



| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek - Menü am 03. November 2016 |
Tagesmotto: "Schichtarbeit" mit Alexander Kumptner

Hauptgang zum Tagesmotto: „Lachs-Rösti-Türmchen mit Fenchel-Orangen-Salat“ von Melanie Seltzsa

Zutaten für zwei Personen

Für das Türmchen:

1	Lachsfilet à 100 g, ohne Haut
100 g	Räucherlachs
100 g	Saure Sahne
2 große	festkochende Kartoffeln
1	Schalotte
½	Zitrone
5 Zweige	Dill
1 ½ EL	Olivenöl
	Butterschmalz, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

1	Fenchel
1	Radicchio
2	Orangen
2 EL	Himbeeressig
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Lachs-Rösti-Türmchen Lachsfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und mit dem Räucherlachs in feine Würfel schneiden. Zitrone auspressen und Schale abreiben. Dill abbrausen, trockenwedeln, Spitzen zupfen und fein hacken. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Olivenöl und Zitronensaft zum Tatar geben. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rösti Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Salzen und fünf Minuten stehen lassen. Anschließend die Kartoffeln ausdrücken und in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dill mit saurer Sahne vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Fenchel-Orangen-Salat Fenchel fein hobeln, mit Salz und Zucker würzen und ziehen lassen. Orangen schälen und filetieren. Restlichen Saft auspressen und zum Fenchel geben. Radicchio waschen, vierteln und in feine Streifen hobeln. Fenchel mit Himbeeressig und Pfeffer abschmecken, Radicchio zugeben und alles vermengen. Orangenfilets unterheben.

Rösti, Lachs-Tatar und angemachte Saure Sahne auf Tellern zu Türmchen schichten, Fenchel-Orangen-Salat dazu anrichten und servieren.



Dessert zum Tagesmotto: „Blätterteig-Lasagne mit sahniger Quark-Creme und Gewürz-Orangen“ von Melanie Seltzsam

Zutaten für zwei Personen

Für die Lasagne:

1 Rolle	Blätterteig
2 ½	Orangen
½	Zitrone
250 g	Magerquark
100 g	Sahne
125 ml	trockener Weißwein
60 ml	Orangensaft
10 ml	Orangenlikör
10 ml	Grenadine
70 g	Zucker
10 g	Speisestärke
1 EL	Vanillezucker
½	Vanilleschote
1 Stange	Zimt
2	Nelken
1	Sternanis
1 Msp.	gemahlener Kardamom

Für die Garnitur:

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Lasagne-Platten Blätterteig ausrollen, auf ein Backblech geben und mehrmals mit der Gabel einstechen. Backpapier auf den Teig geben und ein zweites Backblech zum beschweren drauf legen. Blätterteig bei 200 Grad 15 Minuten backen. Oberes Backblech entfernen und weitere 5 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus dem Blätterteig Platten ausstechen.

Für die sahnige Quark-Creme Sahne mit Vanillezucker und einem Esslöffel Zucker in einer Schüssel steif schlagen. Quark glatt rühren. Gezuckerte Sahne unter den Quark heben.

Für die Gewürz-Orangen Schale der Orangen abreiben und Fruchtfleisch filetieren. Restlichen Zucker karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und fünf Minuten kochen. Orangensaft unterrühren. Vanilleschote, Zimt, Nelken, Sternanis und Kardamompulver sowie Orangen- und Zitronenabrieb zugeben und circa zehn Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit einem Esslöffel Wasser anrühren und Gewürzsud binden. Mit Grenadine und Orangenlikör abschmecken. Orangenfilets in den Sud geben.

Blätterteig-Platten, sahnige Quark-Creme und Gewürz-Orangen auf Tellern abwechselnd schichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.



Hauptgang zum Tagesmotto: „Türmchen von Zander, Rote Bete und Meerrettich-Apfel-Creme“ von Karin Hämmerle

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

- 2 Zanderfilets à 160 g, ohne Haut und ohne Gräten
- 4 EL Mehl, zum Mehlieren
- 3 EL Butter, zum Anbraten
- Sonnenblumenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rote Bete:

- 2 Knollen vorgegarte Rote Bete
- 50 g Butter
- 20 g Zucker
- 100 ml Rote-Bete-Saft
- 40 ml Rotweinessig
- 1 Msp. gemahlener Kümmel
- Salz, aus der Mühle

Für die Meerrettich-Apfel-Creme:

- 250 g altbackene weiße Brötchen
- 1 Stange Meerrettich
- 1 Apfel
- 150 ml Rinderfond
- 150 ml Sahne
- 2 EL saure Sahne
- Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Für den Zander Fisch kalt abbrausen, trocken tupfen und zurechtschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und Zander von beiden Seiten kurz anbraten. Bei 100 Grad im Ofen für circa zehn Minuten fertig garen.

Für die Rote Bete die Knollen gegebenenfalls schälen und in dünne Scheiben hoben. Butter und Zucker in der Pfanne karamellisieren. Mit Rotweinessig und Rote-Bete-Saft ablöschen und mit Kümmelpulver und Salz würzen. Flüssigkeit reduzieren lassen, dann Rote Bete hinzufügen.

Für die Meerrettich-Apfel-Creme altbackene Brötchen würfeln. In eine Pfanne geben und erhitzen. Fleischfond nach und nach angießen und ständig rühren. Pürieren und salzen. Saure Sahne unterrühren. Meerrettich schälen und fein reiben. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Sahne schlagen. Apfel, Meerrettich und geschlagene Sahne unter die Meerrettich-Creme heben.

Zander, Rote Bete und Meerrettich-Apfel-Creme abwechselnd auf Tellern schichten und servieren.



Dessert zum Tagesmotto: „Heidelbeer-Tiramisu mit karamellisierten Haselnüssen“ von Karin Hämmerle

Zutaten für zwei Personen

Für den Biskuit:

3	Eier
120 g	Kuchenmehl
120 g	Zucker
10 ml	Heidelbeerlikör
1 Tasse	kalter Espresso
3 EL	Wasser

Für die Creme:

150 g	Heidelbeeren
100 ml	Sahne
60 g	saure Sahne
100 g	Mascarpone
2 EL	Zucker
1 TL	Vanillezucker

Für die Haselnüsse:

100 g	Haselnusskerne
150 g	Zucker
50 ml	Wasser

Zubereitung

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für den Biskuit Eier, Zucker und Wasser schaumig rühren. Kuchenmehl unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf geben. Bei 170 Grad im Ofen für zehn Minuten backen.

Für die Heidelbeer-Creme Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Einige Beeren für die Garnitur beiseitelegen. Sahne steif schlagen. Saure Sahne, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Heidelbeeren mit dem Pürierstab mixen und geschlagene Sahne unterheben.

Für die karamellisierten Haselnüsse Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen. Haselnusskerne fein hacken und unterrühren. Karamellierte Haselnüsse auf einem Blech verteilen und auskühlen lassen.

Biskuit zurechtschneiden, mit Espresso und Heidelbeerlikör beträufeln, auf Tellern mit der Heidelbeer-Creme und den karamellisierten Nüssen abwechselnd schichten und servieren.



Hauptgang zum Tagesmotto: „Kalbsfilet, Zucchini und Steinpilz geschichtet auf Marsala-Sauce und Kartoffelchips“ von Katrin Papra

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 1 Kalbsfilet à 250 g
- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Thymian
- Muskatnuss, zum Reiben
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gemüse:

- 70 g große Steinpilze
- 1 Zucchini
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

- 2 Schalotten
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 100 g Schlagsahne
- 150 ml Kalbsfond
- 250 ml Marsala
- 1 TL Speisestärke
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelchips:

- 1 große festkochende Kartoffel
- Neutrales Speiseöl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fett in der Fritteuse erhitzen.

Für das Fleisch Kalbsfilet kalt abbrausen und trocken tupfen. In Tranchen schneiden und in heißem Olivenöl langsam anbraten. Kerbel und Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und zum Kalbsfilet geben. Fleisch mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und bei 60 Grad im Ofen warm halten.



Für das Gemüse Steinpilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen und längs in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und Gemüse darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Marsala-Sauce Zitrone und Orange waschen und jeweils die Schale abreiben. Schalotten abziehen, fein würfeln und in heißem Öl glasig anschwitzen. Mit Marsala ablöschen und reduzieren lassen. Kalbsfond hinzugeben und weiter einkochen. Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronen- und Orangenabrieb verfeinern. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke abbinden.

Für die Kartoffelchips Kartoffel schälen und in feine Scheiben hobeln. In heißem Fett frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Garnitur Rosmarin und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Blätter der Petersilie abzupfen und fein hacken.

Kalbsfilet, Zucchini und Steinpilze im Wechsel auf Tellern schichten und mit Rosmarin und Petersilie garnieren. Marsala-Sauce um das Tümmchen träufeln, Chips dazu anrichten und servieren.



Dessert zum Tagesmotto: „Türmchen von Blätterteig, karamellisierten Pflaumen und Vanillesahne“ von Katrin Papra

Zutaten für zwei Personen

Für den Blätterteig:

1 Rolle Blätterteig
25 g Butter

Für die Pflaumen:

15 Pflaumen
50 g Butter
2 EL Puderzucker
1 Vanilleschote

Für die Sahne:

150 ml Sahne
1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

2 Zweige Minze
 Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Türmchen Blätterteigplatte in kleine Rechtecke schneiden, mit Butter bestreichen und im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen.

Für die karamellisierten Pflaumen die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, klein schneiden, in der Pfanne mit Butter und Puderzucker erhitzen und karamellisieren lassen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und zu den Pflaumen geben. Karamellierte Pflaumen im Eisfach abkühlen lassen.

Für die Vanillesahne Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Schlagsahne mit Vanillemark steif schlagen und in eine Espuma-Flasche geben. Kühl stellen.

Für die Garnitur Minze abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Blätterteig auf Tellern im Wechsel mit den karamellisierten Pflaumen und der Vanillesahne schichten. Türmchen mit Minze garnieren, mit Puderzucker bestäuben und servieren.