

**| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek am 24. Februar 2016 |
„Formvollendet - geometrische Kulinarik“ mit Alexander Herrmann**



Hauptgang zum Tagesmotto: „Lammkaree mit Rotweinjus, Kaiserschoten-Möhren-Mousse und Rosmarin-Kartoffelwürfeln“ von Marko Dietrich

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Lammkaree à 400 g
1 Zweig Rosmarin
neutrales Öl, zum Anbraten

Für die Jus:

300 ml trockener Rotwein
300 ml Kalbsfond
2 Schalotten
1 EL Tomatenmark
neutrales Öl, zum Anbraten

Für das Mousse:

4 Karotten
150 g Kaiserschoten
1 Orange
200 ml Sahne
50 g Butter

Für die Kartoffeln:

2 festkochende Kartoffeln
5 g Currypulver
3 EL Olivenöl

Für die Garnitur:

1 EL Rote-Bete-Sprossen

Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffel in Würfel schneiden und mit Olivenöl und Curry marinieren. Im Ofen circa 15 Minuten goldbraun garen. Kaiserschoten in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Möhren mit dem Saft einer Orange, Sahne und Butter pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die Mousse die Karotten schälen, vom den Enden befreien, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen.



Für das Fleisch das Lammkaree waschen, trockentupfen und mit Rosmarin in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten. Für zehn Minuten in den Ofen geben.

Für die Jus Schalotten abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Anschließend mit Kalbsfond aufgießen und reduzieren lassen.

Das Lammkaree mit Rotweinjus, Kaiserschoten-Möhren-Mousse und Rosmarin-Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten, mit Rote-Bete-Sprossen garnieren und servieren.



Dessert zum Tagesmotto: „Schokoküchlein mit Kirsch-Eis und Karamellnetz“ von Marko Dietrich

Zutaten für zwei Personen

Für die Schokoküchlein:

200 g	Dunkle Schokolade
50 g	Kakaopulver
180 g	Mehl
150 g	Butter
4	Eier
230 g	Puderzucker
50 g	Butter, zum Ausfetten
50 g	Paniermehl, zum Ausfetten

Für das Eis:

250 g	TK-Kirschen
150 g	Mascarpone
150 g	Sahne
4 EL	Ahornsirup
50 ml	Kirschlikör

Für ein die Garnitur:

150 g	Zucker
1	Orange
1 Zweig	Minze

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Schokoküchlein die Schokolade grob hacken und mit Butter über einem Wasserbad erhitzen. Eier und Zucker in einer weiteren Schüssel etwa zwei Minuten schaumig rühren und die Butter-Schokoladen-Mischung langsam hineinfließen lassen. Anschließend Mehl und Kakao sieben und unterheben. Eine Auflaufform mit Butter und Paniermehl austreichen. Den Teig hineingeben und circa 25 Minuten backen. Abkühlen lassen und in große Würfel schneiden.

Für das Eis die gefrorenen Kirschen mit Sahne, Mascarpone und Ahornsirup in einer Moulinette zu einer cremigen Masse pürieren. Einige Kirschen in einer Pfanne mit Kirschlikör und Zucker für eine Sauce erhitzen.

Für ein Karamellnetz den Zucker mit Saft einer Orange in einer Pfanne karamellisieren und in feinen Fäden auf Backpapier zu einem Gitter gießen.

Die Schokoküchlein mit Kirscheis und Karamellnetz auf Tellern anrichten, mit wenig Sauce beträufeln und servieren.



Hauptgang zum Tagesmotto: „Rinderfilet mit Rotweinsauce, grünen Bohnen und Polenta-Plätzchen“ von Melanie Globerger

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rinderfilets á 125 g
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
bunter Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bohnen:

150 g grüne Bohnen
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
bunter Pfeffer, aus der Mühle

Für die Polenta:

75 g Polenta-Grieß
150 ml Milch
30 g Gruyère-Käse
3 Zweige Rosmarin
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
bunter Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

150 ml Mavrodaphne-Rotwein
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 TL Chili-Flocken
1 EL Mehl
2 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
bunter Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Für das Rinderfilet dieses waschen, trocken tupfen und mit etwas Olivenöl einreiben.

Die Hälfte des Rosmarins fein hacken. Milch, 150 Milliliter Wasser und die Hälfte des Rosmarins aufkochen. Polenta-Grieß einrühren und bei geringer Hitze fünf Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Gruyère-Käse reiben. Den Topf vom Herd nehmen, Käse einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einem Backblech ausstreichen und abkühlen lassen.



Die Bohnen in kochendes Salzwasser geben und circa sechs Minuten kochen. Gegarte Bohnen abgießen und in etwas Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Rinderfilet in einer heißen Pfanne von beiden Seiten für je drei Minuten scharf anbraten. Danach für zehn Minuten in den Ofen geben.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Rosmarin grob hacken. Etwas Zitronensaft hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Mit einem Stabmixer pürieren. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Mischung darin anschwanken. Mit Mehl abbinden und mit Rotwein ablöschen.

Aus der Polenta kleine Plätzchen ausstechen und diese in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz von beiden Seiten kross anbraten.

Die Sauce als Spiegel auf den vorgewärmten Teller geben, das Rindfleisch in die Mitte geben. Die Bohnen als Gitter auf das Fleisch legen und die Polenta-Plätzchen an den Rand legen.



Dessert zum Tagesmotto: „Mandelkuchen auf Fruchtspiegel“ von Melanie Globerger

Zutaten für zwei Personen

Für den Mandelkuchen:

2	Eier
100 g	Zucker
125 g	Butter
40 g	Mehl
125 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Backpulver
1	Orange
3 EL	Puderzucker
1 Prise	feines Salz

Für den Fruchtspiegel:

50 g	Erdbeeren
50 g	Himbeeren
1 TL	Honig
1	Zitrone

Zur Garnitur:

50 g	Halbbitterschokolade
1	Sternfrucht

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für den Kuchen Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. 50 Gramm Zucker hinzugeben und weiter schlagen. Butter mit übrigem Zucker, Orangenschale und Eigelb cremig rühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und unter die Butter-Ei-Masse rühren. Die Orange halbieren, auspressen und den Saft sowie den Eischnee unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform geben und für 25 Minuten backen.

Für den Fruchtspiegel Erdbeeren und Himbeeren mit Honig und dem Saft der Zitrone mischen. Mit einem Stabmixer alles kräftig pürieren und durch ein Sieb streichen.

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen und mit einem Löffel auf Backpapier ein Gitter gießen. Im Eisfach abkühlen lassen.

Den Fruchtspiegel auf Teller geben. Ein Stück Mandelkuchen in die Mitte setzen und das Schokogitter auflegen. Die Sternfrucht in Scheiben auf den Rand legen.



Hauptgang zum Tagesmotto: „Malfatti in der Parmesanhippe mit Vanille-Paprikastreifen“ von Daniela Guckenberger

Zutaten für zwei Personen

Für die Malfatti:

500 g	Spinat
1	Zitrone
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
2 EL	Walnusskerne
50 g	Weichweizengrieß
100 g	Mehl
3	Eier
200 g	Ricotta
100 g	Parmesan
4 EL	Butter
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Vanille-Paprikastreifen:

1	rote Paprika
1	gelbe Paprika
1 EL	Vanillezucker
1 EL	Butter

Für die Parmesanhippen:

80 g	alter Parmesan, zum Reiben
------	----------------------------

Für die Garnitur:

6	Kirschtomaten mit Rispe
1 Bund	Rucola
2 EL	Balsamico-Essig
2 EL	Olivenöl
1 TL	Honig
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für die Parmesanhippen den Parmesan in der Moulinette zerkleinern. Backblech mit Backpapier auslegen und runde Parmesanhäufchen flach auf das Backpapier geben. Den Parmesan für zehn Minuten backen. Anschließend die Hippen sofort über eine Küchenrolle legen und abkühlen lassen.

Für die Malfatti die Schalotten abziehen und fein in Würfel schneiden. Die Schalotten mit drei Esslöffel Butter und dem Spinat in eine Pfanne geben und zusammenfallen lassen.



Anschließend den Spinat in einem Sieb gut abtropfen lassen und nochmals durch ein Tuch drücken.

Parmesan in der Moulinette zerkleinern. Ricotta, Parmesan, zwei Eier, ein Eigelb, gepresste Knoblauchzehe, Zitronenabrieb und Gewürze mit der Gabel glatt rühren. Den Spinat, sowie das Mehl und den Weichweizengrieß hinzugeben. In einem Topf Wasser mit Salz erhitzen. Mit zwei angefeuchteten Esslöffeln Nocken von der Masse formen und im Wasser gar ziehen lassen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Ein Esslöffel Butter und gehackte Walnüsse in einer Pfanne schmelzen und die Nocken darin schwenken.

Für die Vanille-Paprikastreifen den Paprika in dünne Streifen schneiden und mit Butter und Vanillezucker in einer Pfanne fünf Minuten schwenken.

Die Kirschtomaten mit Risper für fünf Minuten in den Ofen geben.

Für das Dressing zwei Esslöffel Balsamico-Essig, zwei Esslöffel Olivenöl und Honig mischen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Parmesanhippen mit Rucola auslegen und mit dem Dressing beträufeln. Die Malfatti in die Hippen legen. Paprikastreifen und Kirschtomaten dazu garnieren.



Dessert zum Tagesmotto: „Brownie-Würfel mit Karamell-Halbkugel“ von Daniela Guckenberger

Zutaten für zwei Personen

Für die Brownie Würfel:

100 g	Mehl
3	Eier
50 g	Walnusskerne
30 g	Kakaopulver
100 g	brauner Zucker
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Zartbitterschokolade, zum Raspeln
100 g	weiße Schokolade, zum Raspeln
160 ml	neutrales Pflanzenöl
1 TL	feines Salz

Für die Karamellhaube:

200 g	Zucker
-------	--------

Für die Garnitur:

1 EL	Puderzucker
------	-------------

Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Für den Brownie Walnüsse hacken und die Schokoladen raspeln. Walnüsse, Schokolade, Mehl, Eier, Kakao, Zucker, Vanillezucker, Öl und Salz in einer Schüssel mit dem Handrührgerät vermengen. Eine Brownie-Form mit Trennspray einsprühen und den Teig eingießen. Brownie-Kuchen im Ofen circa 25 Minuten backen.

Für die Karamellhaube den Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Eine große Schöpfkelle mit Backtrennspray besprühen und das Karamell gitterartig darüber ziehen.

Den Brownie-Kuchen in Würfel schneiden und auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben, mit der Karamellhaube garnieren und servieren.