Knollensellerie
- 1 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 1 Knolle Ingwer à 2 cm
- 300 ml Gemüsefond
- 300 ml Rinderfond
- 50 ml Rote-Bete-Saft
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 g Sahne
- 1 EL Mehl
- 2 EL Stärke
- 2 EL Paprikamark
- 2 EL Tomatenmark
- ¼ TL Zucker
- 1 TL Currypulver
- 1 TL gemahlener Kurkuma
- ¼ TL Chiliflocken
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pfannkuchen:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 1 Msp. gemahlener Kurkuma
- 1 Msp. Currypulver
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Füllung:

- 2 Riesengarnelen
- ½ rote Chili
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Knolle Ingwer à 3 cm
- 2 Zweige Koriander
- 30 g Frischkäse
- 2 EL Olivenöl

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Paprika waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Sellerie schälen und fein würfeln. Öl in zwei Töpfen erhitzen. Zwiebeln und Sellerie halbieren und in beiden Töpfen anbraten.

In einen Topf rote Paprika und in den zweiten Topf gelbe Paprika dazugeben. Beide Gemüseansätze mit Mehl bestäuben und mit Gemüsefond, Rinderfond und Wein ablöschen.

Die gelbe Paprikasuppe mit Gemüsefond, die rote Paprikasuppe mit Rinderfond. Knoblauch abziehen, halbieren und zum Suppenansatz hinzugeben. Die gelbe Paprikasuppe mit Curry, Kurkuma und geriebenem Ingwer, die rote Paprikasuppe mit Tomaten- und Paprikamark würzen.

Beide Suppen für ca. 20 Minuten kochen lassen. Sahne dazugeben, fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Beide Suppen getrennt in ein hohes Gefäß geben und auf pürieren. Bei Bedarf mit Stärke andicken und in einem Topf langsam aufkochen.

Mehl, Eier und Milch zu einem Pfannkuchenteig zusammenrühren. Mit Kurkuma, Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. 10 Minuten ruhen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und dünne Pfannkuchen darin ausbacken.

Die Garnelen in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl ganz kurz scharf anbraten. Mit Knoblauch, Ingwer und Chili würzen. Vom Herd ziehen und etwas Koriander und Frischkäse unterziehen. Es sollte eine streichfähige Masse entstehen.

Flädle mit der Garnelenmasse füllen und mit Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und fixieren.

Die Zweifarbige Paprikasuppe mit Garnelen im Pfannkuchenteig auf Tellern anrichten und servieren.



Marion Bingger

Grün-weiß:

Gratinierte Fischnocken mit Weißweinsauce und Blattspinat

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Hechtfilet ohne Haut à 200 g
200 g Sahne
25 g geschlagene Sahne
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hechtfilet gut gekühlt und mit Salz und Pfeffer gewürzt durch die feine Platte eines Fleischwolfs drehen.

Das Hechtfleisch in eine entsprechend große Schüssel geben, auf Eis setzen und mit der Hälfte der Sahne gut verrühren. Die Masse portionsweise in der Küchenmaschine .

Die übrige Sahne unterrühren, bis die Farce schön glatt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die leicht geschlagene Sahne unterheben.

Mit zwei Löffeln aus der Farce Nocken formen und diese in heißem Salzwasser etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Für den Spinat:

400 g Spinat
25 g Butter
Salz, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

Den Spinat waschen, trocken tupfen, von dicken Stielen befreien und in reichlich kochendem Salzwasser zusammenfallen lassen. Abgießen, abkühlen lassen, gut ausdrücken und Blätter auseinander zupfen. Butter in einem Topf zerlassen, Spinat darin erhitzen und einige Male wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

50 ml trockener Weißwein
½ Schalotte
1 Zitrone, davon den Saft
125 g Sahne
1 EL französischer Wermuth
1 EL Worcestershiresauce
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
10 g Butter
Salz, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Schalotte, Weißwein und Wermuth in einen Topf geben und aufkochen. Fischfond hinzugießen und auf 1/3 reduzieren lassen. Sahne dazugeben und so lange köcheln, bis die Sauce sämig ist und die gewünschte Konsistenz hat. Sauce durch ein feines Sieb gießen.

Sauce vor dem Servieren erwärmen, Butterstücke einrühren und kurz aufmixen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce mit Zitronensaft, Cayennepfeffer und Salz würzen.

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten.

Den Ofengrill auf 200 Grad vorheizen.

Die Fischnocken abseihen, mit der Sauce übergießen und unter dem vorgeheiztem Grill etwa 2 ½ Minuten kurz gratinieren.

Die gratinierten Fischnocken mit Weißweinsauce und Blattspinat auf Tellern anrichten und servieren.



Milan Kostic

Magenta-violett:

Mit Hackfleisch gefüllte Vitelotte auf Paprika-Tomaten-Ragout mit lila Kartoffelchips

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelfüllung:

200 g Hackfleisch vom Rind
200 g Hackfleisch vom Schwein
2 violette Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ Bund Oregano
½ Bund Majoran
2 TL edelsüßes Paprikapulver
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Ragout:

1 rote Paprika
300 g geschälte Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehe
300 ml Rote-Bete-Saft
200 g Crème fraîche
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelchips:

1 Kartoffel
1 Muskatnuss, zum Reiben
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Für das Paprikafilet:

1 rote Paprika
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 kleine lila Kartoffeln
1 EL Mehl
4 lila Blüten

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, aushöhlen, und die ausgehöhlten Kartoffeln in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und Öl in einer Pfanne erhitzen.

Zwiebel und Knoblauch in der Pfanne anbraten. Hackfleisch hinzufügen und unter ständigem Rühren braun braten. Oregano und Majoran abrausen, trockenwedeln, klein hacken und untermischen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Die ausgehöhlten Kartoffeln abgießen und mit der Hackfleischmasse füllen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten backen.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Paprika waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauch und Paprika anbraten, bis die Zwiebel glasig ist. Tomaten hinzufügen und reduzieren lassen. Mit Rote-Bete-Saft ablöschen weiter reduzieren lassen. Crème fraîche hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin kross ausbacken.

Die Kartoffelchips auf Küchenkrepp abtropfen lassen und Muskatnuss reiben. Chips mit Muskat und Salz abschmecken.

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Paprika waschen, trocknen und im Ofen etwa 15 Minuten backen. Paprika herausnehmen, die Haut abziehen und in Filets schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln durch einen Spiralschneider drehen, leicht mehlieren und in der Fritteuse kross ausbacken auf Küchenkrepp abtropfen.

Mit Hackfleisch gefüllte Vitelotte auf Paprika-Tomaten-Ragout mit lila Kartoffelchips auf Tellern anrichten, mit Blüten und Kartoffelstroh garnieren und servieren.