

| Die Küchenschlacht - Menü am 30. November 2016 |

„Weihnachtlicher Warenkorb“ mit Alexander Herrmann

„Rotkohlsuppe mit gebratenem Ziegenfrischkäse“ von Boguslawa Kmiecik

Zutaten für zwei Personen

Für die Rotkohlsuppe:

500 g	Rotkohl
1	Zwiebel
100 g	mehlig kochende Kartoffeln
25 g	Butter
100 ml	Milch
100 ml	Sahne
500 ml	Gemüsefond
1 EL	Weißweinessig
1 Msp.	Chilipulver
1 Msp.	Nelkenpulver
1	Orange
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Ziegenfrischkäse:

100 g	Ziegenfrischkäse
1	Orange
2 EL	Zucker
1	Ei
1	rote Zwiebel
25 g	Butter
100 g	Mehl
	Nelkenpulver
	Salz, aus der Mühle

Für die Deko:

1 TL	gehackte Pistazien

Zubereitung

Für die Rotkohlsuppe den Rotkohl halbieren, Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln, Rotkohl und Kartoffeln fünf Minuten darin anschwitzen. Mit dem Fond, Sahne und Milch auffüllen und aufkochen lassen. Weißweinessig dazu geben und alles 15 Minuten köcheln lassen. Einen Teelöffel der Orangenschale abreiben, anschließend die Orange halbieren und auspressen. Die Suppe mit Salz, Orangenabrieb, Orangensaft, Pfeffer, Chili und etwas Nelkenpulver würzen.

Nach 15 Minuten die Suppe in einem Standmixer fein pürieren und durch ein Passiersieb zurück in den Topf gießen, noch einmal aufkochen lassen und nochmals mit Gewürzen abschmecken.

Für den Ziegenfrischkäse etwas Schale der Orange abreiben. Den Ziegenkäse in eine Schale geben, mit Salz, Orangenschale und Nelkenpulver vermischen. Eier in einer Schüssel verquirlen. Den Ziegenkäse zu Kugeln formen, in Mehl und im Ei wenden. Danach erneut im Mehl wenden.

Die Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und in der Butter in einer Pfanne anbraten. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und anschließend aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne den panierten Ziegenkäse anbraten.

Die Suppe in einen tiefen Teller geben, in die Mitte den gebratenen Ziegenkäse platzieren. Mit Pistazien, den karamellisierten Zwiebeln und ein wenig Orangenschale dekorieren.



„Lammkarree mit Spekulatiuskruste, Rotwein-Cranberry-Sauce, Rotkohlsalat und Kartoffelteigtaschen mit Shiitake-Frischkäsefüllung“ von Tim Biebighäuser-Becker

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

300 g	Lammkarree
1 Zehe	Knoblauch
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Fleur de Sel
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

2 EL	getrocknete Cranberries
2	Nelken
2	Wacholderbeeren
250 ml	Rotwein
150 ml	Lammfond
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelteigtaschen:

400 g	mehlig kochende Kartoffeln
200 g	Shiitake-Pilze
200 g	Ziegenfrischkäse
2 Stiele	Rosmarin
2 Stiele	Thymian
2 Stiele	Petersilie
1	Ei
120 g	Mehl
50 g	Kartoffelmehl
1 EL	Butter
	Butter, zum Anbraten
	Muskatnuss, zum Reiben
	Butter, zum Schwenken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kruste:

1	Orange
100 g	Spekulatius
75 g	Butter
30 g	Paniermehl
1 Zweig	Majoran
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rotkohlsalat:

1	Rotkohl
1	Orange
100 g	geschälte Pistazien
50 g	Feigensenf
25 ml	Apfelessig
50 ml	Amaretto
50 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 150 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für das Lamm Knoblauch halbieren. Öl zusammen mit dem Knoblauch in der Pfanne erhitzen und das Lammkarree von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor Schluss Rosmarin- und Thymianzweig im Ganzen hinzugeben. Anschließend das Lamm inklusive Kräuter für circa 20. Minuten in den Backofen geben.

Für die Sauce die heiße Pfanne mit dem Bratansatz des Lamms mit Rotwein ablöschen. Nelken und Wacholderbeeren dazu geben und mit einem Holzlöffel die Ansätze in der Pfanne lösen. Fond dazu geben und reduzieren lassen. Getrocknete Cranberries hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kruste Orangeschale einer halben Orange abreiben. Rosmarin, Thymian und Majoran von den Stielen zupfen und fein hacken. Spekulatius in einen elektrischen Zerkleinerer geben und mit dem Orangenabrieb, den Kräutern und dem Paniermehl zerkleinern. Den Inhalt in eine Schüssel geben. Butter in einer Pfanne auslassen und mit der Spekulatiusmasse vermengen.
Die Masse auf Frischhaltefolie ausbreiten, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Tiefkühler geben.

Für die Teigtaschen Kartoffeln schälen, in kleiner Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser gar kochen. Shiitake-Pilze putzen. Drei Stück im Ganzen zurück behalten, den Rest in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten bis das Wasser verdampft ist. Rosmarin, Thymian und Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Frischkäse und Kräuter dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, von der Platte ziehen und auskühlen lassen.

Die gargekochten Kartoffeln kurz ausdampfen lassen und anschließend zwei Mal durch die Kartoffelpresse drücken. Das Ei trennen und das Eigelb unter die Kartoffelmasse heben. Eiweiß für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Einen Esslöffel Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die zerlassene Butter, Mehl, und Kartoffelmehl ebenfalls zu der Kartoffelmasse geben und mit Salz und etwas Muskat abschmecken.

Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, mit dem Anrichtering Kreise ausstechen und in die Mitte einen Esslöffel der Frischkäse-Pilzmasse geben. Den Rand mit Eiweiß bepinseln und die Taschen zusammen klappen.

In einem ausreichend großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeltaschen darin kurz gar kochen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen, etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die fertigen Teigtaschen darin kurz schwenken.

Für den Salat Rotkohl von den äußeren Blättern befreien, fein reiben und in eine Schüssel geben. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Pistazien darin kurz anrösten, dann zum Rotkohl geben. Orange waschen und etwas Schale von der Orange reiben. Olivenöl, Essig, Feigensenf, Amaretto und etwas Orangenabrieb zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing nach und nach unter den Rotkohl heben, bis ein gutes Mischverhältnis entsteht. Gut vermengen und in den Backofen zum Lamm geben und ziehen lassen. Eine halbe Orange filetieren und kurz vorm Servieren die Orangenfilets unterheben.

Die erkaltete Kruste nun auf das Lamm geben und dieses noch zum Abschluss circa drei Minuten bei Oberhitze und 200 Grad Celsius im Ofen gratinieren lassen.

Lammkarree mit Spekulatiuskruste, Rotwein-Cranberry-Sauce, Rotkohlsalat und Kartoffelteigtaschen mit Shitake-Frischkäsefüllung auf Tellern anrichten und servieren.



„Lammkarree mit Senf-Pistazien-Haube, Salzkartoffeln, Cranberrychutney und Shiitake-Spekulatius-Sauce“ von Günter Kurz

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

300 g	Lammkarree
125 g	Pistazien
100 g	Feigensenf
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

4	mittelgroße Kartoffeln
100 g	Butter
	Salz, aus der Mühle

Für das Chutney:

100 g	getrocknete Cranberries
2	Schalotten
6	Nelken
1/8 l	Rotwein
1/8 l	Weißweinessig
	Mehl, zum Andicken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

100 g	Shiitake-Pilze
100 g	Spekulatius
100 g	Ziegenfrischkäse
1/8 l	Weißwein
1/8 l	Gemüsefond
2 cl	Amaretto
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 180 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Lammkarree darin scharf anbraten. Das Fleisch in einer ofenfesten Form für circa 15 bis 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Kartoffeln schälen, vierteln und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Pistazien grob hacken. Nach circa zehn Minuten das Lammkarree kurz aus dem Ofen nehmen und mit Senf einreiben, sowie die gehackten Pistazien aufdrücken, dann sofort wieder in den Ofen schieben.

Für die Sauce Öl in einer Pfanne erhitzen. Shiitake-Pilze putzen und in der Pfanne anbraten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Spekulatius zerbröseln und zusammen mit dem Ziegenfrischkäse in die Pfanne geben und gut verrühren. Gemüsefond und Amaretto dazugeben, kurz aufkochen lassen und Hitze wieder reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schalotten häuten und fein hacken. Rotwein in eine Pfanne geben, aufkochen lassen und Cranberries, Nelken und gehackte Schalotte dazu geben, aufkochen und die Hitze wieder reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißweinessig abschmecken. Eventuell mit Mehl andicken bis die gewünschte dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Vor dem Servieren die Nelken wieder herausnehmen.

Lammkarree aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Lammkarree mit Senf-Pistazien-Kruste, Salzkartoffeln, Cranberrychutney und Shiitake-Spekulatius-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



„Lammkarree mit Gewürzbutter, Rotweinsauce und Gratin dauphinois“ von Andrea Szekely

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

300 g	Lammkarree
1	Knoblauchzehe
	neutrales Öl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Gewürzbutter:

4 EL	kalte Butter
1 EL	Pfefferkörner
1 TL	Wacholderbeeren
1 TL	Pistazien
1	Nelke
1	Knoblauchzehe
	Chilipulver, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle

Für das Kartoffelgratin:

3	festkochende Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
60 ml	Milch
60 ml	Sahne
	Butter, zum Ausbuttern
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotweinsauce:

125 ml	Rotwein, trocken
1	Schalotte
200 ml	Lammfond
1	Orange
1	Knoblauchzehe
2 TL	Speisestärke
2 EL	kalte Butter
0,5 EL	Cranberries
	Chilipulver, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Gratin Knoblauch abziehen und die Backformen mit Knoblauch und Butter einreiben. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Milch und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, die Kartoffelscheiben dazu geben und etwa zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Anschließend in die Formen geben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Für das Lammkarre das Fleisch waschen, trocken tupfen und von den Sehnen und Knochen befreien. Knoblauch abziehen. Fleisch in etwas Öl und dem Knoblauch von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 150 Grad etwa zehn bis 15 Minuten fertig garen. Danach zehn Minuten in Alufolie ruhen lassen.

Für die Gewürzbutter den Knoblauch abziehen. Alle Zutaten bis auf die Butter in einer Pfanne trocken rösten und anschließend in einem elektrischen Zerkleinerer zerkleinern. Butter in einer Pfanne mit den Gewürzen mischen, mit Chili würzen und das Lamm zwei Minuten darin nachbraten.

Für die Sauce die Schalotte und den Knoblauch abziehen, in eine Pfanne geben und die Fleischreste darin anbraten. Die Orange halbieren und auspressen. Etwas Schale abreiben. Fleischreste wieder entnehmen. Bratenrückstand vom Anbraten mit Rotwein ablöschen, Orangensaft dazu geben und alles fünf Minuten reduzieren lassen. Mit Fond auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Orangenschale und Chili abschmecken und die Cranberries unterheben. Falls die Sauce zu dünn ist, mit Stärke abbinden und mit kalter Butter emulgieren.

Das Lammkarree in Gewürzbutter und Rotweinsauce auf Tellern anrichten und das Gratin dauphinois daneben geben und servieren.