

| Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2015 |
„Wichteltag“ Mario Kotaska



Heidi Becher kocht: „Friséesalat mit Jakobsmuscheln, gebratenem Apfel und Honigkuchen-Crunch“ von Marcella Selis

Zutaten zwei Personen

Für den Salat:

100 g Friséesalat
4 Radischen
1 rotschaliger Apfel
4 EL weißer Portwein
4 EL Weißweinessig
1 EL Honig
1 TL Zucker
4 EL Olivenöl
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Weißwein-Dressing:

3 Schalotten
1 Limette
70 g Butter
125 ml Schlagsahne
125 ml Apfelsaft
125 ml trockener Weißwein
1 Msp. Speisestärke

Für die Jakobsmuscheln:

8 ausgelöste Jakobsmuscheln
1 Zitrone
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Honigkuchen-Crunch:

50 g Honigkuchen
50 g geröstete und gesalzene Macadamia-Nüsse
1 Prise Zimt

Zubereitung

Für das Weißwein-Dressing Schalotten abziehen, würfeln und in Butter andünsten. Wein angießen und einkochen lassen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen.



Limetten- und Apfelsaft dazugeben einkochen lassen. Zum Abkühlen beiseite stellen.

Für den Friséesalat Portwein, Weißweinessig, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Radischen in feine Scheiben schneiden und in die Marinade geben. Den roten Apfel vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Würfel in einer Pfanne mit Öl anbraten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und zur Seite stellen.

Für den Crunch Macadamia-Nüsse und Honigkuchen in einer Moulinette grob hacken, in einer Pfanne anrösten, mit Zimt abpudern und zur Seite stellen.

Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. In einer weiteren Pfanne mit Öl scharf für zwei bis drei Minuten von beiden Seiten anbraten. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Friséesalat gut waschen und trockenschleudern. Auf Tellern verteilen und mit dem Weißwein-Dressing beträufeln. Marinierte Radischen und gebratenen Apfel dazugeben. Jakobsmuscheln daraufsetzen. Honigkuchen-Crunch abschließend auf die Jakobsmuscheln geben.

Den Friséesalat mit Jakobsmuscheln, gebratenem Apfel und Honigkuchen-Crunch auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Kozok kocht: „Rehmedaillons mit Feigen-Schalotten-Chutney und Mini-Crêpes“ von Gerhard Dieter

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

2	Rehrücken à 100 g
½ EL	Butterschmalz
1 EL	Walnussöl
	Salz, aus der Mühle

Für das Chutney:

6	Feigen
2	Schalotten
1 TL	Butter
80 ml	Gemüsefond
50 ml	Rotwein
3 Zweige	Thymian
	Salz, aus der Mühle

Für die Crêpes:

125 g	Mehl
½ Tasse	Milch
2	Eier
4 EL	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
1 Prise	feines Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Für die Crêpes Mehl mit Milch, Salz und Eiern zu einem Teig rühren und beiseite stellen. Für das Fleisch Rehrückenmedaillons waschen, trockentupfen und auf beiden Seiten mit Salz würzen. In einer beschichteten Pfanne in heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Medaillons in eine ofenfeste Form legen. Das Walnussöl darüber träufeln und mit Alufolie verschließen. Medaillons im Ofen für circa zehn Minuten garen.

Für das Chutney Schalotten abziehen, feinhacken und in der Pfanne, in der die Medaillons gebraten wurden, in heißer Butter andünsten. Mit Rotwein ablöschen und Fond aufgießen, sodass die Schalotten bedeckt sind. Thymianzweige zu den Schalotten geben. So lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Feigen putzen, schälen, in kleine Würfel schneiden und Fruchtfleisch zu den Schalotten geben. Mit etwas Salz würzen und bei mittlerer Hitze zu einem Chutney einköcheln lassen. Thymianzweige anschließend entfernen.

In einer zweiten Pfanne Öl erhitzen und mit einer Suppenkelle so viel Teig in die Pfanne geben, dass sich am Pfannenboden eine dünne Schicht mit circa zehn Zentimeter Durchmesser bildet. Auf der einen Seite goldbraun braten und anschließend wenden. Von der anderen Seite ebenfalls bräunen und dann auf einen Teller mit Küchenschere legen. Die Rehmedaillons mit Feigen-Schalotten-Chutney und Mini-Crêpes auf Tellern anrichten und servieren.



Marcella Selis kocht: „Lammlachs mit Spekulatiuskruste, Koriander-Kartoffelstampf und Rahm-Mangold“ von Abdul-Rahman Taifour

Zutaten zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachse à 150 g

Für die Kruste:

75 g Spekulatius
1 Orange
50 g Butter
½ TL getrockneter Majoran
25 g Paniermehl

Für den Kartoffelstampf:

250 g festkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
1 Zitrone
50 ml Lammfond
5 Stiele Koriander
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Für den Rahm-Mangold:

250 g Mangold
1 kleine Zwiebel
1 Zitrone
1 TL Butter
75 ml Sahne
½ TL Mehl
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kruste etwa ein Viertel der Orangenschale abreiben. Mit Spekulatius und Majoran in einer Moulinette kleinhacken. Die Butter in einem Topf auslassen, Spekulatius-Mischung und Paniermehl hinzugeben. Spekulatiusmasse nun auf einem Backblech mit Backpapier circa zwei Zentimeter dick auftragen und im Ofen etwa zehn Minuten hellbraun backen.

Für den Kartoffelstampf Kartoffeln schälen, achteln und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Eine Zwiebel abziehen, kleinhacken und in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun anbraten. Korianderblätter von den Stielen abzupfen und kleinhacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Das Kochwasser der Kartoffeln abgießen und mit einer Siebkelle die Kartoffeln zerstampfen. Lammfond, ein Esslöffel Olivenöl, Zwiebeln, Koriander und ein Esslöffel Zitronensaft hinzugeben. Mit Salz abschmecken.



Lammlachse in einer heißen Pfanne jeweils zwei Minuten bei mittlerer Stufe anbraten. Die Spekulatiuskruste auf die Größe der Lammlachse schneiden, darauf legen und bei 100 Grad im Ofen für zehn Minuten garen.

Für das Gemüse einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und den Mangold putzen. Stiele in ein Zentimeter und Blätter in drei Zentimeter breite Streifen schneiden. Etwa einen halben Teelöffel Abrieb von der Zitrone reiben. Zwiebelwürfel in einem Teelöffel Butter in einem Topf anbraten und mit dem halben Teelöffel Mehl bestäuben. Unter ständigem Rühren 75 Milliliter Sahne und 25 Milliliter Wasser hinzugeben und aufkochen lassen. Etwa fünf Minuten bei schwacher Hitze weiterköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mangoldstiele im Salzwasser drei Minuten garen. Blätter hinzugeben und zwei Minuten weitergaren. Mangold abgießen und gut abtropfen lassen. Dann zur Sahneseauce geben und vermengen. Mit dem Zitronenabrieb bestreuen.

Den Lammlachs mit Spekulatiuskruste, Koriander-Kartoffelstampf und Rahm-Mangold auf Tellern anrichten und servieren.



Gerhard Dieter kocht: „Entenbrust mit selbstgemachten Bandnudeln und Karotten-Sahne-Sauce“ von Heidi Becher

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrüste à 300 g
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Nudeln:

120 g Mehl
2 Eier
80 g Hartweizengrieß
3 EL Mehl, zum Ausrollen
1 TL feines Salz
2 EL Olivenöl

Für die Karotten-Sahne-Sauce:

3 Karotten
2 EL Johannisbeergelee
100 ml Sahne
250 ml Gemüsefond
100 g Crème fraîche
1 EL alter Balsamico-Essig
1 TL Lebkuchengewürz
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Entenbrust das Fleisch waschen, trockentupfen und sauber parieren. Die Hautseite rautenförmig einritzen, in die kalte Pfanne legen und circa 15 Minuten braten, bis die Hautseite schön knusprig ist. Wenden und weitere fünf Minuten auf der Fleischseite braten, salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Für die Nudeln vier Liter Salzwasser mit einem Esslöffel Olivenöl in einem Topf zum Kochen bringen.

Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Salz und ein Esslöffel Olivenöl mit der Küchenmaschine zu einem kompakten Teig verkneten. Arbeitsfläche bemehlen und etwa ein Viertel des Teiges mit dem Nudelholz ausrollen. Mit der Nudelmaschine auf die feinste Dicke bringen und mit einem Bandnudelaufsatz die Nudeln schneiden. Bandnudeln auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten, damit sie leicht antrocknen.

Für die Sauce die Karotten waschen, schälen, stifteln und in der Pfanne mit dem ausgelassenen Entenfett und Gemüsefond bissfest dünsten. Mit Salz, Pfeffer und



Lebkuchengewürz würzen. Sahne und Crème fraîche hinzufügen und die Sauce mit Johannisbeergelee, Balsamico und Zucker abschmecken.

Bandnudeln für circa zwei Minuten im Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann in einem Sieb abgießen. Nudeln mit der Karotten-Sahne-Sauce in der Pfanne vermengen.

Die Entenbrust in dünne Scheiben aufschneiden. Die Bandnudeln in Karotten-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.