

chefkoch.de Menüwettbewerb 2011

Amuse Gueule

Selleriechip mit Hühnerfarcekern auf fruchtigem Radieschentatar und Wallnusscreme

kalte Vorspeise

Zweifarbige Spargelmousse im Rohschinkenmantel mit Spinat-Brunnenkresse-Salat und Holundervinaigrette

Warme Vorspeise

Knuspriges Doradenfilet auf Bärlauch-Pinienkern-Risotto mit vanilliertem Fenchel und Rote Bete Stroh

Hauptgang

Kalbstafelspitz mit Kartoffeltürmchen an Erbsen-Zuckerschoten-Gemüse und Kirschchutney

Nachspeise

Rhabarbertörtchen mit gepfefferten Erdbeeren und Valrhona-Schokoladenschaum

Amuse Gueule

Selleriechip mit Hühnerfarcekern auf fruchtigem Radieschentatar und Wallnusscreme



1/2 Bund Radieschen
1 Apfel
1/2 Bio-Zitrone
1TL Zucker
Salz, Pfeffer

waschen, putzen und zusammen mit
fein hacken. Den Saft einer
in das Tatar pressen und mit
sowie
würzen.

100g Quark
50g Creme fraiche
3 Frühlingszwiebeln
50g Wallnüsse
etw. Schnittlauch
etw. Petersilie
Salz, Pfeffer

in einer Schüssel mit
mischen und
in feine Ringe schneiden und zur Quarkmasse geben.
grob hacken und zusammen mit
und
unter die Creme mischen. Mit
gut würzen. Kühl stellen und durchziehen lassen.

75g Hühnerbrust
40ml eiskalte Sahne
Muskat
Salz, Pfeffer

in kleine Stücke schneiden und abwechselnd mit
in einem Blitzschneider zu einer Farce blenden. Mit
sowie
würzen.

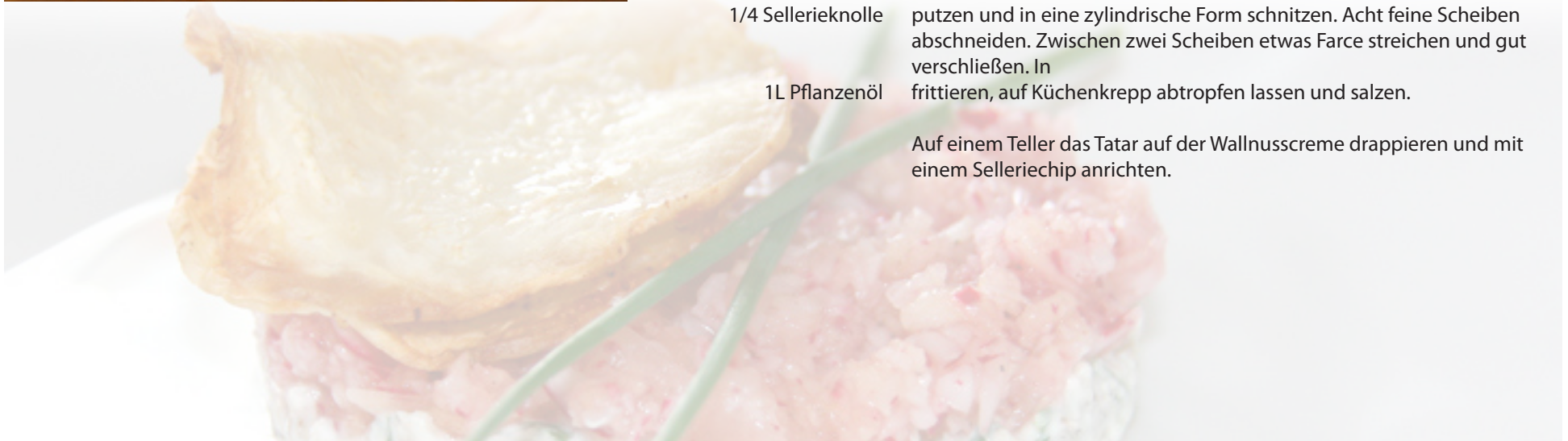
1/4 Sellerieknolle

putzen und in eine zylindrische Form schnitzen. Acht feine Scheiben
abschneiden. Zwischen zwei Scheiben etwas Farce streichen und gut
verschließen. In

1L Pflanzenöl

frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Auf einem Teller das Tatar auf der Wallnusscreme drappieren und mit
einem Selleriechip anrichten.



kalte Vorspeise

Zweifarbige Spargelmousse im Rohschinkenmantel mit Spinat-Brunnenkresse-Salat und Holundervinaigrette



300g weißer Spargel
1/2TL Salz, 1TL Zucker
2 Zitronenscheiben
200ml Gemüsebrühe

3 Blatt Gelatine

100g Sahne

schälen, Enden abschneiden, in Stücke schneiden und mit und in weichkochen. Anschließend abseihen und Zitrone entfernen. Den Spargel pürieren und erkalten lassen.
in kaltem Wasser einweichen, mit etwas Weißwein auflösen und unter das Spargelpüree mischen.
schaumig schlagen und unter das Püree heben.

300g grüner Spargel
1/2TL Salz, 1TL Zucker
ein paar Blätter Minze
200ml Gemüsebrühe

3 Blatt Gelatine

100g Sahne

unten schälen, Enden abschneiden, in Stücke schneiden und mit und in weichkochen. Anschließend abseihen und Minze entfernen. Den Spargel pürieren und erkalten lassen.
in kaltem Wasser einweichen, mit etwas Weißwein auflösen und unter das Spargelpüree mischen.
schaumig schlagen und unter das Püree heben.

150g Rohschinken

in kleinen Förmchen auslegen und abwechselnd einen Löffel weißes und grünes Mousse einfüllen. Die gefüllten Förmchen abdecken und ca. 2-3 Stunden kühl stellen.

2 Handvoll junger Spinat
1 Handvoll Brunnenkresse
1/2 Handvoll Kräuter (z.B. Petersilie, Sauerampfer, etc.)

waschen, putzen und in kleine Stücke reißen. Zusammen mit sowie mischen. Auf Tellern drappieren. Die Spargelmousse dazusetzen.

5EL Rapsöl
1/2 Zitrone
2EL Holunderblütensirup
Salz, Pfeffer
essbaren Blüten

mit dem Saft und verrühren. Mit abschmecken und über den Salat träufeln. Mit dekorieren.

Warme Vorspeise

Knuspriges Doradenfilet auf Bärlauch-Pinienkern-Risotto mit vanilliertem Fenchel und Rote Bete Stroh



1 Vanilleschote
2 Knoblauchzehen
1 Schuss Weißwein
4 Doradenfilets

aufschneiden und das Mark herauskratzen.
fein hacken. Die Schote, das Mark und den Knoblauch mit
verrühren. Die Hälfte der Marinade auf
verteilen. Mindestens eine Stunde marinieren. Dann die Filets auf der
Hautseite in eine heiße, beschichtete Pfanne legen und ohne Öl glasig
braten.

1 kleine Zwiebel
50g Butter
200g Risottoreis
100ml Weißwein
500ml Gemüsebrühe

Währenddessen
fein hacken und in
glasig dünsten.
hinzufügen und mitdünsten. Mit
ablöschen, unter ständigem Rühren nach und nach
hinzugeben, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen und die ge-
wünschte Konsistenz erreicht hat.

60g Pinienkerne
50g getrocknete Tomaten
40g Parmesan
1 EL kalte Butter
1/2 Bund Bärlauch
Salz, Pfeffer

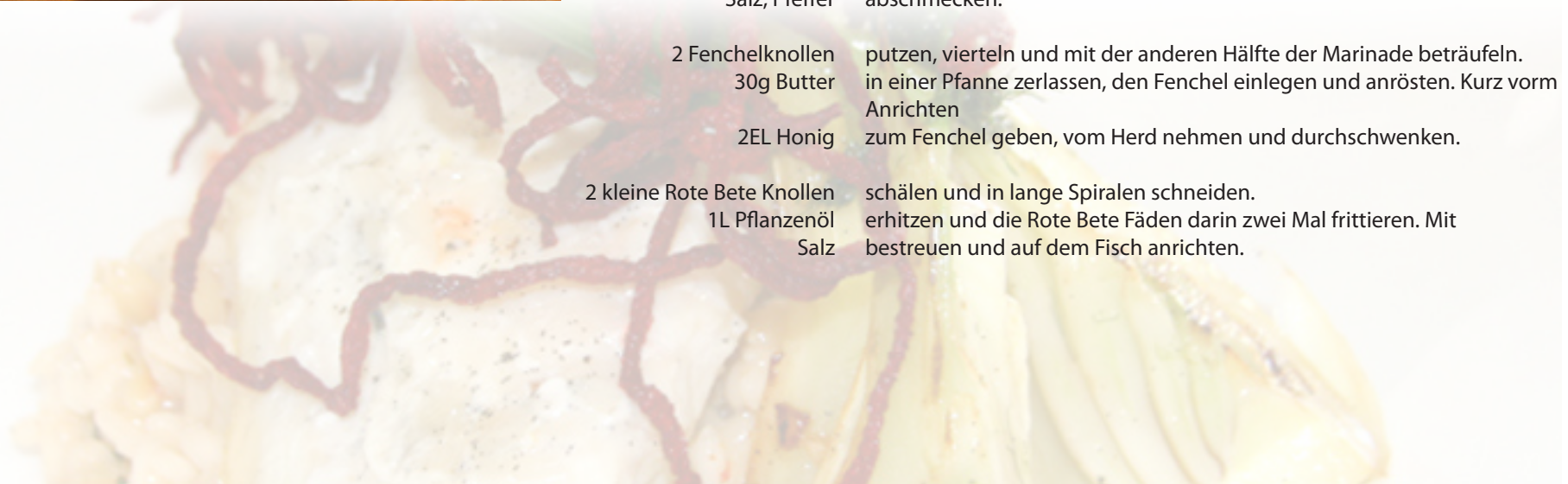
ohne Öl anrösten und zusammen mit in Streifen geschnittenen
zum Risotto geben.
reiben und mit
zum Binden unter das Risotto rühren. Zum Schluss
in Streifen schneiden und untermischen. Mit
abschmecken.

2 Fenchelknollen
30g Butter
2 EL Honig

putzen, vierteln und mit der anderen Hälfte der Marinade beträufeln.
in einer Pfanne zerlassen, den Fenchel einlegen und anrösten. Kurz vorm
Anrichten
zum Fenchel geben, vom Herd nehmen und durchschwenken.

2 kleine Rote Bete Knollen
1 L Pflanzenöl
Salz

schälen und in lange Spiralen schneiden.
erhitzen und die Rote Bete Fäden darin zwei Mal frittieren. Mit
bestreuen und auf dem Fisch anrichten.



Hauptgang

Kalbstafelspitz mit Kartoffeltürmchen an Erbsen-Zuckerschoten-Gemüse und Kirschchutney



- | | |
|------------------------------|---|
| 1 Zwiebel | |
| 2-3 Knoblauchzehen | schälen und fein hacken. |
| 2 Karotten | |
| 250g Sellerie | putzen und in Würfel schneiden. Das Gemüse in |
| 1 EL Rapsöl | anschwitzen. Kurz mit |
| 1 TL Puderzucker | karamelisieren, dann mit |
| 125g passierten Tomaten | und |
| 1 L Gemüsebrühe | ablöschen. |
| 8 Wacholderbeeren | |
| 1 EL Pfefferkörner, 3 Nelken | |
| Liebstockl, Thymian, | hinzugeben und mit |
| Rosmarin, Petersilie | eine halbe Stunde wallend kochen. Die Knochen entfernen, |
| 1 kg Knochen | einlegen und bei reduzierter Hitze gute 3 Stunden ziehen lassen. (Lässt |
| 1,2 kg Tafelspitz | sich gut einen Tag vorher vorbereiten. Dann am Besten im Sud über |
| | Nacht stehen lassen und die Fettaugen abnehmen.) |
| | Fleisch aus dem Sud herausnehmen und das Gemüse durch ein Sieb |
| | passieren. Mit |
| 1 1/2 Bio-Zitrone, Schale | und |
| 1 TL Dijonsenf | abschmecken und |
| 30g Butter | einrühren. Anschließend das Fleisch aufschneiden und in der Soße |
| | erhitzen. |
| 250g Erbsen | |
| 150g Zuckerschoten | in Salzwasser blanchieren. |
| 1/2cm dicke Speckschwarte | in einer Pfanne auslassen, |
| 1 EL Butter | dazugeben und das Gemüse anschwitzen. Speck entfernen. Mit |
| etw. Meerrettich | und |
| Salz, Pfeffer | abschmecken. |
| 500g Kirschen | entsteinen und halbieren. |
| 1 kleine Zwiebel | fein hacken und in |
| 1 EL Rapsöl | glasig dünsten, dann mit |
| 1 TL Zucker | karamelisieren. Die Kirschen hinzugeben und mit |
| 3 EL Balsamico | ablöschen. |
| etw. Meerrettich, Rosmarin | einlegen, mit |
| Salz, Pfeffer | würzen und sirupartig einkochen lassen. |



250g mehlig Kartoffeln

250g lila Kartoffeln

2 Lorbeerblätter

1 Knoblauchzehe

150g Butter

8 Eigelb

100g Creme Fraiche

Muskat

Salz, Pfeffer

80g Mehl

120g Stärke

8 Eiklar

schälen, würfeln und getrennt weichkochen (gelb mit Lorbeer, lila mit Knoblauch). Ausdampfen lassen, dann stampfen. Jeweils für eine Kartoffelsorte die Hälfte von schaumig schlagen, die zur Butter schlagen (je Kartoffelsorte 4 Eigelb). Die Hälfte der je Kartoffelmasse unterheben. Mit und kräftig würzen. mit vermengen und zur Hälfte unter jede Kartoffelmasse mischen. steif schlagen und unter die Massen heben.

Eine Form mit Backpapier auslegen und 1cm hoch die gelbe Kartoffelmasse einschichten. Unter dem Grill bräunen, dann die lila Kartoffelmasse 1cm hoch daraufstreichen und wieder unter dem Grill bräunen. So fortfahren bis beide Massen aufgebraucht sind. Aus der Form stürzen, in 1-2cm dicke Scheiben schneiden und in anrösten.

2EL Butter



Nachspeise

Rhabarbertörtchen mit gepfefferten Erdbeeren und Valrhona-Schokoladenschaum



- | | |
|--------------------------|--|
| 4 Eigelb | und |
| 105g Puderzucker | sehr schaumig schlagen. |
| 80g weiße Schokolade | im Wasserbad schmelzen und unter die Eimasse mischen. |
| 55g Mehl | mit |
| 1 TL Backpulver | versieben. |
| 4 Eiklar | mit |
| 1 Prise Salz | sehr steif schlagen. Abwechselnd Schnee und Mehl unter die Eimasse heben. Bei 180°C in einer bemehlten Form ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Dessertringe vier kleine Küchlein ausstechen. |
| 250g Rhabarber | waschen, Enden abschneiden und würfeln. Rhabarberabschnitt mit |
| ½ Zitrone, 3EL Wasser | und |
| 50g Zucker | zu einem Sirup kochen. Den Sirup abseihen und die Rhabarberwürfel darin ziehen lassen. 150g von dem entstandenden Kompott mit |
| 50g Staubzucker | und |
| 30g Erdbeeren | pürieren. |
| 60g weiße Schokolade | im Wasserbad schmelzen und zusammen mit |
| 100g Quark | zum pürierten Kompott mengen. |
| 4 Blatt Gelatine | einweichen und in |
| etw. Zitronensaft | auflösen. Dann unter das Kompott mengen. Kühl stellen, bis man mit einem Löffel Furchen ziehen kann. |
| 100g Sahne | steif schlagen und unter die gelierende Masse heben. Die Küchlein mit dem Mousse auffüllen (bis 1cm unter den Rand) und kühl stellen. |
| 3 Blatt Gelatine | einweichen und auflösen. Feste und flüssige Bestandteile des restlichen Kompotts trennen. Den Sirup mit der Gelatine mischen, die Rhabarberstückchen auf den Mousse verteilen. Mit Sirup begießen, kühl stellen und gelieren lassen. |
| 200ml Sahne | aufkochen und |
| 200g Valrhona Schokolade | einrühren. Masse vollständig erkalten lassen. Dann aufschlagen und mittels Dressiersack auf einem Teller drappieren. |
| 100g Erdbeeren | putzen, vierteln und mit |
| 1 Schuss Limoncello | und |
| Pfeffer | vermischen. |