



| Die Küchenschlacht - Menü am 29. November 2016 | „Wichteltag“ mit Alexander Herrmann

„Hähnchenbrust mit schwarzem Piemontreis und Orangensalat“ von Boguslawa Kmiecik

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste, à 140 g
Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Für den Reis:

120 g schwarzer Piemontreis
30 g Butter
50 g ganze Walnüsse

Für den Orangensalat und die Marinade:

4 Orangen
10 entsteinte, schwarze Oliven
1 TL Kurkuma
2 EL Honig
1 Msp. Anissamen
2 EL Zucker
2 Zwiebeln
2 EL Himbeeressig
1 Zweig glatte Petersilie
½ TL Zimt
Chilipulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Reis darin gar kochen.

Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und auf der oberen Schicht mit einem scharfen Messer ein Gittermuster einschneiden. Zwei Orangen halbieren, auspressen und in eine Schüssel geben. Honig, Kurkuma, Zimt, Salz, Pfeffer und Chilipulver dazu geben. Das Fleisch darin marinieren. Die Schale von einer Orange mit einem Zestenreißer abschneiden und in einer kleinen Pfanne mit dem Zucker kandieren.

Für den Salat eine Zwiebel abziehen, fein hacken, in eine Schüssel geben und mit Salz und Himbeeressig marinieren.

Öl in der tiefen Pfanne erhitzen. Das Fleisch aus der Kurkuma-Marinade herausnehmen und die Hähnchenbrust auf jeder Seite zwei Minuten anbraten. Eine Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Nach dem Wenden die Zwiebel dazu geben und mit anbraten. Die Kurkuma-Marinade dazu gießen und alles zugedeckt etwa zehn bis 12 Minuten köcheln lassen.



Für den Orangensalat eine Orange schälen, filetieren und mit Öl beträufeln. Oliven in Ringe schneiden. Petersilie fein hacken, alles mit marinierter Zwiebel und Anissamen zusammen vermischen.

Reis abgießen, Walnüsse hacken und mit der Butter in einem Topf vermischen und auf Tellern anrichten. Hähnchenbrust und Orangensalat daneben geben und mit kandierter Orangenschale dekorieren und servieren.



„Beschwipste Ente mit Maronen-Orangen-Füllung, Trüffel-Rotkohl und Semmelknödeln“ von Tim Biebighäuser-Becker

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

2	weibliche Entenbrüste
1	Orange
100 g	gekochte Maronen
2	Nelken
1	Zimtstange
1	Sternanis
100 ml	Orangenlikör
100 ml	Orangensaft
100 ml	Geflügelfond
100 ml	Rotwein
	Fleur de Sel
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Trüffelrotkohl:

500 g	Rotkohl
1	Zwiebel
1	Apfel
200 ml	Rotwein
100 ml	Apelessig
50 g	Johannisbeermarmelade
50 g	Gänseschmalz
20 ml	Trüffelöl
	frischer Trüffel
	Pfefferkörner
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Semmelknödel:

3	altbackene Brötchen
30 g	getrocknete Steinpilze
1	Zwiebel
1	Ei
½ Bund	Petersilie
15 g	Butter
100 ml	Milch
	Muskat, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Backofen auf 150 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrust auf der Hautseite leicht einritzen und an der Seite im Fleisch eine Tasche zum Füllen einschneiden.

Für die Füllmasse Maronen klein schneiden. Orangen waschen, von der Schale Zesten abziehen, danach die Orangen filetieren. Maronen, Orangenfilets, abgeriebene Orangenschale und Orangenlikör vermengen. Die Füllmasse in die Ente geben und mit einem Zahnstocher verschließen.

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Die Ente auf der Hautseite ohne Fett fünf Minuten scharf anbraten. Das ausgetretene Fett abgießen und kurz auf der Fleischseite weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und 15 bis 20 Minuten im Backofen garen.

Die heiße Pfanne mit Rotwein ablöschen und den Orangensaft und den Fond hinzugeben. Nelken, Zimtstange und Sternanis dazu geben und einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Gegebenenfalls mit kalter Butter abbinden.

Für den Rotkohl Zwiebel häuten und fein würfeln. Äpfel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Gänseschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Apfelwürfel darin anschwitzen. Den Strunk des Rotkohls entfernen und den Rest fein schneiden. Kohl zu den Äpfeln und Zwiebeln in den Topf geben und mit Rotwein ablöschen. Bei geschlossenem Deckel circa 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Apfelessig hinzugeben und mit Trüffelöl, Johannisbeermarmelade, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knödel Milch leicht erwärmen. Getrocknete Steinpilze dazu geben. Die trockenen Brötchen in Würfel schneiden und ebenfalls in der lauwarmen Milch einweichen. Etwa fünf Minuten ziehen lassen, dann die überschüssige Milch abgießen und die Brötchen-Pilz-Masse ausdrücken. Zwiebel häuten und klein würfeln. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen und zu der Brötchen-Milch-Masse geben. Ei aufschlagen und hinzugeben. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen, grob hacken und ebenso hinzugeben. Die Masse gut durchkneten und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Die Knödel in siedendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten lang ziehen lassen bis sie an die Oberfläche kommen.

Die beschwipste Ente, Trüffelrotkohl und Semmelknödel auf Tellern anrichten, mit etwas Sauce garnieren und servieren.



„Entenbrust mit Glühweinsauce und Rosenkohl-Walnuss-Kartoffelstampf“ von Carina Kaufmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Glühweinte:

1	Entenbrust, à 200 g
300 ml	Glühwein
5 EL	Zucker
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Für den Rosenkohl-Walnuss-Kartoffelstampf:

500 g	Rosenkohl
2	mehlig kochende Kartoffeln
75 g	Feldsalat
75 g	Walnusskerne
1 EL	Zucker
1 EL	Wasser
1 TL	Backnatron
	Muskat, zum Reiben
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Glühweinsauce den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, dann mit 250 Milliliter Glühwein ablöschen. Aufkochen und köcheln lassen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist. Den restlichen Glühwein je nach Konsistenz dazu geben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. Die Kartoffeln schälen und in kleine Scheiben schneiden. Die Walnüsse hacken, den Feldsalat putzen und in Streifen schneiden. Wasser zum Kochen bringen. Salzen und die Kartoffeln und den Rosenkohl darin garen, bis beides weich ist. Die Zugabe von etwas Backnatron bewirkt, dass der Rosenkohl schön grün bleibt. Natürlich kann das Backnatron auch weggelassen werden.

Währenddessen die Ente waschen und trocken tupfen. Die Haut karoförmig mit einem scharfen Messer einschneiden, ohne jedoch das Fleisch zu verletzen. Ente in einer Pfanne mit der Hautseite langsam erhitzen und das Fett bei moderater Temperatur auslassen. Temperatur erhöhen und auf der Hautseite im eigenen Fett etwa sechs Minuten braten. Wenden und nochmal zwei Minuten braten. Dann für etwa sechs Minuten mit der Hautseite nach oben in den Ofen geben. Nach Ablauf der Zeit die Ente in Alufolie wickeln und etwa zehn Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Walnüsse karamellisieren. Hierfür den Zucker mit einem Esslöffel Wasser in eine Pfanne geben und warten, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Walnüsse hinzugeben und warten, bis sich alles Wasser verflüchtigt hat.



Den Rosenkohl und die Kartoffeln mit einem Schöpflöffel aus dem Sud nehmen und beides zerdrücken. Unter die Masse den Feldsalat und die Walnüsse mischen, anschließend den Stampf mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Entenbrust aufschneiden und mit der Glühweinsauce und dem Rosenkohl-Walnuss-Kartoffelstampf servieren.



„Hirschmedaillons mit Maracujasauce, Spätzle und mit Preiselbeeren gefüllte Birne“ von Günter Kurz

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

2 Eier
200 g Mehl
1 EL Butter
½ TL Salz

Für die Hirschmedaillons:

300 g Hirschmedaillons
200 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Maracujasauce:

1 Zitrone
1 EL Preiselbeerkonfitüre
3 EL Maracujasirup
150 ml Gemüsefond
100 ml Bratenfond
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Birne:

2 halbe Birnen, aus der Dose
2 EL Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung

Backofen auf 80 Grad Celsius vorheizen.

Hirschmedaillons abtupfen, in heißem Butterschmalz scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. In Alufolie wickeln und bei milder Hitze im Backofen für circa 15 Minuten weiter garen. Das Bratfett für die Sauce beiseite stellen.

Für die Maracujasauce Zitrone auspressen und circa drei Esslöffel Saft, Gemüsefond, Maracujasirup und Preiselbeerkonfitüre in einem hohen Topf erhitzen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann den Bratenfond einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bratfett darunter rühren bis eine homogene Sauce entstanden ist.

Für die Spätzle Mehl, Salz und Eier in einer Schüssel zusammenrühren und 125 ml lauwarmes Wasser langsam einrühren bis ein zäher Teig entsteht. Den Teig etwas ruhen lassen. Circa anderthalb Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Teig mit einem Spätzlehobel nach und nach hineingeben. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, sofort heraus schöpfen, in eine Schüssel geben und im Ofen warm stellen.



Kurz vorm Servieren etwas Butter unter die Spätzle heben.

Zwei Birnenhälften mit Preiselbeerkonfitüre füllen.

Die Hirschmedaillons mit Maracujasauce, Spätzle und mit Preiselbeeren gefüllte Birne auf Tellern anrichten und servieren.



„Kalbsfilet mit Maronen-Zimt-Thymian-Kruste und gebratenem Radicchio“ von Andrea Szekely

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

- 2 Kalbsfilets, à 150 g
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kruste:

- 1 Schalotte
- 2 Zweige Thymian
- 70 g vorgegarte Maronen
- 25 g weiche Butter
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Muskatnuss
- 1 Zimtstange
- Salz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Radicchio:

- 1 Radicchio
- 1 Schalotte
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 2 EL Balsamicoessig
- Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und in ein wenig Olivenöl von allen Seiten anbraten. Knoblauchzehe abziehen, andrücken und mitziehen lassen. Anschließend in den Ofen geben und fertig garen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kruste Schalotte abziehen und würfeln. Thymian und Maronen fein hacken, mit der weichen Butter und den Semmelbröseln mischen. Zimt fein reiben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zimt abschmecken. Kurz kühl stellen. Abschließend die Masse auf das Fleisch verteilen und unter dem Grill bei 200 Grad vier Minuten überbacken.

Radicchio putzen, längs durchschneiden und vierteln. Schalotte abziehen und klein schneiden. Radicchio in etwas Öl bei mittlerer Hitze rundum anbraten, bis er leicht gebräunt ist, salzen und warmstellen. Die Schalotte mit dem Honig etwa zwei Minuten in der Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Balsamico ablöschen.

Radicchio und Schalotten auf Teller geben und das Kalbskotelett mit Maronen-Zimt-Thymian-Kruste darauf anrichten und servieren.