▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2023 ▪
Finalgericht von Zora Klipp



Leipziger Allerlei mit sous-vide-gegarten Garnelen, gepickelten Radieschen, Kartoffelklößen und Buttermilchsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse:
100 g TK-Erbsen
1 Möhre
1 Kohlrabi
4 Kräuterseitlinge
200 g wilder Brokkoli
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gemüsesorten schälen und in die gewünschte Form schneiden. Einen großen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und die verschiedenen Gemüsesorten nacheinander darin blanchieren.

Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden, in Butter scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das blanchierte Gemüse in etwas Butter schwenken, sodass es wieder warm wird.

Für die Garnelen:
200 g küchenfertige Garnelen, ohne Kopf, Schale und Darm
1 Zweig Rosmarin
Olivenöl, zum Marinieren
Salz, aus der Mühle

Garnelen mit etwas Salz, Olivenöl und Rosmarin in einen Vakuumierbeutel geben und diesen langsam in ein großes Gefäß mit kaltem Wasser geben, sodass die Luft aus dem Beutel gedrückt wird und man ihn oben zuschließen kann. Das geht am besten mit einem großen Küchenclip. Alternativ kann mit einem Vakuumiergerät gearbeitet werden.

Den verschlossenen Beutel in ein Wasserbad mit ca. 55°C geben und die Garnelen für ca. 15 Minuten darin garen.

Für die Kartoffelklöße:
600 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Ei
80-100 g Stärke
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser garkochen. Anschließend abgießen und in dem Topf auf der Resthitze des Herdes die Kartoffeln ausdämpfen lassen, sodass keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Kartoffeln nun pressen und leicht auskühlen lassen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Kartoffeln mit Eigelb, Stärke, Salz, Pfeffer und Muskat zu einer Masse verarbeiten und Klöße daraus formen. Diese nun in gesalzenem, siedendem Wasser ca. 15 Minuten gar ziehen.

Für die Sauce:
500 ml Buttermilch
1 Knoblauchzehe
10 ml Rotweinessig
1 TL Aktivkohle
3 g Xanthan
10 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühe
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Knoblauch, Salz und Essig zur Buttermilch geben und mixen. Xanthan langsam einrühren und dann Olivenöl dazu geben.

Sauce in zwei Hälften aufteilen. In die eine die Aktivkohle einmixen. Die Sauce hat im besten Fall Zimmertemperatur, aber warm ist sie nicht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gepickelten Radieschen:
1 Bund Radieschen
70 ml Apfelessig
2 Lorbeerblätter
1 EL Senfkörner
2 EL Zucker
1 TL Salz
1 TL Pfefferkörner

Radieschen putzen und vierteln. Alle Zutaten mit 100 ml Wasser einmal aufkochen lassen. Radieschen hinzufügen und zwei Minuten im Sud kochen. Anschließend im Sud auskühlen lassen.

Das Gemüse, die Pilze, Radieschen und Garnelen in der Mitte eines Tellers anrichten, die Klöße daneben drapieren und auf der einen Seite die weiße und auf der anderen Seite die dunkle Sauce angießen und servieren.

PROFI TIPP

Laut WWF sind **Garnelen** (tropische) aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand September 2023):

- 1. Wahl: Vietnam, Aquakultur: extensive Aquakultur, White Tiger Garnele (Penaeus vannamei) und Tiger-Garnele (Penaeus monodon)
- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie

Zusatzzutaten von Richard:
Zitrone, Petersilie, Semmelbrösel

Zum Aromatisieren gab Richard den Abrieb einer Zitrone sowie Petersilie zu den Garnelen in den Vakuumbeutel. Zudem mixte er Petersilie und Öl und stellte ein Petersilien-Öl her. Die Semmelbrösel arbeitete er in die Kartoffelklöße ein.

Zusatzzutaten von Jennifer:
Zitrone, Petersilie, Semmelbrösel

Zum Aromatisieren gab Jennifer den Abrieb einer Zitrone sowie Petersilie zu den Garnelen in den Vakuumbeutel. Die Semmelbrösel arbeitete sie in die Kartoffelklöße ein.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2023 ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Kürbis-Risoni-Risotto mit Gorgonzola, gepickelten Birnen und Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das Kürbis-Risoni-Risotto:
200 g Risoni-Nudeln
200 g Hokkaido
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
20 g Parmesan
1 EL Butter + Butter, zum Braten
150 ml Weißwein
150-200 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Hokkaido waschen, entkernen und grob reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. In etwas Butter anschwitzen, dann Risoni und Hokkaido hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen. Etwas Fond angießen und köcheln lassen. Immer wieder Fond nachgießen und Risoni wie ein Risotto garen. Parmesan reiben und mit 1 Esslöffel Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Birnen:
2 Birnen
200 ml Balsamicoessig
200 ml Zucker
1 Zimtstange
1-2 Nelken
1 TL Pimentkörner
1-2 TL Hibiskuspulver

Birnen putzen und in Würfel schneiden. 200 ml Wasser mit Balsamicoessig und Zucker aufkochen. Zimstange, Nelken, Piment und Hibiskuspulver sowie Birnenwürfel hinzufügen und etwas köcheln lassen. Birnenwürfel mit Sud in ein Schraubglas geben und darin ziehen lassen - am besten über Nacht.

Für die Haselnüsse:
100 g Haselnüsse

Haselnüsse im Backofen goldbraun rösten, grob hacken und über das Gericht geben.

Für die Garnitur:
20 g Gorgonzola dolce
10 g Parmesan
Honig, zum Beträufeln
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben und Gericht damit bestreuen. Gorgonzola in Würfel schneiden oder zupfen und ebenfalls auf das Risoni-Risotto geben. Mit Honig beträufeln. Thymian zupfen und Risoni-Risotto damit garnieren. Final mit Salz und Pfeffer würzen.

PROFI TIPP

Wer keinen Gorgonzola mag, kann auch Feta- oder Ziegenkäse verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.