

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2024 •**
Tagesmotto „Silvester-Menü“ mit Viktoria Fuchs



Thomas Martin

Lauwarmer Schwarzwurzelsalat mit Trüffelvinaigrette, Pastinake und Haselnuss

Zutaten für zwei Personen

Für den Schwarzwurzelsalat:

4 Schwarzwurzeln
1 Wintertrüffel
½ Zitrone, ganze Frucht
100 ml Butter
100 ml Milch
50 ml Gemüsefond
50 ml Madeira
20 ml dunkler Balsamicoessig
30 ml Haselnussöl
50 ml Sonnenblumenöl
1 EL Haselnüsse
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter klären.

Schwarzwurzeln schälen, dritteln oder halbieren und in Milch, Salz, Wasser und Zitronenscheiben einlegen. Anschließend die Schwarzwurzeln in dem Sud kurz bissfest blanchieren.

Butter und Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schwarzwurzelstücke darin mit Farbe braten. Ein Viertel des Trüffels fein würfeln und mit Madeira und Gemüsefond zur Hälfte einkochen. Den restlichen Trüffel in saubere Scheiben hobeln und abgedeckt beiseitestellen. Aus Balsamicoessig und Haselnussöl eine Vinaigrette herstellen. Haselnüsse rösten, grob hacken und kurz vor dem Anrichten zum Salat geben.

Für die Pastinaken:

4 große Pastinaken
2 Schalotten
¼ Zitrone, Saft
50 g kalte Butter + Butter, zum Braten
100 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
Pflanzenöl, zum Frittieren
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Pastinaken schälen. Acht dünne Scheiben der Länge nach herunterschneiden. Den Rest der Pastinaken grob schneiden und mit den Schalotten in etwas Butter dünsten. Mit Gemüsefond und Sahne bedecken und weichkochen. Mit Salz, Zitrone und Muskat abschmecken. Alles mit kalter Butter fein pürieren.

Pastinakenscheiben knusprig in Öl frittieren.

Für die Garnitur:

40 g Feldsalat
1 kleiner roter Chicorée
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat gründlich putzen, waschen und trockenschleudern. Je zwei Esslöffel Pastinaken-Püree auf zwei Teller verteilen. Die Schwarzwurzeln darauf hübsch anrichten. Mit Trüffelvinaigrette umgießen/ beträufeln.

Mit Feldsalat, Chicorée und Pastinaken-Chips garnieren.

Mit schwarzen Trüffelscheiben vollenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cornelia Poletto

Handgemachte „Dosen-Ravioli“ alla cavionara

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

- 2 Eier, Kl. M
- 125 g Semola di grano duro
- 75 g Mehl, Type 00
- 1 Prise feines Meersalz

Das Mehl mit Semola mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier in die Mulde schlagen und Salz zufügen. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und einige Minuten kaltstellen. Wenn möglich, den Teig für eine Stunde kaltstellen.

Für die Füllung:

- 4 Eier
- 20 g Parmesan
- 100 ml Sahne
- 2 Blatt Gelatine
- Muskatnuss, zum Reiben
- Feines Meersalz, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eier trennen, Eigelb auffangen und das Eiweiß später verwenden. Parmesan reiben. Sahne steif schlagen. Die Eigelbe über heißem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Die eingeweichte Gelatine in der warmen Eigelbmasse auflösen, danach die Masse kalt schlagen. Mit dem geriebenen Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Einen Esslöffel der geschlagenen Sahne unterheben. Abdecken und kaltstellen.

Für die Fertigstellung der Ravioli:

- Eiweiß, von oben
- Semola di grano duro, zum Ausrollen

Den Pastateig mithilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Teig auf der Arbeitsfläche auslegen und je 1 TL Füllung mit etwas Abstand darauf geben. Die Zwischenräume mit verquirtem Eiweiß bestreichen und mit einem weiteren Teigdeckel belegen. Um die Füllung herum fest andrücken und mit einem Raviolistempel ausstechen. Einen Topf Wasser aufkochen und salzen. Hitze leicht reduzieren, Ravioli hineingeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Sauce in einer Pfanne erhitzen, die gegarten, abgetropften Ravioli hineingeben und durchschwenken.

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 50 g kalte Butter
- 50 ml Crème fraîche
- 30 ml trockener Weißwein
- 30 ml franz. Wermut
- 250 ml Fischfond
- ¼ Bund Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. In 1 TL Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, einkochen lassen. Fischfond hinzugeben und um gut die Hälfte einkochen lassen. Mit Crème fraîche und der übrigen Butter montieren. Mit Salz abschmecken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unterheben.

Für den Babyspinat:

200 g Babyspinat

2 Schalotten

Pflanzenöl, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Babyspinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

10 g Kaviar

Die Ravioli in zwei leeren, großen Kaviardosen (oder anderen leeren, flachen Dosen) anrichten.

Mit je einer Nocke Kaviar fertig stellen und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Karlheinz Hauser

Entenbrust mit Barbecue-Lack, Rotweinbutter, Kräuterseitlingen, Kürbiscreme und Babyspinat

Zutaten für zwei Personen

Für den Barbecue-Lack:

- 2 Schalotten
- 50 ml Rotweinessig
- 150 ml Sojasauce
- 150 g Tannenhonig
- 1 Sternanis
- 2 g Schwarze Bergpfefferkörner
- 3 g Koriandersamen
- 2 g Szechuan-Pfeffer
- 8 g Currys
- 4 g edelsüßes Paprikapulver
- 2 g Kümmelsamen

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten abziehen und grob würfeln. Schalotte in einem Topf anschwitzen. Rotweinessig mit den Gewürzen hinzugeben und vollständig reduzieren. Sojasauce zugeben und einkochen lassen.

Tannenhonig unterrühren und einmal aufkochen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Für die Entenbrust:

- 2 Entenbrüste mit Haut à 180 g
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Entenbrüste parieren und die Haut einritzen. Entenbrust würzen. In einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite kross anbraten und auf der Fleischseite nur ganz kurz braten. Mit dem Barbecue-Lack einstreichen und für ca. 12 Minuten in den heißen Backofen schieben. Dann auf ein Gitter geben und 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Rotweinbutter:

- 50 g Schalotten
- 150 g kalte Butter
- 200 ml trockener Rotwein
- 200 ml dunkler Portwein
- 100 ml Entenfond
- Piment d'Espelette, zum Würzen
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Rotwein, Portwein und Entenfond mit den Schalotten gut einreduzieren. Die kalten Butterwürfel vorsichtig unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Piment d'Espelette abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

- 100 g kleine Kräuterseitlinge
- 30 g Butter
- 20 g glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie fein schneiden. Kräuterseitlinge halbieren und in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie bestreuen.

Für die Kürbiscreme:

1 kleiner Hokkaido
2 Schalotten
50 g Butter
50 ml Sahne
50 ml weißer Portwein
30 ml trockener Weißwein
Piment d'Espelette, zum Abschmecken
30 g brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter zu Nussbutter bräunen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Kürbis halbieren, aushöhlen, von der Schale befreien und in Würfel schneiden. Etwas Kürbis in sehr feine Würfel und diese kurz in Butter anziehen lassen. Als Garnitur verwenden. Restliche Butter erhitzen und die groben Kürbiswürfel sowie die Schalotten darin glasig anschwitzen. Mit Portwein und Weißwein ablöschen und vollends reduzieren lassen. Mit Piment d'Espelette, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. noch etwas Sahne zugeben. Alles mit einem Mixstab pürieren.

Für den Babyspinat:

300 g Babyspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
200 ml Geflügelfond
20 g Pinienkerne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter zerlassen und Spinat, Schalotten sowie Knoblauch zugeben und kurz zusammenfallen lassen. Geflügelfond angießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend auf ein Sieb schütten, etwas abtropfen lassen und ausdrücken. Am Schluss die gerösteten Pinienkerne zugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johann Lafer

Salzburger Nockerln mit Vanilleeis

Zutaten für zwei Personen

Für die Nockerl:

½ Zitrone, Abrieb

4 Eier

20 g Butter

125 ml Milch

1 EL Speisestärke

1 Vanilleschote

50 g Vollrohrzucker

Puderzucker, zum Bestäuben

1 Prise Salz

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Milch mit Vanillemark und Butter aufkochen, dann vom Herd nehmen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Vanillemilch in eine ovale, gebutterte Auflaufform (etwa 20 cm lang) gießen.

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.

Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.

Alle Eigelbe mit Vanillezucker und geriebener Zitronenschale verrühren.

Mit gesiebter Stärke auf den Eischnee geben und möglichst behutsam unterheben.

Mit einem möglichst großen Löffel oder einer Teigkarte von der Masse 3-4 große Nockerl abheben und diese nebeneinander in die Form auf die Vanillemilch setzen.

Gefüllte Form in die unterste Einschubleiste des heißen Ofens geben und darin etwa 12 Minuten backen. Anschließend mit Puderzucker bestäubt sofort servieren.

Das Mark der Vanilleschote löst sich leichter, wenn Sie die Schote vor dem Aufschneiden mit Daumen und Zeigefinger leicht massieren.



Für das Vanilleeis:

4 Eier

250 ml Milch

250 ml Sahne

1 Vanilleschote

100 g Zucker

Eismaschine vorkühlen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Milch mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote in einen Topf geben, die Sahne zugießen. Zucker in die Sahne mischen und aufkochen lassen. Vanilleschote aus der heißen Sahne nehmen.

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Zwei Eigelbe sowie zwei Volleier mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen.

Wichtig: Der Schüsselboden darf das Wasser nicht berühren, sonst gerinnt die Masse. Zum Aufschlagen eignet sich ein Schneebesen mit dünnen Drähten besonders gut.

Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75-80°C bindet die Ei-Sahne-Mischung.

Die Konsistenz der aufgeschlagenen Masse prüfen, indem man mit einem Löffel durch die Masse zieht. Wenn sich beim Pusten auf dem Löffelrücken eine „Rose“ bildet, ist die richtige Konsistenz erreicht.

Die Eismasse vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Etwas abkühlen lassen. Dann die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren.



PROFI TIPP

Eine Schlagschüssel oder ein Schlagkessel ist ein Gefäß mit rundem Boden zum Aufschlagen von Saucen und Cremes.

Das Rühren verhindert, dass sich die Masse am Boden absetzt und zu stocken beginnt. Außerdem bekommt die Masse eine Bindung und dickt leicht an. Diesen Vorgang nennt man „**zur Rose abziehen**“. Er ist gelungen, wenn die Masse den Löffelrücken überzieht und man durch Pusten wellenartigen Muster (die an Rosenblätter erinnern) erzielen kann.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Viktoria Fuchs

Negroni

Zutaten für zwei Personen

Für den Negroni:

½ Orange, Schale

6 cl Gin

6 cl italienischer Bitterlikör

6 cl lieblicher, roter Wermut

2 große runde Eiszapfen

Alle Zutaten in einen Tumbler füllen und vorsichtig umrühren. Eiszapfen in Gläser verteilen und Negroni einfüllen. Orangenzeile twisten, den Glasrand damit einreiben und den Drink mit der Zeste garnieren.

Das Getränk in einem Glas mit einem großen runden Eiszapfen servieren.