

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 10. August 2018 ▪  
Finalgericht von Christian Lohse



**Christian Lohse**

**Piccata milanese mit hausgemachten Garganelli und Lohses Tomatensauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:** Die Schnitzel leicht plattieren und salzen. Parmesan reiben. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Parmesan bereitstellen und die Schnitzel erst durchs Mehl, dann durchs Ei und zuletzt durch den Parmesan ziehen. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und das Schnitzel darin goldbraun braten.

4 Kalbsschnitzel à 60 g  
1 Ei  
100 g Parmesan  
100 g Mehl Typ 405  
3 EL Butter  
Salz, aus der Mühle

**Für die Garganelli:** Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Mehl, Eier und Salz zu einem glatten Nudelteig vermengen. Teig ausrollen und durch eine Nudemaschine wälzen. In Quadrate schneiden, über den Holz-Stab wickeln und über das Rillenbrett drehen, so dass die Garganelli-Form entsteht. Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen und mit einer Schaumkelle herausholen.

200 g Mehl Typ 00  
2 Eier  
Salz, aus der Mühle

**Für die Sauce:** Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Tomaten waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl, Schalotte, Knoblauch, Zucker, Piment und Salz anbraten. Auf kleinster Stufe bedeckt für 20 Minuten dimmern lassen. Anschließend mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen und Basilikum, Zitronenabrieb und 1 EL Olivenöl dazugeben.

1 kleine Schale Honigtomaten  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
1 Zweig Basilikum  
Olivenöl, zum Braten  
1 EL brauner Rohrzucker  
1 TL Piment despelette  
Maldon Sea Salt

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten Kathi:** Kathi vermenge 100 g des Hartweizengrießes mit 50 g 405-Mehl und 30 g 00-Mehl für die Pasta. Die Schnitzel hat sie in Butterschmalz gebraten und den Balsamico in die Tomatensauce gegeben.

100 g Hartweizengrieß  
500 g Butterschmalz  
1 TL Balsamico

**Zusatzzutaten René:** René hat seine Schnitzel in Rapsöl gebraten. Thymian, Weißwein und Tomatenmark vermengte er in der Tomatensauce.

1 Zweig Thymian  
50 ml Weißwein  
1 EL Tomatenmark

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. August 2018 ▪  
Zusatzgericht von Christian Lohse



**Christian Lohse**

**Eiersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Eier:** Einen Topf mit Wasser aufsetzen und Eier 5 ½ Minuten kochen.  
4 Eier

**Für das Gemüse:** Karotten und Sellerie waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.  
2 Karotten Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und zusammen mit  
1 Sellerie-Knolle Karotte und Sellerie in Olivenöl sanft anschwitzen. Mumbai-Curry  
1 Avocado hinzugeben und alles gut miteinander vermengen. Gemüse zwischendurch  
1 Zwiebel umrühren. Gemüse von der Kochstelle nehmen, in eine Schüssel umfüllen  
2 Knoblauchzehen und abkühlen lassen.  
200 g Griechischer Joghurt Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.  
1 Limette Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Anschließend in eine Schale  
50 g Cashewkerne umfüllen und ebenfalls abkühlen lassen.  
1 Bund Koriander Griechischen Joghurt zusammen mit dem Gemüse und Koriander in eine  
2 TL Mumbai-Curry Gewürz große Schüssel geben.  
Olivenöl, zum Braten Cashewkerne im Mörser grob zerkleinern und ebenfalls hinzu geben.  
Salz, aus der Mühle Limette andrücken und den Abrieb und Saft über die Masse verteilen. Alles  
gut miteinander vermengen und mit Salz abschmecken.  
Grundmasse etwa 5 Minuten stehen lassen und anschließend in einen  
Servierteller geben.  
Avocado aufschneiden, entkernen und mit dem Löffel in mundgerechte,  
grobe Stücke schneiden. Mit etwas Salz und Olivenöl beträufeln und auf  
dem Salat verteilen.  
Eier pellen und mit der Hand aufbrechen, sodass das Eigelb über den  
Salat zerläuft.

**Für die Garnitur:** Eiersalat mit Koriander und Blütenblättern dekorieren. Mit Piment  
1 Zweig Koriander d'espelette und Salz bestreuen.  
1 EL Essbare Blütenblätter  
Piment d'espelette  
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.