

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. August 2018 ▪
ChampionsWeek ▪ "Zwei Farben" mit Nelson Müller



Dirk Reininghaus

schwarz-rot:

Tomaten-Ceviche mit "verbrannter" Makrele und Knoblauch-"Hummer"

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

- 1 Ochsenherztomate
- ½ rote Chili
- ½ rote Zwiebel
- 1 Limette, davon Schale und Saft
- Olivenöl, zum Abschmecken
- Maldon Salz, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Danach die Tomaten in gleichmäßige Scheiben schneiden und mit den weiteren Zutaten vermischen und würzen.

Für den schwarzen Hummer:

- 30 ml Fischfond
- 30 g fermentierte schwarze Knoblauchpaste
- 2 g Agar-Agar
- 1 EL natürlicher Texturgeber
- Maldon Sea Salt, zum Würzen

Etwas Fischfond erwärmen, Knoblauchpaste und 2 g Agar-agar zugeben und kurz aufkochen lassen. Dann auf einen flachen Teller geben und kühlstellen.

Mithilfe eines Hummerausstechers die Figuren ausstechen und mit Texturgeber abbinden. Mit Maldon Sea Salt abschmecken.

Für die verkohlte Makrele:

- 4 Makrelen mit Haut
- Olivenöl, zum Anbraten

Dann den Fisch mit Olivenöl bepinseln und in der heißen Grillpfanne einige Sekunden grillen, bis der Fisch dunkle Stellen aufweist.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit zwei Hummern garnieren und servieren.



Ilona Chaudhry

grün-rosa:

In Olivenöl konfierte Lachsforelle mit Cocktailsauce, Erbsenpüree und Salat von grünem Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

100 g grüne Bohnen
100 g Erbsen
100 g Zuckerschoten
3 EL Olivenöl
3 EL weißer Balsamico
2 TL Ahornsirup
25 g Erbsensprossen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Erbsen, Bohnen und Zuckerschoten darin etwa 3 Minuten vorgaren. In Eiswasser abschrecken. Das Gemüse gut abtropfen lassen und mit den Erbsensprossen in eine Schüssel geben.

Olivenöl, Balsamico, Ahornsirup, Salz und Pfeffer miteinander zu einer cremigen Vinaigrette verrühren und über den Salat geben.

Für die Lachsforelle:

2 Lachsforellenfilets mit Haut à 120 g
1 Zitrone
500 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Olivenöl in einer Pfanne auf etwa 60 Grad erhitzen.

Die Zitronenschale ins Öl geben und den Fisch darin 12 Minuten ziehen lassen.

Den Fisch aus dem Öl nehmen, die Haut abziehen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

300 g TK-Erbsen
3 mehligkochende Kartoffeln
1 Schalotte
250 ml Gemüsefond
150 g Sahne
100 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen, ausdämpfen, mit Butter und Sahne stampfen. Das Püree durch ein Sieb streichen. Die Schalotte klein würfeln und in etwas Butter anschwitzen, die Erbsen dazu geben und alles mit etwas Gemüsebrühe ablöschen. Etwa 8 Minuten köcheln lassen.

Die fertigen Erbsen in der Moulinette fein pürieren und mit den Kartoffeln, Muskat, Salz und Pfeffer gut vermischen.

Für die Sauce:

2 EL Schmand
2 EL Ketchup
2 EL Cognac
¼ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Schmand mit Ketchup und Cognac verrühren. Den Dill abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Dill mit dem marinierten Schmand verrühren und kräftig salzen und pfeffern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Becker

lila-gelb:

Kalbsrücken mit Mango-Curry, Blumenkohl und lila Basmati

Zutaten für zwei Personen

Für den Kalbsrücken:

2 Kalbsrücken à 140 g
30 ml Rote-Bete-Saft
2 Knoblauchzehen
2 Stangen Zitronengras
2 EL Kokosfett
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Sous-vide-Becken auf 60 Grad vorheizen.

Das Zitronengras halbieren und mit dem Messerrücken anschlagen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und mit Rote-Bete-Saft, angepresstem Knoblauch, Zitronengras, Salz und Pfeffer vakuumieren und 20 Minuten sous-vide garen.

Das Fleisch aus dem Beutel nehmen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Kokosfett rundum anbraten.

Für das Curry:

1 reife Mango
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 2 cm
2 Stangen Zitronengras
1 rote Chili
50 ml Kokosmilch
1 TL Kurkuma
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
3 Curryblätter
2 EL Reiswein
2 EL Erdnussbutter
2 EL Tamarindenpaste
2 EL Kokosfett, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ingwer schälen, fein würfeln und in heißem Fett anbraten. Das Innere des Zitronengrases im Mörser klein mahlen und zum Ingwer geben. Die Mango halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und dieses würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Mango, Zwiebeln und Knoblauch mit in die Pfanne geben. Reiswein und Kokosmilch angießen und die Erdnussbutter unterrühren.

Mit Kurkuma und Kreuzkümmel würzen.

Für den Reis:

150 g Basmatireis
1 Knolle Rote Bete
150 ml Rote-Bete-Saft
Salz, aus der Mühle

Die Rote Bete in Würfel schneiden und zusammen mit dem Reis in einen Topf geben.

150 ml Wasser und Rote-Bete-Saft in einen Topf geben und den Reis darin kochen.

Für den Blumenkohl:

¼ Blumenkohl
½ TL Kurkuma
1 TL feines Salz

Den Blumenkohl waschen, trocknen und in grobe Röschen schneiden.

Den Blumenkohl in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten kochen.

Kurkuma in einem Topf mit wenig Wasser auflösen und den Blumenkohl damit färben.

Für die Garnitur: Die Amalfi-Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben.
1 Beet Teichkresse Die Kresse fein schneiden.
1 Beet Sakura Kresse
20 g Rote-Bete-Sprossen
1 Amalfi-Zitrone

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse und Zitronenabrieb garnieren und servieren.



Salvador Becker

weiß-violett:

Steinbutt sous-vide mit Rotweinbutter, Meerrettich-Schaum und Rote Bete

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Steinbuttfilet ohne Haut à 140 g
20 ml Rote-Bete-Saft
2 Zweige Thymian
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Sous-vide-Becken auf 56 Grad vorheizen.

Den Fisch in zwei Medaillons teilen, mit Thymian und Rote-Bete-Saft in einen Vakuumbutel einschweißen und im Sous-vide-Becken etwa 8 Minuten ziehen lassen. Den Fisch aus dem Beutel nehmen, abtupfen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rotwein-Butter:

350 ml trockener Rotwein
250 ml Portwein
3 Zweige Thymian
200 g kalte Butter
1 rote Zwiebel
50 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne aufsetzen, den Zucker und Zwiebeln bei ständigem Rühren andünsten. Rotwein angießen und auf die Hälfte einkochen. Thymian und Rotwein zugeben, sirupartig einköcheln lassen und die Sauce durch ein Sieb streichen. Mit eiskalter Butter unter Rühren aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Meerrettich-Schaum:

1 Stange Meerrettich à 3 cm
40 g Sahne
40 ml Milch
1 Prise Zucker
4 g Sojalecithin
Salz, aus der Mühle

Den Meerrettich auf einer Reibe fein reiben. Sahne, Milch, Zucker und Salz aufkochen, den Meerrettich hineingeben, 5 Minuten ziehen lassen und mit Sojalecithin schaumig aufmixen.

Für die Rote Bete:

3 Knollen Rote Bete
2 Knollen rot-weiße Ringelbete
1 rote Zwiebel
3 EL Olivenöl
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufsetzen. Die Rote Bete ca. 20 Minuten darin kochen, unter kaltem Wasser schälen und in dünne Scheiben aufschneiden. Meerrettich reiben und mit Olivenöl und Zitronensaft in eine Schüssel geben mit dem Stabmixer zu einer schaumigen Masse aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.