

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Juni 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Björn Freitag



Sina Goldbeck

Zanderfilet mit Mangoschaum, Selleriepüree und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Zanderfilets à 180 g (mit Haut)
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zander mit Salz und Pfeffer würzen und in die Pfanne geben. Auf der Hautseite scharf anbraten.

Für das Selleriepüree:

½ Knollensellerie
 3 Kartoffeln
 2 Schalotten
 300 ml Milch
 100 ml Sahne
 1 EL Butter
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, klein würfeln und in Butter anschwitzen. Sellerie und Kartoffeln schälen, würfeln und zu den Schalotten geben. Mit Milch und Sahne aufgießen und köcheln lassen.

Sellerie und Kartoffeln fein pürieren, etwas Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Mangoschaum:

1 Mango
 ½ Bund Dill
 200 ml Milch
 150 ml Sahne
 150 ml Gemüsefond
 2 EL Butter
 Chili, aus der Mühle

Mango schälen und kleinschneiden. In einem Topf die Hälfte der Butter heiß werden lassen, Mango dazugeben und mit Milch, Fond und Sahne aufkochen. Dill abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Dill und Chili hinzugeben und köcheln lassen. Mangosud abgießen und mit einem Stück Butter schaumig aufschlagen.

Für den Salat:

200 g Wildkräutersalat
 1 Orange
 1 EL Honig
 1 TL Senf
 200 ml Sonnenblumenöl
 20 ml weißer Balsamico
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Orange halbieren, Saft auspressen und auffangen. Öl, Balsamico, Senf, Honig und Saft von der Orange verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter den Wildkräutersalat mischen.

Für die Garnitur:

6 Kapern aus dem Glas
 neutrales Öl, zum Frittieren

Öl in einem Topf erhitzen und Kapern darin frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sina Goldbeck

No Bake Cheesecake

Zutaten für zwei Personen

Für die Keksbrösel:

50 g Haferkekse

100 g Butter

20 g brauner Zucker

Die Butter erhitzen und den Zucker hinzugeben. Kekse klein zerbröseln und in die Butter geben. Gut mischen und abkühlen lassen.

Für die Creme:

50 g Mascarpone

50 g Frischkäse

50 g Sahne

30 g Puderzucker

Mascarpone mit dem Frischkäse und dem Puderzucker aufschlagen. Sahne separat steif schlagen. Sahne unter die Mascarponecreme heben.

Für die Himbeeren:

40 g brauner Zucker

50 g frische Himbeeren

Ein paar Himbeeren zur Seite legen. Den Rest Himbeeren mit dem Zucker in einem Topf erhitzen und abkühlen lassen.

Zum Schluss alle drei Komponenten in einem Glas abwechselnd schichten. Mit Himbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ramon Danner

Maibock mit Dreierlei von der Süßkartoffel und Sake-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Maibock:

2 Medallions vom Maibockrücken
à 120 g
Butterschmalz, zum Anbraten

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Maibock in einer Grillpfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 57 Grad bringen. Pfanne beiseite stellen.

Für das Süßkartoffelpüree:

2 Süßkartoffeln
200 ml Kokosmilch
100 ml Sahne
1 TI Massaman Currypaste
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden, mit Sahne und Currypaste vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze in einem Topf in Kokosmilch etwa 10 bis 15 Minuten kochen und mit einem Standmixer pürieren und anschließend warm stellen.

Für die gepickelte Süßkartoffel:

2 Süßkartoffeln
150 ml Sushi-Essig
50 ml Mirin

Süßkartoffeln schälen und mit Hilfe eines Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln ausschneiden. Kugeln mit Essig und Mirin in einem kleinen Topf für 8 Minuten aufkochen, danach kalt stellen.

Für die Süßkartoffelchips:

1 Süßkartoffel
Neutrales Öl, zum frittieren
Salz, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen, mit einem Sparschäler dünne 2 cm breite Scheiben abschälen, in einem Topf mit heißem Öl kurz frittieren bis sie knusprig sind und abschließend mit Salz abschmecken.

Für die Sake-Sauce:

200 ml Wildfond
100 ml Sake
1 EL Tomatenmark
5 EL Sojasauce mit weniger Salz
Butter, zum Binden
Speisestärke, zum Binden
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomatenmark in die Pfanne geben, kurz angehen lassen und mit Sake ablöschen. Mit Fond und Sojasauce auffüllen und Flüssigkeit reduzieren bis zur gewünschten Konsistenz lassen, mit Pfeffer abschmecken. Die Sake-Sauce gegebenenfalls mit Speisestärke oder Butter binden.

Für die Garnitur:

50 g gesalzene und geröstete
Macadamianüsse

Nüsse grob hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ramon Danner

Himbeereis mit Keks-Crunch, Vanillecreme und Himbeersauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Himbeereis: Himbeeren im Mixer mit Joghurt pürieren, Puderzucker hinzugeben und Sahne unterrühren. Anschließend Himbeereis in den Tiefkühler stellen und hart werden lassen.
 250 g gefrorene Himbeeren
 125 g Naturjoghurt 3,8 %
 100 ml Sahne
 1 EL Puderzucker

Für die Vanillecreme: Magerquark mit Frischkäse und Joghurt verrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Zitronenschale abreiben und Schale und Vanillemark zur Masse geben und mit Puderzucker abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel füllen.
 80 g Magerquark
 70 g Frischkäse 16 %
 150 g Joghurt 10 %
 1 Zitrone
 1 Vanilleschote
 Puderzucker, zum Abschmecken

Für den Keks-Crunch: Kekse im Mixer zerkleinern und anschließend in einer Pfanne in Butter kurz anbraten und mit Salz abschmecken.
 100 g Butterkekse
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Für die Himbeersauce: Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Himbeeren in den Entsafter geben, Himbeersaft mit Puderzucker und Limettensaft abschmecken.
 250 g frische Himbeeren
 1 Limette
 1 EL Puderzucker

Für die Garnitur: Fertigbaiser zerbröseln. Himbeeren verlesen.
 Eine Handvoll frische Himbeeren
 50 g Fertigbaiser

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Siber Daller

Asiatisch gewürzte Rindersteaks mit Frühlingszwiebel-Kartoffelstampf und wildem Brokkoli

Zutaten für zwei Personen

Für die Rindersteaks:

2 Rinderhüftsteaks à 200 g
1 rote Chilischote
20 ml Sojasauce
10 g Ingwer
3 EL Olivenöl
2 TL Honig

Chilischote der Länge nach einschneiden, entkernen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Chili, Ingwer und Sojasauce mit Öl und Honig in einer Schüssel verrühren. Steaks in die Schüssel geben und die Marinade gründlich einmassieren und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Öl in einer Pfanne erwärmen, überschüssige Marinade von den Steaks abschütteln und diese 2-3 Minuten pro Seite anbraten. Steaks in Alufolie Wickeln und ruhen lassen. Marinade mit 2 EL Wasser zum Bratensatz geben und einkochen lassen.

Für den Kartoffelstampf:

150 g festkochende Kartoffeln
150 g mehligkochende Kartoffeln
1 Frühlingszwiebel
150 ml Gemüfefond
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond in einen Topf erhitzen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen. Kartoffel waschen, schälen, vierteln und anschließend in kochendem Wasser 20 min weich garen.

Frühlingszwiebel waschen, Enden abschneiden und in Ringe schneiden. Kartoffel abgießen und das Wasser dabei auffangen. Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Fond und Butter in einen neuen Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den wilden Brokkoli:

120 g Stangenbrokkoli
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 Zitrone
Chilipulver, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Brokkoli waschen, Blätter am Stiel entfernen und schräg halbieren. Brokkoli für 3 min in das Kochwasser der Kartoffeln geben, anschließend abgießen und ausdämpfen lassen. Zitrone halbieren und 2 Esslöffel auspressen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl mit Zitronensaft, Chilipulver, Knoblauch, Salz und Muskatnuss verrühren und über den Brokkoli geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Siber Daller

Gebackener Pfirsich mit süßem Basilikum-Pistazien-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Pfirsiche:

- 2 reife Pfirsiche
- 2 TL brauner Zucker
- 2 EL Pfirsichlikör
- 50 g gehackte Walnüsse
- 2 EL flüssiger Honig
- 250 g kalter griechischer Joghurt

Den Backofen auf 200 Grad Unterhitze vorheizen.

Pfirsiche halbieren und entsteinen. Je 2 Hälften auf Backpapier setzen und Pfirsichhälften mit je ½ TL Zucker und ½ EL Pfirsichlikör beträufeln. Papier wie ein Bonbon über den Pfirsichen verschließen und die Enden mit Küchengarn zubinden. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Joghurt mit Honig und Walnüssen vermischen.

Für das Basilikum-Pistazien-Pesto:

- 40 g kandierter Ingwer
- 1 Bund Basilikum
- 1 EL brauner Zucker
- 100 g Pistazienkerne
- 1 Limette
- 50 ml neutrales Öl
- 50 ml Pistazienöl

Ingwer fein hacken. Basilikum abbrausen, trockentupfen und Basilikumblättchen mit den zarten Stielen abzupfen.

Ingwer, Basilikum, Zucker und Pistazien im hohen Becher eines Blitzhackers intervallartig zerkleinern. 1 TL Limettenschale abreiben. Limettenschale und beide Öle unterrühren.

Pfirsiche auf Tellern anrichten, Basilikum-Pistazien-Pesto neben die Pfirsiche geben und mit dem griechischen Joghurt servieren.