



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 11.Dezember 2009 |

„Gebratenes Sashimi vom Lachs mit Weihnachtskruste und mariniertem Rotkohl“ von Steffen Henssler

Zutaten für zwei Personen

2	Lachsfilets, ohne Haut, Mittelstücke, à 120 g
0,5 Stange	Zimt
2	Sternanis
2	Nelken
10	Pfefferkörner, schwarz
1 TL	Koriandersaat
250 g	Rotkohl, roh
4	Orangen, unbehandelt
20 ml	Apfelessig
1 TL	Zucker
1 EL	Traubenkernöl
100 ml	Sojasauce
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Sojasauce in eine Dipschale füllen. Den Zimt, Sternanis, die Nelken, die Pfefferkörner und die Koriandersaat fein mahlen.

Den Lachs waschen und trocken tupfen und salzen. Mit einer Seite in die Gewürzmischung drücken und auf dieser Seite in einer Pfanne in Sonnenblumenöl ganz kurz anbraten. Anschließend in dünne Scheiben schneiden.

Einige Zesten von den Orangen reißen, anschließend halbieren und pressen.

Den Rotkohl vom Strunk und den äußeren Blättern befreien und in hauchfeine Streifen schneiden. Zucker, Salz, Apfelessig, Traubenkernöl und Pfeffer dazugeben und das Ganze darin marinieren. Den Orangensaft auf ein Drittel reduzieren und dazugeben. Abschließend einige Orangenzesten hinzufügen.

Das gebratene Sashimi vom Lachs zusammen mit dem Rotkohl anrichten und den Soja-Dip dazu reichen.



„Entenbrust „Peking Art““ von Steffen Henssler

Zutaten für zwei Personen

2	Entenbrüste, weibliche Barberie, à 180 g
2 TL	Five Spice Powder
1 Stange	Lauch
1	Gurke
100 g	Mehl
1 TL	Sesamöl
1 TL	Sesamkörner
200 ml	Hoisin Sauce
100 ml	Mirin
1 EL	Pflaumenmus
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Anschließend einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Sonnenblumenöl zuerst auf der Hautseite und dann auf der Fleischseite anbraten.

Für den Teig das Mehl mit 200 Milliliter Wasser verrühren und das Sesamöl und die Sesamkörner dazu und kurz ruhen lassen.

Die Gurke schälen und den Lauch abziehen. Beides in Julienne schneiden, Mirin aufsetzen und abflämmen. Das Ganze mit 200 Milliliter Wasser, der Hoisin Sauce und dem Pflaumenmus vermengen und mit dem Five Spice Powder abschmecken. Das Ganze mit Zucker abschmecken.

Aus dem Teig dünne Crêpes backen. Die Entenbrüste dünn aufschneiden und zusammen mit den Gemüse-Julienne in die Crêpes legen. Nun mit der Sauce beträufeln und zudrehen.

Die Entenbrust „Peking Art“ auf Tellern anrichten.