

## **chefkoch.de Menüwettbewerb 2011**

Einreichung von Claudia Tschida (CK Nick: iyanna)

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.

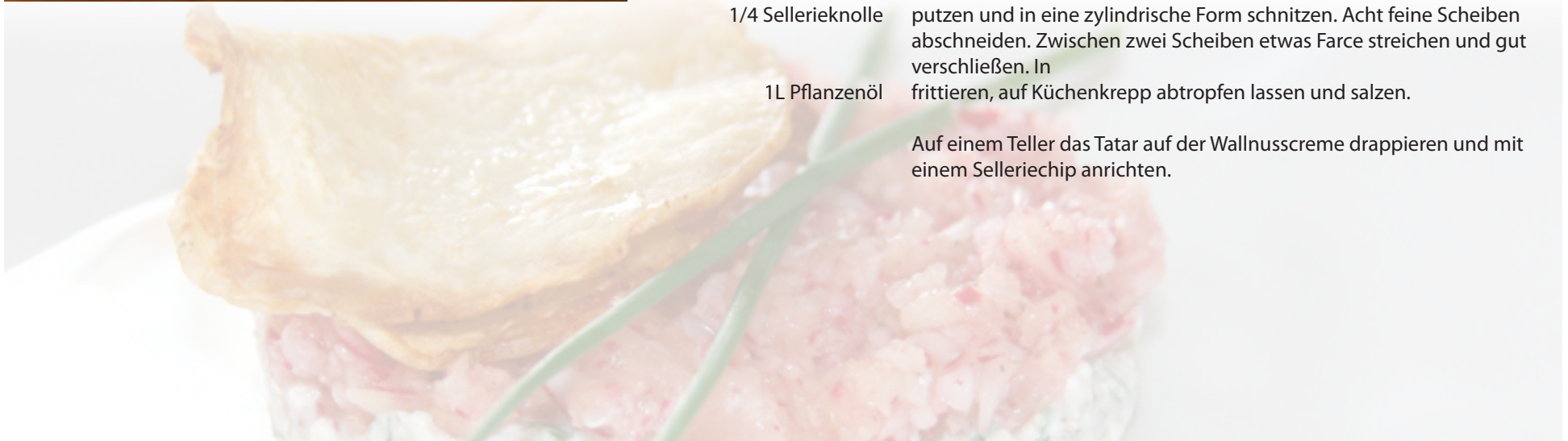
1/4 Sellerieknolle

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

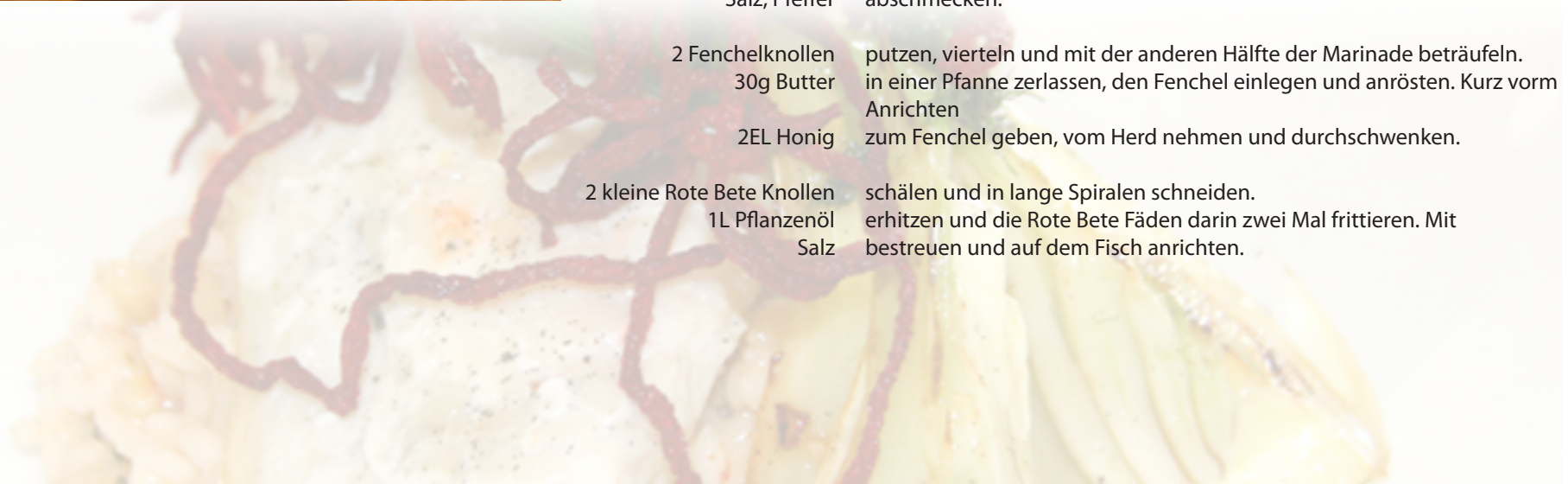
ohne Öl anrösten und zusammen mit in Streifen geschnittenen  
zum Risotto geben.  
reiben und mit  
zum Binden unter das Risotto rühren. Zum Schluss  
in Streifen schneiden und untermischen. Mit  
abschmecken.

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
  - 2 Karotten
  - 250g Sellerie
  - 1 EL Rapsöl
  - 1 TL Puderzucker
  - 125g passierten Tomaten
  - 1 L Gemüsebrühe
  - 8 Wacholderbeeren
  - 1 EL Pfefferkörner, 3 Nelken
  - Liebstockl, Thymian, Rosmarin, Petersilie
  - 1 kg Knochen
  - 1,2 kg Tafelspitz
- schälen und fein hacken.
- putzen und in Würfel schneiden. Das Gemüse in anschwitzen. Kurz mit karamelisieren, dann mit und ablöschen.
- hinzugeben und mit eine halbe Stunde wallend kochen. Die Knochen entfernen, einlegen und bei reduzierter Hitze gute 3 Stunden ziehen lassen. (Lässt 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 und abschmecken und einrühren. Anschließend das Fleisch aufschneiden und in der Soße erhitzen.
- 1 / 2 Bio-Zitrone, Schale
- 1 TL Dijonsenf
- 30g Butter
- 250g Erbsen
- 150g Zuckerschoten
- 1/2cm dicke Speckschwarte
- 1EL Butter
- etw. Meerrettich
- Salz, Pfeffer
- in Salzwasser blanchieren. in einer Pfanne auslassen, dazugeben und das Gemüse anschwitzen. Speck entfernen. Mit und abschmecken.
- 500g Kirschen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 1TL Zucker
- 3 EL Balsamico
- etw. Meerrettich, Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- entsteinen und halbieren. fein hacken und in glasig dünsten, dann mit karamelisieren. Die Kirschen hinzugeben und mit ablöschen. einlegen, mit 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.                                                                                                                                                                                                                          |