

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. Juli 2018 ▪
ChampionsWeek ▪ "Mein Handwerk" mit Nelson Müller



Jörg Wiegand

Konfieren:

In Olivenöl konfiertes Loup de Mer mit lauwarmen Antipasti und Trüffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für den konfierten Loup de Mer:

2 Medaillons vom Loup de Mer mit Haut
à 150 g
1 l Olivenöl
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
Fleur de Sel, zum Würzen

Das Öl mit den abgezogenen und angedrückten Knoblauchzehen sowie den Thymian- und Rosmarinzweigen in einen Topf mit hohem Rand geben und auf 70 Grad erhitzen. Den Loup de Mer in den Topf mit dem Olivenöl legen und ca. 12 Minuten gar ziehen lassen. Auf einem Küchentuch abtropfen und mit Fleur de Sel würzen.

Für die warmen Antipasti:

1 Zucchini
1 gelbe Zucchini
1 Aubergine
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 TL Balsamico
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Antipasti die Paprika putzen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini und Aubergine ebenfalls in ca. 1 cm dünne Scheiben schneiden. Dann alles grillen. Aus Olivenöl, Balsamico, Thymian, Rosmarin und ein bisschen von dem Knoblauch eine Marinade rühren und die gegrillten Gemüsescheiben damit bepinseln.

Je zwei Scheiben von jedem Gemüse zu einem Türmchen aufschichten, dabei abwechselnd Zucchini und Aubergine legen. Den Antipasti-Turm bei 150 Grad ca. 12 Minuten im Ofen backen.

Für das Trüffelpüree:

300g mehligkochende Kartoffeln
30g Trüffelbutter
30ml Trüffelöl
1 Trüffel
250 ml Milch
50 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln vor dem Kochen schälen und kleinschneiden, damit sie schneller gar werden. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse passieren und unter ständigem Rühren die erwärmte Milch mit der Butter und Trüffelbutter dazugeben.

Mit Trüffelöl, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Tomatenspiegel:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Tomatenmark
1 Dose geschälte Tomaten

In der Zwischenzeit die Zwiebelwürfel mit dem restlichen Knoblauch in Olivenöl schwenken, die Tomaten und Tomatenmark dazugeben und einkochen lassen. Mit den restlichen Kräutern würzen. Daraus einen Saucenspiegel anrichten.

Einen Saucenspiegel anrichten und den Antipasti-Turm darauf setzen. Loup de mer und Trüffelpüree daneben auf die Teller geben.



Dirk Reininghaus

Räuchern:

Über Tee geräucherte Ente mit Teriyaki-Sauce und Graupen-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste à 160 g
1 TL Blätter Schwarztee
¼ TL Zucker
½ Bund Koriander
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden, Tee und Räucherspäne darauf streuen und die Entenbrust auf einen geölten Gareinsatz geben. Auf höchster Stufe die Späne mit Teeblättern zum Glimmen bringen, den Deckel schließen und vom Herd nehmen.

Die Ente ca. 10 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Für das Graupen-Risotto:

100 ml Hühnerfond
50 g kleine weiße Graupen
1 kleine Karotte
10 g Knollensellerie
½ Schalotte
½ Bund glatte Petersilie
Zitronen-Olivenöl
20 ml Champagneressig
¼ TL gemahlener Kurkuma
¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 EL natürlicher Texturgeber
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Graupen in kaltem Wasser mehrfach abspülen, in einem Topf mit Hühnerfond kochen und abgießen.

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und fein hacken. Den Sellerie schälen, in Scheiben schneiden und fein schneiden. Schalotte, Karotte und Sellerie kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Petersilie und Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Aus Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren, mit Kurkuma und Kreuzkümmel würzen.

Graupen, Basic texture, Gemüsewürfel und Kräuter mit der Vinaigrette mischen.

Für die Teriyaki-Sauce:

60 ml leichte Sojasauce
60 ml Mirin
20 ml Reisessig
2 Knoblauchzehen
1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 ½ TL Demarazucker

Sojasauce, Mirin, Reisessig, angedrückte Knoblauchzehen und fein geriebenen Ingwer mit Demarazucker auf die Hälfte reduzieren und abkühlen lassen.

Die Entenbrust auf der Hautseite in einer Pfanne mit wenig Olivenöl kross anbraten, die Sauce dazugeben und die Ente mit der Sauce glasieren.

Mit gehacktem Koriander abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ilona Chaudhry

Frittieren:

Tonkatsu (Japanisches Schweineschnitzel) mit Koriander-Dip, Asia-Gemüse und frittierte Nudelnester

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 2 Schweineschnitzel aus der Nuss à 120 g
- 70 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Pankobrösel
- 750 ml neutrales Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Szechuanpfeffer, zum Würzen

Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel etwas klopfen, salzen und mit Szechuanpfeffer würzen. Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Pankobröseln panieren.

In der Pfanne mit Öl kross ausbacken.

Für das Gemüse:

- 1 rote Paprika
- 2 Baby Pak Choi
- 6 Shiitake Pilze
- 6 Stangen Thai-Spargel
- 4 Lauchzwiebeln
- 1 rote Chili
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 1 Knolle Ingwer à 2 cm
- 4 TL Erdnussöl
- 1 EL Misopaste
- 3 EL japanische Sojasauce
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 EL japanischer Sushi-Essig
- 1 Kästchen Shiso-Kresse, zum Garnieren
- Szechuanpfeffer, zum Würzen

Paprika waschen und in Streifen schneiden, Schalotte und Knoblauch klein würfeln, Ingwer fein reiben, Chili fein würfeln, Shiitake halbieren, Lauchzwiebeln putzen etwas kürzen die Zwiebel im ganzen lassen und das Grün in Streifen schneiden. In einer tiefen Pfanne Öl erhitzen und Zwiebel, Ingwer und Knoblauch etwas anschwitzen, dann das ganze Gemüse dazu geben und mit Sojasoße ablöschen, den Honig, die Misopaste und den Essig dazu geben und nach Geschmack weicher oder al dente schmoren lassen. Den halbierten Pak Choi in einer weiteren Pfanne in ein wenig Öl von beiden Seiten etwas anbraten und die Pfanne dann bei 120 Grad für 10 Minuten in den Ofen stellen.

Mit Szechuanpfeffer würzen.

Für den Koriander-Dip:

- 2 Bund Koriander
- 1 Ei
- 120 ml neutrales Pflanzenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 rote Chili
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Koriander abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Ei, Koriander, Knoblauch, Chili, Senf, Öl, Salz und Pfeffer der Reihe nach in einen hohen Rührbecher geben, einen Pürierstab auf höchster Stufe langsam von unten nach oben ziehen bis eine homogene Creme entstanden ist.

Mit dem Pürierstab verrühren.

Für die Nudelnester: Die Karotte und Zucchini schälen, von den Enden befreien und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Zusammen mit den Nudeln für etwa 5 Minuten in weißes Salzwasser geben. Die Nudeln abgießen und mit einer langen Fleischgabel zu Nestern aufrollen und in heißem Öl frittieren.

120 g chinesische Eiernudeln
1 Karotte
1 Zucchini
1 EL helle Sesamsaat

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Becker

"Von der heißen Schindel":

Auf Zedernholz gegerate Bachforelle mit schwarzen Dim-Sum und Knoblauch-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

- 2 Bachforellenfilets mit Haut
- 1 Orange, davon ½ TL Zesten
- 4 Zweige Minze
- Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen und die Schindel darin liegen lassen.

Den Fisch mit etwas Orangenzeste, gehackter Minze und Salz in die Schindel legen und diese aus dem Ofen nehmen.

Etwa 8 Minuten auf dem heißen Holzbrett garen lassen.

Für den Nudelteig:

- 100 g Mehl
- 1 Ei
- 1 EL Sepia-Tinte
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Das Ei aufschlagen, Öl und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig mit der Sepia-Tinte verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu einer dünnen Bahn auswallen.

Für die Fischfarce:

- 1 Lachsforellenfilet ohne Haut
- 30 g Sahne
- 1 TL Butter
- 1 Zitrone, davon etwas Abrieb
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lachsforellenfilets waschen, trockentupfen und in grobe Stücke teilen. Den Lachs im Gefrierfach etwa 15 Minuten kräftig anfrieren lassen. Sahne und kalte Butter mit dem Lachs in einer Moulinette fein pürieren.

Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben.

Die Farce mit Zitronenabrieb, Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gemüse:

- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 Baby-Pak-Choi
- ½ rote Paprika
- ½ Karotten
- 1 Stange Zitronengras

Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Pak-Choi vom Strunk befreien, waschen und in feine Stücke schneiden. Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und kleinschneiden. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Das Zitronengras mit dem Messerrücken anschlagen und beiseite legen.

In die Mitte Lachsforellenfarce geben und Teigtaschen daraus formen. Diese dann auf ein Bett aus geschnittenen Frühlingszwiebeln in den Dämpfkorb geben und ca. 10 Minuten zusammen mit dem anderen Gemüse und dem Zitronengras dämpfen.

Für die Mayonnaise:

- 2 Eier, davon das Eigelb
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Zitrone, davon der Saft
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Die Eier trennen. Das Eigelb in einen hohen Mixbecher geben, mit abgezogenem Knoblauch, Senf und Zitronensaft verrühren. Reichlich Öl angießen und mit einem Stabmixer langsam zu einer cremigen Mayonnaise hochziehen.

Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Salvador Becker

Flambieren:

Hähnchenkeulen kolonialer Art mit Süßkartoffel-Wedges und mit Whiskey flambierte Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenkeulen:

- 4 Hähnchenkeulen mit Haut
- 100 ml Sierra Reposado Tequila
- 2 Schalotten
- 6 Knoblauchzehen
- 100 g Butter
- 2 EL brauner Zucker
- 150 ml Apfelessig
- 4 EL Worcestersauce
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 EL Agavendicksaft
- 500 ml passierte Tomaten
- 1 rote Chili
- 2 TL Rauchsatz

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen mit Rauchsatz würzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden Butter in einem Topf auslassen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten braunen Zucker zugeben und karamellisieren lassen mit Apfelessig ablöschen passierte Tomaten zugeben Senf Worcestersauce zugeben und aufkochen lassen nun den Honig und Agavendicksaft zu geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen Hähnchenkeulen in eine feuerfeste Form legen und mit der Sauce übergießen, in den Ofen stellen und ca. 22 Minuten garen und anschließend mit Tequila flambieren.

Für die Süßkartoffel-Wedges:

- 1 große Süßkartoffel
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL feines Salz

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Süßkartoffeln waschen und anschließend trocken tupfen Süßkartoffel mit der Schale in Wedges schneiden in eine feuerfeste Form und Gewürze vermengen Kartoffeln zugeben und für 20 Minuten im Ofen backen

Für die flambierte Zwiebeln:

- 300 g Zwiebeln
- 20 g Zucker
- 50 ml Whiskey
- 1 EL Balsamico
- 4 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Eine Pfanne mit Öl aufsetzen und Zwiebeln bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten anbraten, mit Salz würzen und den Zucker zugeben. Unter ständigem Rühren karamellisieren, den Whisky zugeben und flambieren wenn die Flamme erloschen ist mit Salz Pfeffer und Balsamico abschmecken

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.