

| Die Küchenschlacht - Menü am 08. September 2016 |
Hauptgang & Dessert mit Alexander Herrmann



Hauptgang: „Garnelencurry in der Kokosnussschale“ von Theresa Hirsch

Zutaten für zwei Personen

Für das Garnelencurry:

180 g	küchenfertige Garnelen
400 g	Süßkartoffeln
150 g	Zuckerschoten
4	Schalotten
400 ml	Kokosmilch
½	Limette
4 Stiele	glatte Petersilie
1 TL	mildes Currypulver
2 EL	neutrales Öl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Garnelencurry 4 Schalotten abziehen, längs halbieren und in feine Halbringe schneiden. Süßkartoffeln schälen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. 2 EL neutrales Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Süßkartoffeln darin bei mittlerer Hitze 3 Min. dünsten. Mit einem gehäuften TL Currypulver bestäuben und kurz mitdünsten.

Kokosmilch und 200 ml Wasser zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Min. garen. Dann Garnelen abspülen und mit Zuckerschoten zusammen in den Topf geben und circa 3 Min. mitgaren. Halbe Limette auspressen. Garnelencurry mit einigen Spritzern Limettensaft, etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur Blätter von 4 Stielen glatter Petersilie abzupfen und grob schneiden. Drei Garnelen aufspießen.

Garnelencurry in eine ausgehöhlte Kokosnusshälfte füllen und mit Garnelenspieß garnieren. Curry mit Petersilie bestreuen und servieren.



Dessert: „Mango-Himbeer-Sorbet und gefüllte Ananas mit gegrilltem Eischnee-Deckel“ von Theresa Hirsch

Zutaten für zwei Personen

Für das Sorbet:

250 ml	Mangopüree
250 ml	Himbeerpüree
1	Zitrone
100 g	Puderzucker
3 Blätter	Minze, zum Garnieren
	Himbeeren, zum Garnieren

Für die gefüllte Ananas mit Eischnee-Deckel:

1 kleine	Baby-Ananas
½	Mango
4	Eier
3 TL	Puderzucker
1	Zitrone

Zubereitung

Den Ofen auf 250 Grad Grillfunktion vorheizen.

Für das Sorbet Mangopüree zusammen mit dem Himbeerpüree in eine Schüssel geben. Zitronen auspressen. Püree mit Zitronensaft und Puderzucker gut verrühren. Anschließend in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für die gefüllte Ananas diese längs halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Messer herauslösen, den Strunk herausschneiden und Fruchtfleisch in ca. 1cm große Stücke schneiden. Mangofleisch ebenfalls herauslösen und würfen.

Eier trennen und mit dem Handmixer das gesamte Eiweiß steif schlagen. Eigelbe anderweitig verwenden. Halbe Zitrone auspressen. Zum Schluss Puderzucker und 1 TL Zitronensaft unter den Eischnee mischen.

Die Früchte in die ausgehöhlte Ananas geben und die Ananas mit dem Eischnee komplett bedecken.

Im vorgeheizten Grill 1-2 Minuten grillen, bis sich die Eischneespitzen hellbraun färben.

Das fertige Sorbet mit dem Eis-Portionierer auf dem Teller anrichten. Die gefüllte Ananas mit Eischnee-Deckel daneben geben. Mit Minze und frischen Himbeeren garnieren, anschließend servieren.



Hauptgang: „Hähnchenbrust mit Steinpilzfüllung im Blätterteigmantel mit Senfsauce und Rosenkohl“ von Jan-Pit Peter

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust mit Pilzfüllung:

2	Hähnchenbrüste
50 g	Steinpilze
50 g	Pfifferlinge
1 Rolle	Blätterteig
1	Zwiebel
½ Bund	Petersilie
1	Ei
50 g	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rosenkohl:

250 g	Rosenkohl
50 g	Butter
	Salz, aus der Mühle

Für die Senfsauce:

1 TL	mittelscharfer Senf
1 TL	scharfer Senf
1 TL	grober Senf
1	Schalotte
100 ml	Hühnerfond
100 ml	Sahne
2 Zweige	Petersilie
	Butter, zum Anbraten

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Für die Pilzfüllung Pilze putzen, klein schneiden und in einer Pfanne in 20 g Butter anbraten. Zwiebel abziehen, klein schneiden mit Pilzen zusammen anbraten. Petersilie hacken und in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

Hähnchenbrust abspülen und eine Tasche einschneiden. Huhn salzen und mit der Pilzmasse füllen. Blätterteig ausrollen und zuschneiden. Etwas Salz darauf geben und das gefüllte Huhn damit einwickeln. Ei verquirlen und den Blätterteig damit einpinseln. Auf ein Blech etwas Butter geben und für etwa 25 Minuten in den Ofen geben.

Für den Rosenkohl diesen am Strunk kreuzförmig anschneiden und blanchieren. Abtropfen lassen, halbieren und in der Pfanne mit Butter anbraten, anschließend salzen.

Für die Senfsauce Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit Fond ablöschen, Sahne hinzu und gesamten Senf hinzugeben, reduzieren lassen und abschmecken. Etwas Petersilie hacken und hinzugeben. Hähnchenbrust mit Steinpilzfüllung auf Tellern anrichten, Rosenkohl und Senfsauce dazu geben und zusammen servieren.



Dessert: „Schokoladen-Zabaione im Blätterteigkörnchen“ von Jan-Pit Peter

Zutaten für zwei Personen

Für die Zabaione:

40 g	Vollmilch-Kuvertüre
80 ml	Weißwein
3	Eier
1	Orange
3 EL	Zucker

Für das Blätterteigkörnchen:

1 Rolle	Blätterteig
---------	-------------

Für die Garnitur:

Frische Himbeeren

Zubereitung

Den Ofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Körbchen Blätterteig zuschneiden und mit Hilfe einer Kaffeetasse zu einem Körbchen formen. Für 10-15 Minuten die Tasse mit dem Teig in den Ofen geben. Anschließend aus dem Ofen nehmen und Körbchen aus der Tasse lösen.

Für die Zabaione Wasser in einem Topf erhitzen und Schlagkessel auf den Topf setzen. Eier trennen und Eigelbe mit Weißwein, Zucker, Schokoladenstücke sowie Orangenabrieb in einer Schüssel verrühren. Alles in den Schlagkessel geben und mit einem Schneebesen dickschaumig aufschlagen.

Zum Anrichten das Körbchen auf Tellern anrichten, in die Mitte die Zabaione hinein füllen, mit Himbeeren garnieren und servieren.



Hauptgang: „Pfifferling-Gulasch mit Serviettenknödel und Feldsalat mit Joghurt-Balsamico-Senf Dressing“ von Brigitte Quehenberger-Spreitz

Zutaten für zwei Personen

Für das Pfifferling-Gulasch:

500 g	frische Pfifferlinge
1	mittelgroße Zwiebel
50 g	Karreespeck
2 Zehen	Knoblauch
100 ml	Rinderfond
1 EL	Schlagsahne
1 Zweig	frischer Majoran
1 Zweig	frische Petersilie
50 g	Butterschmalz
2 EL	Sauerrahm
1 TL	Zucker
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Serviettenknödel:

3	Laugenstangen
3	Eier
250 ml	Milch
1	Stange Lauch
½ Bund	frische Petersilienblätter
40 g	Butter
	Muskatnuss, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat mit Dressing:

250 g	Feldsalat
4	Radieschen
2 EL	Naturjoghurt
1 TL	Estragonsenf
5 EL	Balsamicoessig
½ TL	Zucker
15	essbare Gänseblümchen
6 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Gulasch die Zwiebel abziehen, klein hacken und in Butterschmalz bei wenig Hitze dünsten, Zucker dazugeben. Knoblauch abziehen, fein schneiden, begeben und nochmals dünsten. Paprikapulver begeben und mit Rinderfond auffüllen. 5 Minuten köcheln lassen und mit Mixstab pürieren.



In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Karreespeck klein hacken, mit Pfifferlingen in die Pfanne geben und kräftig anschwitzen. Zu dem Gulaschansatz geben und das Ganze einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend Sahne steif schlagen. Petersilie und Majoran fein schneiden. Kräuter mit saurer Sahne und geschlagener Sahne unterheben.

Für die Serviettenknödel Eier und Milch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Lauch fein schneiden und in heißer Butter glasig anschwitzen. Petersilienblätter klein hacken. Laugenstange würfeln. Anschließend in einer Schüssel Eiermasse mit Laugenwürfel, Lauch und Petersilie gut vermengen und ca. 5 Minuten rasten lassen. Frischhaltefolie mit Butter bestreichen, Laugenmasse darauf verteilen, zu einer Rolle formen und mit Alufolie umwickeln. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Knödel darin leicht köcheln.

Feldsalat waschen, Radischen in Scheiben schneiden und zum Feldsalat geben. Für das Dressing Naturjoghurt, Estragonsenf, ÖL, Essig, Zucker Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und mit dem Feldsalat vermengen.

Den Feldsalat in einem kleinen tiefen Teller anrichten.

Serviettenknödel aufschneiden und mit Pfifferling-Gulasch auf Tellern anrichten. Feldsalat separat dazu reichen, mit essbaren Blüten garnieren und servieren.



Dessert: „Salzburger Nockerln“ von Brigitte Quehenberger-Spreitz

Zutaten für zwei Personen

4	Eier
50 g	Kristallzucker
10 g	Stärkemehl
1	Vanilleschote
1	Zitrone
1 EL	Butter
	Puderzucker, zum Garnieren

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

4 Eier trennen. 3 Eigelbe davon beiseite stellen. Das gesamte Eiweiß nun weiterverwenden. Eiweiß unter ständiger Zugabe von Kristallzucker zu festem Schnee schlagen. Zitronenabrieb dazugeben.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und die 3 Eigelben in die Eiweißmasse rühren. Stärkemehl vorsichtig unter die Masse sieben und vermengen. Flache Auflaufform mit Butter bestreichen. Nocken daraufsetzen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 bis 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze goldgelb backen.

Salzburger Nockerln in der Auflaufform anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.