▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. März 2020▪
Zwischengang mit Cornelia Poletto

Thomas Martin

Fjordforelle mit Buttermilchsauce und Dill

Zutaten für zwei Personen

Für die Forelle:
300 g Fjordforelle, ohne Haut
Etwas Butter
Etwas Weißwein
3 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle

Die Forelle waschen und trockentupfen. Lorbeerblätter abzupfen. Flüssige Butter, Weißwein, etwas Salz und Lorbeerblätter vermengen und die Forelle darin gar ziehen lassen.

Für die Sauce:
50 g Räucherfischkarkassen (z.B. Gräte vom Räucheraal oder Räucherforellenfilet)
4 Radieschen
1 Zitrone
100 ml Buttermilch
½ Bund Dill
50 Senfkörner

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Senfkörner darin weichkochen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abschneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Buttermilch mit Zitronenschale, Dillstielen und Räucherfischkarkassen 30 Minuten in einem Topf lauwarm ziehen lassen. Sauce Passieren. Radieschen waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Dillspitzen, Senfkörner und Radieschen mit in den Topf geben.

Für die Garnitur:
1 TL Forellenkaviar
1 Zweig Dill
1 Zweig glatte Petersilie

Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Spitzen und Blätter abzupfen und die Forelle damit krönen. Mit Forellenkaviar vollenden.

PROFI TIPP

Servieren Sie dazu einen kleinen Kräutersalat.

Die Buttermilchsauce in einen tiefen Teller geben und die Fjordforelle zufügen. Forellenkaviar darauf geben und servieren.

Karlheinz Hauser

Kabeljau mit Pondicherry-Pfeffer, Pak Choi, grünem Spargel, Curryöl und Pinienfond

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:
2 Kabeljaufilets, à 100 g
5 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Anbraten
Butter, zum Anbraten
20 g roter Pfeffer (Pondicherry)
Fleur de Sel, zum Würzen

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kabeljaufilets waschen, von Gräten und Haut befreien und mit einem Küchenkrepp leicht abtupfen. Schonend in Butter anbraten. Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kabeljau mit etwas Thymian und Pfeffer würzen. Mit Fleur de Sel abschmecken.

Für das Gemüse:
1 Bund Thaispargel
150 g Pak Choi
50 g Enoki Pilze
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Spargel und Pak Choi putzen und blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne auslassen und Spargel und Pak Choi darin schwenken. Enoki Pilze putzen und das Ende der Stiele abschneiden. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Curryöl:
100 ml Pflanzenöl
50 g mildes Jaipur-Curry

Pflanzenöl leicht in einem Topf erwärmen. Curry hinzufügen. Solange wie möglich ziehen lassen, dann das Öl durch ein Sieb passieren.

Für den Pinienfond:
50 g Schalotten
50 g Pinienkerne
30 g Butter
100 ml Geflügelfond
10 ml Balsamicoessig
20 ml roter Portwein
30 ml Pflanzenöl
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle

Pinienkerne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen kurz anrösten, bis die Kerne eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Schalotten und Thymian in einem Topf mit Pflanzenöl farblos anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond angießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Sud mit Butter, Baslsamicoessig und Salz abschmecken. Anschließend die Pinienkerne zum Sud geben.

Nun auf die vorgewärmten Teller mittig den Kabeljau setzen. Kreisförmig den Pak Choi, die Enoki Pilze und Spargel um den Kabeljau legen, mit dem Sud und etwas Curryöl vollenden. Das Gericht servieren.

Christoph Rüffer

Carabinero mit Lima-Creme und Tomaten-Vanillejus

Zutaten für zwei Personen

Für die Carabinero:
6 Carabinero
1 Zitrone
150 g Crème fraîche (über Nacht in einem Tuch abgehangen)
200 ml Sahne
1 Knolle Ingwer
2 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein
300 ml Krustentierfond
4 Zweige Kerbel
4 Zweige Dill
4 Zweige Estragon
½ Bund Schnittlauch
1 TL Lecithin
6 EL Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Carabinero aus der Schale brechen, waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in Pflanzenöl glasig braten. 2 Carabinero warmhalten.

Für das Tatar restliche vier Carabinero in Würfel schneiden. Crème fraîche abhängen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Kerbel, Dill, Estragon und Schnittlauch abbrausen trockenwedeln, fein schneiden und zusammen mit der abgehangenen Crème fraîche und Zitronenabrieb- und saft vermengen. Garnelenwürfel unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Krustentierschaum Garnelenpanzer im Bratfett (von oben) anschwitzen und etwas Tomatenmark zugeben. Tomatenmark kurze Zeit rösten und mit Weißwein und Fond auffüllen und köcheln lassen. Ingwer schälen, fein hacken und dazugeben. Mit Sahne auffüllen und abschmecken. Durch ein Sieb passieren und mit etwas Lecithin aufschäumen.

Für die Lima-Creme:
5 Avocados
2 Limetten
1 EL Sushiessig
1 EL Thai Chili Sauce
2 EL Limonenöl
Etwas Ascorbinsäure
½ Bund Koriander
Etwas Xanthan
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus drei Avocados Scheiben schneiden und zu einem Fächer auf Backpapier legen. Diese Fächer mit Limonenöl bepinseln und runde Kreise ausstechen.

Für die Creme die restlichen 2 Avocados schälen und entkernen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limetten waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Avocadofleisch mit Koriander, Limettenabrieb- und saft, Sushiessig, Limonenöl, Chili Sauce und etwas Xanthan und Ascorbinsäure mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme durch ein feines Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Jus:
850 ml Tomatensaft von abgehangenen Dosentomaten
1 Tahiti-Vanilleschote
150 g Zucker
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den abgehangenen Tomatensaft zusammen mit dem Vanillemark und der Schote auf 100 ml einreduzieren und mit Salz und Zucker abschmecken. Jus mit etwas Speisestärke binden.

Für die Garnitur:
1 Kästchen Korianderkresse

Das Carabinerotatar in runden Ringen anrichten und einen Avocadofächer auflegen. Die gebratenen Carabinero dazu anrichten und etwas von der Lima-Creme aufdressieren. Mit Korianderkresse garnieren und Krustentierschaum dazu anrichten. Zum Schluss die warme Tomaten-Vanillejus dazu reichen und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. März 2020 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto

Cornelia Poletto

Weißes Tomatenrisotto mit Bocconcini

Zutaten für zwei Personen

Für das Tomatenrisotto:
200g Risottoreis (Carnaroli-Reis)
2 Tomaten
1 Bund Frühlingslauch
8 getrocknete, in Öl eingelegte Tomatenfilets
8 Filets von halbgetrockneten Ofentomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Peperoncini
1 EL Butter
40 g Parmesan
12 Bocconcini (Mini-Büffelmozzarella)
500 ml klarer Tomatenfond
200 ml Geflügelfond
50 ml Weißwein
4 Zweige Estragon
2 Zweige Basilikum
1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl, zum Braten
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten überbrühen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Tomatenfond und Geflügelfond in einem Topf aufkochen lassen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Tomatenwürfel dazugeben, mit etwas Fleur de Sel und Zucker würzen. Reis ungewaschen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Risotto mit dem heißen Tomatenfond (von oben) bedecken und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die gesamte Flüssigkeit nahezu eingekocht und das Risotto al dente ist.

Frühlingslauch putzen, Strunk entfernen, und schräg in Scheiben schneiden und diese die letzten 5 Minuten im Risotto mitkochen lassen.

Getrocknete Tomatenfilets und Ofentomaten in Scheiben schneiden. Estragon und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein schneiden. Risotto vom Herd nehmen und Tomatenstreifen, Estragon, Basilikum, Fleur de Sel, Pfeffer und Butter zugeben. Parmesan reiben und dazugeben. Peperoncini der Länge nach aufschneiden, fein hacken und je nach Geschmack dazugeben.

Jeweils 3 Bocconcini auf das Risotto setzen und mit Estragonspitzen ausgarnieren.

Das Gericht auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.