| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek am 24. Februar 2016 |
„schwarz/weiß“ mit Alexander Herrmann

Hauptgericht zum Tagesmotto: „Wachtelbrust mit Ingwer-Zitronengras-Schaum, Thaispargel und Pastinaken-Püree“ von Marko Dietrich

Zutaten für zwei Personen

Für die Wachtel:

2	Wachtelbrüste mit Haut
1	rote Chili
100 ml	Balsamico-Essig
50 g	schwarzer Sesam
2 EL	Honig

Für das Pastinaken-Püree:

300 g	Pastinaken
50 g	Butter
200 ml	Sahne
1 EL	feines Salz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Thai-Spargel:

200 g	Thai-Spargel
	neutrales Öl, zum Anbraten

Für den Schaum:

2	Schalotten
1 Knolle	Ingwer à 3 cm
2 Stangen	Zitronengras
250 ml	Kokosmilch
1 TL	Currypulver
1 EL	Speisestärke

Für die Garnitur:

1 Zweig	Thai-Basilikum
1 Zweig	Koriander

Zubereitung

Für das Püree die Pastinaken schälen, grob würfeln und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen und abgießen. Mit Butter und Sahne stampfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Schaum die Schalotten abziehen und fein hacken. Ingwer schälen, fein würfeln und mit

der Schalotte in einem Topf mit Öl anbraten. Zitronengras an der Wurzel andrücken und mit dem Currypulver in den Topf geben, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Kokosmilch angießen und weiter reduzieren lassen. Mit Speisestärke abbinden und mit dem Stabmixer schaumig rühren.

Für die Wachtel die Wachtelbrüste von der Haut befreien und in einer Pfanne rundherum kurz anbraten, herausnehmen und die Haut in der Pfanne kross braten und herausnehmen. Den Bratensatz mit Balsamico-Essig ablöschen und reduzieren lassen. Honig und gehackte Chili hinzugeben.

Für den Thai-Spargel diesen waschen, trocknen und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten.

Die Wachtelbrust mit der Essig-Honig-Reduktion bestreichen und mit dem Sesam bestreuen.

Die Wachtelbrust mit Ingwer-Zitronengras-Schaum, Thaispargel und Pastinaken-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Hauptgericht zum Tagesmotto: „Lachs mit Weißwein-Käse-Sauce und Sepia-Bandnudeln“ von Melanie Globerger

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

150 g	Hartweizengrieß
150 g	Mehl
1	Ei
40 g	Sepia-Tinte

Für die Sauce:

100 ml	trockener Weißwein
100 ml	Gemüsefond
150 g	Gruyère-Käse
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1	rote Chili
100 g	Crème fraîche
1 EL	Butter
1 Bund	Schnittlauch
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Lachs:

1	Lachsfilet à 300 g
1	rote Chili
1	Zitrone
1	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Nudeln Mehl und Grieß mischen, das Ei hinein schlagen, eine gute Prise Salz, 1 EL Olivenöl und 20 Gramm Sepia-Tinte hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Ein Esslöffel Butter im Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, mit Weißwein ablöschen und Fond angießen. Käse hobeln, mit Crème fraîche einrühren und circa fünf Minuten köcheln lassen.

Nudeln mit der Nudelmaschine ausrollen und zu Bandnudeln schneiden. Das Nudelwasser kräftig salzen und den Rest der Sepia-Tinte hinzugeben. Die Nudeln circa drei Minuten darin kochen. Nach dem Abtropfen mit etwas Olivenöl beträufeln.

Für den Lachs diesen waschen, trockentupfen und in je einen Esslöffel Butter und Olivenöl anbraten. Chilischote halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Streifen

schneiden. Chili in die Pfanne geben und den Lachs mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, in feine Röllchen schneiden und in die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce auf den Teller geben und den Lachs in die Mitte setzen. Nudeln als Nest auf dem Lachs anrichten und mit etwas Käse bestreuen.

Hauptgericht zum Tagesmotto: „Tofu im Sesammantel mit Kräuterseitlingen und Sellerie-Apfel-Püree“ von Gerhilde Puxbaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Tofu:

260 g	Seidentofu
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Semmelbrösel
50 g	weißer Sesam
50 g	schwarzer Sesam
1	Ei
2 EL	Sojasauce
1 Bund	Petersilie
4 EL	neutrales Öl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Sellerie-Apfel-Püree:

400 g	Knollensellerie
1	säuerlichen Apfel
25 ml	Sahne
100 g	Butter
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kräuterseitlinge:

4	Kräuterseitlinge
25 g	Butter
1 Zweig	Thymian
	Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Für den Tofu in Sesammantel den weißen Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten. Herausnehmen und mit schwarzem Sesam mischen.

Für das Püree den Sellerie schälen und in etwa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Apfel vom Kerngehäuse befreien, schälen und ebenfalls würfeln. Den Sellerie in eine Pfanne geben, mit Wasser bedecken, salzen und zum Kochen bringen. Etwa zehn Minuten zugedeckt garen, die Äpfel für weitere zehn Minuten hinzufügen und abgießen. Sellerie- und Apfelwürfel mit einem Stabmixer fein pürieren. Butter in kleine Würfel schneiden und mit der Sahne mit dem Schneebesen unter das Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Kräuterseitlinge diese in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und mit etwas Butter dazugeben.

Für den Tofu diesen zunächst gut abtropfen lassen, dann mit den Fingern in eine große Schüssel zerkrümeln. Ei trennen und das Eigelb zum Tofu geben. Knoblauch und Zwiebel abziehen, fein hacken und hinzufügen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und in eine Schüssel geben. Semmelbrösel und Sojasauce unterheben. Die Masse pfeffern und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend abdecken und zehn Minuten ruhen lassen.

Helle und dunkle Sesamkörner in einer Schüssel mischen. Den Tofuteig salzen und zu Laibchen formen und in Sesamkörnern wenden. Eine Pfanne mit dem Öl erhitzen. Die Tofu-Laibchen darin von beiden Seiten je circa vier Minuten braten.

Den Tofu im Sesammantel mit Sellerie-Apfel-Püree und Kräuterseitlingen auf Tellern anrichten und servieren.

Hauptgericht zum Tagesmotto: „Zander im Speckmantel mit Beurre blanc und schwarzen Linsen“ von Daniela Guckenberger

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2	Zanderfilets á ca. 120 g
4 Scheiben	Landschinken

Für die Linsen:

100 g	schwarze Linsen
1	Schalotte
2	Frühlingszwiebeln
1	Zitrone
1	Boskoop-Apfel
1 EL	Butter
150 ml	Gemüsefond
50 ml	Balsamico-Essig
2 EL	Stärke
2 Zweige	Petersilie
2 Zweige	Dill
1 TL	Zucker
2 EL	neutrales Öl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Beurre blanc:

220 g	kalte Butter
400 ml	trockener Weißwein
2	Lorbeerblätter
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Linsen diese in einem Topf mit kochendem Wasser circa 25 Minuten gar kochen. In den letzten fünf Minuten mit Salz würzen, abgießen und abtropfen lassen. Die Schalotte abziehen und klein würfeln. Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Linsen zugeben, mit Gemüsefond auffüllen und fünf Minuten aufkochen lassen. Ein Esslöffel Stärke in kaltem Wasser glattrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico-Essig sowie Petersilie und Dill abschmecken.

Für die Beurre blanc die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und in einem Topf Weißwein und Lorbeerblätter aufkochen lassen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Reduktion durch einen Sieb gießen und mit Butter schaumig mixen.

Für den Fisch das Zanderfilets waschen, trockentupfen, mit Pfeffer würzen und mit Speck fest einwickeln. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, fein würfeln und mit einem Esslöffel Zitronensaft mischen. Schalotte abziehen und fein hacken. Petersilie und Dill abbrausen und trockenwedeln. Blätter von Petersilie und Spitzen Dill zupfen und fein schneiden.

Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien und schräg in feine Ringe schneiden. Zwei Esslöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fischfilets darin auf der Speck-„Nahtseite“ zwei Minuten braten, wenden und weitere zwei Minuten braten. Apfelwürfel und Frühlingszwiebeln zugeben und zwei Minuten mitbraten.

Den Zander im Speckmandel mit Beurre blanc und schwarzen Linsen auf Tellern anrichten und servieren.