

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Dezember 2018 ▪
Jahresfinale ▪ "Impro-Warenkorb + 3" mit Johann Lafer

Impro-Warenkorb

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Lammrücken mit 4 Stielknochen | 4 Markknochen vom Kalb |
| 2 Scheiben Toastbrot | 1 Bund Suppengrün |
| 1 Butternusskürbis | 3 Äpfel (Holsteiner Cox) |
| 4 EL Grüntee-Blätter | |



Sonja van der Werff

**Lauwarme Bruschetta vom Butternut mit Lammkarree,
Rotweinsauce und frittiertem Lauch**

Zutaten für zwei Personen



Gorgonzola, Walnüsse und Spekulatius

Für das Lamm:

- 1 Lammkarree mit 4 Stielknochen
- 1 Knoblauchzehe
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und parieren. In einer Pfanne mit Öl und angedrücktem Knoblauch von allen Seiten rundum anbraten lassen. Im Ofen etwa 10 Minuten langsam rosa garziehen lassen.

Zum Schluss das Fleisch in einzelne Tranchen teilen und in einer Pfanne ohne Öl scharf nachbraten.

Für die Bruschetta:

- 2 Toastbrot
- ½ Butternusskürbis
- ½ Apfel
- 1 Limette, davon der Abrieb
- 25 ml Gemüsefond
- 2 Spekulatius-Kekse
- Chili, aus der Mühle
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Toastbrot mit einem Ausstechring rund ausstechen und in einer Pfanne mit 1 TL aufgeschäumter Butter von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Den Butternusskürbis halbieren, schälen und fein würfeln. Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die übrige Butter in einem Topf erhitzen und den Kürbis sowie den Apfel darin bei niedriger Hitze langsam ca. 10 Minuten braten. Nach 5 Minuten etwas Fond angießen und das Gemüse so schmoren lassen.

Die Kekse in einem Mörser stoßen und mit Limettenabrieb und Chili unter das Gemüse heben.

Die Würfel auf dem Toastbrot verteilen.

Für die Lauchringe:

- ½ Stange Lauch
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Den Lauch von der äußeren Schale befreien, putzen und in ½ cm dicke Ringe schneiden.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin kross und leicht gebräunt anbraten. Mit Salz würzen.

Für die Sauce: Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Schalotte abziehen, 200 ml trockener Rotwein halbieren und fein würfeln. Die Schalotte im Topf glasig anbraten, mit 2 Schalotten etwas Zucker karamellisieren und mit Mehl bestäuben. Kräftig verrühren und mit Rotwein ablöschen.
1 Orange, davon der Saft
1 TL Mehl Kräftig salzen und pfeffern und mit Orangensaft leicht süßlich abschmecken.
1 TL Zucker
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jan Klose

Lammkarree mit Cranberry-Rotwein-Jus, Zweierlei vom Butternusskürbis und Spekulatius-Apfel im Grüntee-Rauch

Zutaten für zwei Personen



Spekulatius, getrocknete Cranberrys und Kartoffeln

Für den Lammrücken:

1 Lammrücken mit 4 Stielen
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lammrücken vorsichtig vom Knochen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Öl und angedrücktem Knoblauch rundum scharf anbraten.

Im Ofen auf ein Gitter legen und langsam gar ziehen lassen.

Das Fleisch dem Ofen nehmen und noch etwas ruhen lassen.

Den Lammrücken in gleichmäßige Tranchen schneiden.

Für die Jus:

3 EL getrocknete Cranberrys
75 ml trockener Rotwein
30 ml Gemüsefond
1 TL Stärke
½ TL Zucker
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 TL Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die Cranberrys dazugeben und mit Zucker leicht karamellisieren.

Stärke darüber streuen, mit Rotwein ablöschen und kräftig reduzieren.

Gemüsefond angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit übriger Butter aufmontieren.

Für das Kürbispüree:

200 g Butternusskürbis
1 Limette, davon 1 EL Saft
100 ml Sahne
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Kürbis von den Enden befreien, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entnehmen.

Den Kürbis in Sahne, Limettensaft und Zucker kräftig kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer cremig pürieren.

Für die Kürbis-Rösti:

300 g Butternusskürbis
200 g Kartoffeln
1 TL Stärke
1 Ei
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis von den Enden befreien, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entnehmen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und zusammen mit dem Kürbis auf einer Vierkantreibe grob raspeln.

Stärke und Ei unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Masse in einem etwa 8 cm großen Ring als Reibekuchen goldgelb ausbacken.

- Für den Apfel:** Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Von der Orange einige Zesten abziehen.
- 2 Äpfel
- 1 Orange Butter in einem Topf aufschäumen und die Äpfel mit Orangenzesten, Zucker und gestoßenem Spekulatius kräftig rösten.
- 1 Spekulatiuskeks
- $\frac{1}{4}$ TL Zucker Den Grüntee in eine Räucherpistole geben. Das Apfelchutney unter einem Glas anrichten, den Rauch unter das Glas geben, abdecken und etwa 5 Minuten ziehen lassen.
- 1 TL Grüntee-Blätter
- 1 EL Butter
- Das Gericht auf Tellern anrichten, übrige Sauce a part anrichten und servieren.



Kali Schneider

Lammrücken im Kartoffelmantel mit Spaghetti vom Butternusskürbis, tomatisierter Zucchini und Rotweinschalotten

Zutaten für zwei Personen



passierte Tomaten, Kartoffeln und Zucchini

Für den Lammrücken:

1 Lammrücken mit 4 Stielen
1 Scheibe Toastbrot
2 große Kartoffeln
1 Karotte
¼ Knolle Sellerie
1 EL mittelscharfer Senf
4 Zweige glatte Petersilie
2 EL Olivenöl
300 ml neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Toast, Senf, Karotten, Sellerie, Petersilie und Olivenöl in einen Mixer geben und zu eine homogenen Masse mixen.

Den Lammrücken vorsichtig vom Knochen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Masse einreiben. Die Kartoffel schälen und mit einem Spiralschneider lange Kartoffelspaghetti schälen. Diese fest um den Lammrücken wickeln. Die Rücken in einer Pfanne mit reichlich Öl von allen Seiten kross anbraten.

Im Ofen auf ein Gitter legen und bis zur Kerntemperatur von 54 Grad ziehen lassen.

Das Fleisch dem Ofen nehmen und noch etwas ruhen lassen. Die Rücken in gleichmäßige ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden

Für die Kürbis-Spaghetti:

½ Butternusskürbis
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die dicken Enden des Kürbis' abschneiden. Die kernlosen Stücke schälen, in einen Spiralschneider einspannen und zu Spaghetti verarbeiten.

Die Kürbis-Spaghetti auf ein Backblech verteilen, salzen und pfeffern und mit Olivenöl beträufeln.

Für etwa 15 Minuten in den Ofen geben und bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen.

Für die tomatisierten Zucchini:

2 Zucchini
100 g passierte Tomaten
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
Zucker, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zucchini waschen und grob würfeln. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

Die Schalotte und angerückten Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl glasig braten. Die Zucchiniwürfel kurz mitbraten und die passierten Tomaten dazugeben. Kurz aufkochen lassen.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotweinschalotten:

200 ml trockener Rotwein
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 g kalte Butter
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Schalotte abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Schalotten und Knoblauch kurz mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und 12 Minuten stark reduzieren lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Melanie Bolai

Rosa gebratenes Lammkarree mit Blauschimmel-Spinat und gebackenem Kürbis

Zutaten für zwei Personen



Spinat, Gorgonzola und Parmesan

Für das Lamm:

1 Lammkarree mit 4 Stielen
1 Knoblauchzehe
½ TL Zucker
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und parieren. In einer Pfanne mit Öl und angedrücktem Knoblauch von allen Seiten rundum anbraten lassen.

Im Ofen etwa 8 Minuten langsam rosa garziehen lassen.

Zum Schluss das Fleisch in einzelne Tranchen teilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spinat:

200 g Blattspinat
50 g Gorgonzola
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
20 ml trockener Weißwein
20 ml Gemüsefond
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einer Pfanne Butter aufschäumen, Schalotten und Knoblauch dazugeben und glasig anbraten.

Den Spinat waschen, trockenschleudern und in die Pfanne geben. Den Spinat zusammenfallen lassen, etwas Fond und Weißwein angießen und kurz aufkochen.

Gorgonzola fein zerkrümeln und mit etwas Salz unter den Spinat heben.

Für den Kürbis:

100 g Butternusskürbis
1 Scheibe Toastbrot
½ Zwiebel
1 Orange, davon der Abrieb
70 g Parmesan
3 EL Mehl
2 Eier
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Toastbrot in einer Moulinette fein kuttern. Den Butternusskürbis schälen und in grobe Würfel schneiden. Parmesan grob hobeln.

Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Toastkrümel und Parmesan vermengen.

Die Kürbiswürfel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Toast-Parmesan-Krümeln panieren. In reichlich Öl von allen Seiten kross anbraten.

Für die Garnitur:

1 Scheibe Toastbrot
1 Markknochen
1 Schalotte
1 TL Butter
Chili, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Das Toastbrot in einer Moulinette fein mixen. Das Mark aus dem Markknochen entnehmen und dazumixen.

Die Krümel in der Pfanne kross ausbacken und mit Chili und Salz würzen.

Die Schalotte abziehen, hauchdünn hobeln und in einem Topf mit kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit den Krümeln und Schalotte garnieren und servieren.



Ilona Chaudhry

Gebackener Markknochen mit Thymian-Salz und geschmortes Lamm auf Wintergemüse mit Senfschaum und Apfelpfannkuchen

Zutaten für zwei Personen



Lorbeerblatt, Kartoffel und Thymian

Für den Markknochen:

4 Markknochen vom Kalb
1 Zitrone, davon der Abrieb
2 Zweige Thymian
1 TL Butter
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Markknochen in einer Pfanne mit wenig Öl kross von beiden Seiten ca. 4 Minuten anbraten.

Butter in der Pfanne aufschäumen, etwas Thymian und Zitronenabrieb dazugeben und die Knochen im Ofen ca. 12 Minuten weiter rösten. Mit Salz würzen.

Für das Thymian-Salz:

¼ Bund Thymian
1 TL grobes Meersalz

Den Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Das Salz mit dem Thymian in einem Mörser kräftig stoßen.

Für das Lamm:

1 Lammkarree mit Knochen
4 Zweige Thymian
1 TL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trockentupfen und parieren. In einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Thymian das Fleisch scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf niedriger Stufe langsam rosa garen. Die Stiele einzeln trennen.

Für die Sauce:

2 Schalotten
200 ml Gemüsefond
80 g Sahne
½ TL mittelscharfer Senf
¼ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Schalotten in einem Topf langsam glasig garen. Mit Gemüsefond und Sahne auffüllen, kräftig aufkochen lassen und mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für das Gemüse:

1 Karotte
¼ Knolle Sellerie
½ Stange Lauch
½ Zwiebel
2 Zweige glatte Petersilie
1 TL Butter
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Karotte und Sellerie schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Den Lauch von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Rauten schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze langsam glasig garen. Karotte, Sellerie und Lauch dazugeben und bei hoher Temperatur rösten.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Den Gemüsefond angießen, reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Flocke Butter und etwas Petersilie abrunden.

Für den Apfelpfannkuchen: Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Mehl, Eier, Zucker, Backpulver und Milch kräftig mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. 1 Prise Salz und die Apfelwürfel unterrühren.

1 Apfel
3 EL Mehl
3 Eier
20 ml Milch
1 TL Backpulver
½ EL Butter
1 Prise feines Salz

Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Pfannkuchenteig langsam hellbraun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.