

| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek am 23. Februar 2016 |
„Surf and turf“ mit Alexander Herrmann



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Lammfilet mit Chili-Garnelen, Weißweinschaum, Steinpilzen und Kürbis-Orangen-Mousse“ von Marko Dietrich

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

1 Lammfilet à 300 g
200 g Riesengarnelen
1 rote Chili
1 Knolle Ingwer à 3 cm
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Majoran
1 Zweig Oregano
Olivenöl, zum Anbraten

Für den Weißweinschaum:

2 Schalotten
300 ml trockener Weißwein
1 Dose Kokosmilch
300 ml Gemüsefond
1 TL Speisestärke
neutrales Öl, zum Anbraten

Für die Steinpilze:

150 g getrocknete Steinpilze
1 Schalotte
1 Zweig Rosmarin
Olivenöl, zum Anbraten

Für das Kürbis-Orangen-Mousse:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis
1 Orange
200 ml Crème fraîche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zur Garnitur:

4 essbare Blüten

Zubereitung



Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kürbis-Orangen-Mousse den Kürbis waschen, vierteln, aushöhlen und in Würfel geschnitten in Salzwasser gar kochen.

Für den Weißweinschaum Schalotten abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Öl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Gemüsefond und Kokosmilch aufgießen und reduzieren lassen. Sauce mit etwas Speisestärke binden.

Für die Pilze diese in kaltem Wasser einweichen und fein hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Schalotte abziehen, fein hacken und mit Pilzen und Rosmarin in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Für das Surf and Turf das Lammfilet in einer Pfanne mit Öl rundum anbraten. Majoran und Oregano abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Das angebratene Fleisch darin wenden und im Ofen ruhen lassen. Die Garnelen waschen, trockentupfen und in der gleichen Pfanne mit Öl, einer gequetschten Knoblauchzehe, Ingwer und gehackter Chili angebraten.

Kürbis mit dem Saft einer Orange und Crème fraîche pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Lammfilet mit Chili-Garnelen, Weißwein-Schaum, Steinpilzen und Kürbis-Orangen-Mousse auf Tellern anrichten, mit essbaren Blüten garnieren und servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Jakobsmuschel trifft Chorizo mit mediterranem Gemüse“ von Melanie Globerger

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln
50 g Chorizo
 Olivenöl, zum Anbraten

Für das Gemüse:

½ Knolle Fenchel
1 rote Paprika
1 große Kartoffel
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
100 ml Wermut
150 ml Krustentierfond
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Gemüse Fenchel waschen und in kleine Stücke schneiden. Paprika halbieren, von den Scheidewänden befreien und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen. Knoblauch dazugeben und kurz mitschwitzen. Etwa die Hälfte von Paprika und Fenchel dazugeben. Tomatenmark einrühren und ebenfalls kurz mitrösten. Mit Wermut ablöschen, Krustentierfond angießen und das Ganze bei niedriger Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Kartoffel schälen, in zwei Millimeter dicke Scheiben hobeln und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Kartoffelkreise in den Paprika-Fenchel-Fond geben und zehn Minuten gar kochen. Das restliche Paprika und Fenchel in Olivenöl circa fünf Minuten anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chorizo diese in der Moulinette fein hacken. Wurstbrösel in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und anschließend aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Jakobsmuschel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin bei starker Hitze von einer Seite anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Jakobsmuscheln von der anderen Seite noch kurz nachziehen lassen.

Kartoffelkreise aus dem Sud nehmen. Den Sud durch ein feinmaschiges Sieb in einen zweiten Topf gießen, noch einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Jakobsmuscheln mit Chorizo-Bröseln auf mediterranem Gemüse anrichten und servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Kalbsfilet-Schwertfisch-Variation mit Pilz-Säckchen“ von Wilhelm Dammann

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

1	Kalbsrücken à 200 g
1	Schwertfischfilet à 200 g
10 g	Trüffel, zum Hobeln
1 Knolle	Ingwer à 3 cm
1	Zitrone
1	Passionsfrucht
50g	Butter
30g	weißer Sesam
30g	schwarzer Sesam
100 ml	Kalbsfond
100 ml	Sahne
1 Bund	Petersilie
1 Zweig	Thymian
5 g	Speisestärke
100 g	Butterschmalz
	Olivöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Passionsfrucht-Sud:

1	Passionsfrucht
1 Knolle	Ingwer à 3 cm
3 EL	Olivöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pilzsäckchen:

200g	braune Champions (extra kleine)
100 g	Kräutersaitlinge oder Steinpilze (auch getrocknet)
1	Ei
200 ml	Milch
50 g	Mehl
16	Estragonblätter
1 Prise	feines Salz

Zubereitung

Einen Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kalb vier Medaillons aus dem Kalbsfilet schneiden und aus der Mitte eine runde, circa drei Zentimeter große Öffnung schneiden. Für circa zehn Minuten in den Ofen geben. Die runden Stücke mit Salz und Pfeffer würzen und im weißen Sesam wälzen.



Kalbsfond in einem großen Topf reduzieren lassen, mit Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Trüffel hobeln und hinzufügen.

Aus dem Schwertfisch vier circa fünf Zentimeter große Stücke schneiden und in die Öffnung der Kalbsmedaillons stecken. Die gefüllten Medaillons in einer Pfanne mit Öl kurz von beiden Seiten anbraten.

Vom Schwertfisch vier weitere Stücke schneiden und in schwarzem Sesam wälzen. Diese mit den Kalbsstücken im Sesammantel in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten.

Für das Pilzsäckchen Mehl, Milch Ei und etwas Salz zu einem etwas zu dünnen Pfannkuchenteig verrühren. Dünn in eine beschichteten Pfanne fließen lassen und sofort auf die Oberseite vier Estragonblätter sternförmig anordnen, eventuell etwas eindrücken. Wenn die Masse von der Unterseite angebraten ist, wenden und von der anderen Seite braten. Pilze putzen, vierteln und in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilzmasse auf die Mitte der Pfannkuchen geben, die Ränder der Pfannkuchen anziehen und Säckchen formen. Die Säckchen im Ofen für circa fünf Minuten kross backen.

Das gefüllte Kalbfleisch sowie das Kalb und Schwertfisch im Sesammantel in dünne Tranchen schneiden. Passionsfrucht halbieren, entsaften und den Saft mit geriebenem Ingwer, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Scheiben vom Kalb und Schwertfisch kurz darin baden.

Das Kalbfilet-Schwertfisch-Variationen mit Pilz-Säckchen auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Hähnchen-Spieß und feurigen Garnelen vom Grill mit Honig-Senfsauce, gebratenen Erdapfelwürfeln und glasierten Kirschtomaten“ von Gerhilde Puxbaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

- 1 Hähnchenbrust à 250 g
- 4 Riesengarnelen á 25 g
- 1 Limette
- 2 EL Weißwein-Essig
- 1 TL Zucker
- ½ TL Cayennepfeffer
- 4 EL Olivenöl
- Meersalz, zum Abschmecken

Für die Honig-Senfsauce:

- 2 EL Honig
- 1 EL gekörnter Senf
- 1 Zitrone
- 150 g Crème fraîche
- 1 Bund Dill
- Meersalz, zum Abschmecken
- weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Für die glasierten Kirschtomaten:

- 200 g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 3 EL Balsamico-Essig
- 1 Zweig Rosmarin
- 20 g Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Erdäpfel:

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 200 g Butterschmalz
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Surf and Turf die Holzspieße mit Olivenöl einstreichen. Limette halbieren, auspressen und ein Esslöffel des Saftes mit Olivenöl und Cayennepfeffer verrühren. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Die Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in längliche Scheiben schneiden. Garnelen und Hähnchenbrust im Chiliöl einlegen und einziehen lassen.



Für die gebratenen Würfel Kartoffeln waschen, schälen und in große Würfel schneiden. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Kartoffelwürfel im heißen Butterschmalz bei geringer Hitze circa 15 Minuten von allen Seiten kross anbraten.

Je eine Hähnchenscheiben längs und eine Garnele auf einen Spieß stecken, in eine Pfanne geben und von allen Seiten circa sechs Minuten anbraten und mit Meersalz würzen.

Für die Honig-Senfsauce die Zitrone halbieren und auspressen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gekörnten Senf, Crème fraîche, ein Esslöffel gehackten Dill, Honig und Zitronensaft gut verrühren. Mit Meersalz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für die glasierten Kirschtomaten Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen. Butter dazu geben und aufschäumen lassen. Mit Balsamico-Essig ablöschen, den Rosmarinzweig und die andrückte Knoblauchzehe hinzugeben. Kirschtomaten waschen, trocknen und ebenfalls in die Pfanne geben. Zwei bis drei Minuten durch schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Hähnchen-Spieß und feurigen Garnelen vom Grill mit Honig-Senfsauce, gebratenen Erdapfelwürfeln und glasierten Kirschtomaten auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Riesengarnelen mit Teriyaki-Hähnchen-Spieß und Ratatouille“ von Daniela Guckenberger

Zutaten für zwei Personen

Für den Hähnchenspieß:

- 1 Hühnerbrust
- 1 Zwiebel
- 1 rote Zwiebel
- 100 ml Geflügelfond
- 50 ml Sojasauce
- 75 g Zucker
- 1 TL Speisestärke
- edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken
- neutrales Öl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnelen:

- 2 Riesengarnelen
- 2 Scheiben Speck ohne Schwarte
- 1 Knoblauchzehe
- neutrales Öl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Ratatouille:

- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Majoran
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

- 150 g Sahnejoghurt
- 1 Limette
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Für die Teriyaki-Sauce den Geflügelfond, Sojasauce, 50 Milliliter Wasser und Zucker in einen Topf geben und die Sauce circa zehn Minuten köcheln lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, zur Sauce geben und kurz aufkochen lassen.

Für die Hähnchenspieße die Zwiebeln abziehen und vierteln. Die Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und grob würfeln. Hähnchen und Zwiebeln abwechselnd auf die Holzspieße stecken, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin rundherum braten. Die Hähnchenspieße mit der Teriyaki-Sauce ablöschen und einkochen lassen.

Für das Ratatouille die Paprika waschen, halbieren, von den Scheidewänden befreien und klein würfeln. Zucchini und Tomaten waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken, ins Ratatouille rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Balsamico-Essig abschmecken.

Von den Garnelen Kopf und Schale entfernen, entdarmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Speck umwickeln und in einer Pfanne mit Öl und der Knoblauchzehe bei starker Hitze zwei Minuten rundum grillen.

Für die Sauce alle Zutaten vermengen in einer kleinen Schale anrichten.

Die Riesengarnele mit Teriyaki-Hähnchen-Spieß und Ratatouille auf Tellern anrichten und servieren.