

Food & Facts

Freitag, 24. April 2009, 18 Uhr
 LaOla-Lounge, Arena AufSchalke
 Showcooking mit Uli Potofski
 Team 1: Heinrich Wächter/Lothar Buss
 Team 2: Thomas Friedrich/André Kauke

Halbzeit	Gang	TEAM 1	TEAM 2
1. Halbzeit	1	Pasta Quattro Formaggi mit Birne	Köttbullar vom Lamm auf Röstgemüse mit Harissa
1. Halbzeit	2	Kasseler Nacken mit Rahmwirsing, Reibekuchen und Rübekrautreduktion	Pilzomelette mit Nelkenpfeffer und Lorbeerpesto
1. Halbzeit	3	Karamellapfel auf Grießschnitte mit Zimt	Spaghettisahnetorte mit Eierlikörespuma
Pause			
2. Halbzeit	4	Pazifikkargnelen mit Mango, Shiso und Red Peppers	Geräucherte Entenbrust mit Wokgemüse und Spicy Fruit Salsa
2. Halbzeit	5	Rosa Beef mit Grillgemüse, Gratin und Rosmarinjus	Edelfischtrio auf Spargel-Stielmus-Salat mit Kerbelschaum
2. Halbzeit	6	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	Germknödel mit Marillenfüllung und Schokolade

Team 1: Lothar Buss & Heinrich Wächter

1. Halbzeit:

Pasta Quattro Formaggi mit Birne

Rustico Ricotta & Birne (Bonroyal Art. Nr. 03860)
Original Irischer Roter Cheddar-Käse (Deutschland GmbH 09105)
Mozzarella & Emmentaler Point Mix (Point of Food 09022)
Pflanzenöl mit Butteraroma (Van Dijck GmbH 09120)

Gemüsezwiebel
Weißwein trocken
Gemüsebrühe
Sahne

Rustico in Salzwasser bissfest garen. Gewürfelte Gemüsezwiebel in Pflanzenöl goldgelb andünsten, mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe und Sahne zufügen, leicht reduzieren. Rustico in feuerfeste Form geben, Sahnesauce übergießen und mit Cheddar, Mozzarella und Emmentaler bestreuen. Bei Oberhitze circa 5 Minuten überbacken.

Kasseler Nacken mit Rahmwirsing, Reibekuchen und Rübenkrautreduktion

Kasseler-Nacke (Eyckeler + Malt Art.Nr. 00402)
Brunoise-Mischung (Ardo GmbH 05314)
Wirsing (Oerlemans Foods Nederland BV 05124)
Lieblings-Puffer (Schwarmstedter 05809)
Pflanzenöl mit Butteraroma (Van Dijck GmbH 09120)

Alternativ zum Kasseler: Westfälischer Hackbraten (Hülshorst 03016)

Rübenkraut
Rotwein trocken
Kalbsfond
Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Kasseler-Nacke in Alufolie oder Bratschlauch auf Brunoisemischung im Backofen bei 80 Grad garziehen. Rübenkraut erhitzen, Rotwein zugeben und auf ein Drittel reduzieren. Kalbsfond zufügen und erneut auf ein Drittel reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wirsing in Pflanzenöl anbraten und mit Sahne ablöschen, mit Salz und Muskat abschmecken. Lieblings-Puffer in Pflanzenöl ausbacken. Kasseler-Nacke in Scheiben schneiden, mit Rahmwirsing und Reibekuchen anrichten und mit Rübenkrautreduktion umziehen.

Karamellapfel auf Grießschnitte mit Zimt

Apfelsegmente (A+K Art.Nr. 05403)
Grießschnitte (Bürger GmbH 03627)
Pflanzenöl mit Butteraroma (Van Dijck GmbH 09120)

Zucker
Butter
Zimt
Sahne

Grießschnitte im Backofen kurz erwärmen. Sahne und Zimt steifschlagen. Zucker karamellisieren, Apfelsegmente zufügen und mit etwas Butter durchschwenken. Karamellapfel auf Grießschnitte geben, mit Zimtsahne dekorieren.

Team 1: Lothar Buss & Heinrich Wächter

2. Halbzeit:

Gambas mit Mango, Shiso und Red Peppers

Party-Garnelen (Sewe Frost GmbH Art.Nr. 04317)
Mango Dip (Salomon FoodWorld GmbH 03460)
Peppers Red Hot (Salomon FoodWorld GmbH 06792)

Erdnussöl
Chili rot, grün
Shiso-Kresse
Apfelessig
Honig
Salz

Party-Garnelen in Erdnussöl scharf anbraten. Peppers Red Hot ausbacken. Chili rot, grün fein würfeln. Aus Honig, Salz, Apfelessig und Erdnussöl eine leichte Vinaigrette herstellen. Chili und Shiso mischen und mit Vinaigrette dressieren.

Mischung auf Gambas setzen, halbierte Red Peppers anlegen und mit Mango Dip umziehen.

Rosa Beef mit Grillgemüse, Gratin und Rosmarinjus

Aberdeen Angus Roastbeef Argentinien (Eyckeler + Malt Art.Nr. 00007)
Grillgemüse Andalusien (Bonduelle Deutschland GmbH 05171)
Creamy Gratins Italian (Aviko 05808)

Alternativ zum Roastbeef: Schweinefilet mit Kopf (Eyckeler + Malt 00406).

Olivenöl
Rotwein
Rinderfond
Balsamico
Salz, Pfeffer
Rosmarin

Aberdeen Angus Roastbeef in Olivenöl anbraten. Bei 80 Grad im Backofen rosa garen. Creamy Gratins Italian backen. Rotwein auf ein Drittel reduzieren, Rinderfond zugeben und erneut auf ein Drittel reduzieren. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Grillgemüse in Olivenöl anschwanken. Rosa Beef in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern, mit Grillgemüse und Gratin anrichten und mit Rosmarinjus umziehen.

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn "Wiener Art" (Dreistern Nahrungsmittel GmbH Art.Nr. 03702)
Nussecke (Lieken 08458)

Vanillesauce

Kaiserschmarrn "Wiener Art" und Vanillesauce zubereiten. Auf einem Teller mit Nussecke dekorieren.

Team 2: Thomas Friedrich & André Kauke

1. Halbzeit:

Köttbullar vom Lamm auf Röstgemüse mit Harissa (Köfta, Cevapcici)

Lamm-Hackfleisch (Eyckeler + Malt Art.Nr. 01000).
Roast Supreme (Ardo GmbH 05091)

Alternativ zum Köttbullar: Köfta (FVZ Westfood 06700) oder Geflügel-Cevapcici (Sprehe Geflügel- u. Tiefkühlfeinkost 06485)

Eigelb
Salz, Pfeffer, Thymian
Olivenöl
Harissa
Tomatenmark
Minze
Joghurt

Lamm-Hackfleisch mit Eigelb vermengen und mit Salz, Pfeffer, Thymian würzen. Bällchen formen und in Olivenöl anbraten. Harissa mit Tomatenmark und etwas Olivenöl verrühren, mit Minze und Salz abschmecken. Joghurt salzen und glatt rühren. Roast Supreme in Olivenöl anschwenken. Köttbullar vom Lamm auf Röstgemüse anrichten, mit Harissa und Joghurt servieren.

Pilzomelette mit Nelkenpfeffer und Lorbeerpesto

Mischpilze 4-fach (Stannecker GmbH Art.Nr. 05303)
Brunoise-Mischung (Ardo GmbH 05314)
Eieromelette natur (Karea 03705)
Pflanzenöl mit Butteraroma (Van Dijck GmbH 09120)

Lorbeer
Olivenöl
Mandelgrieß
Schalotten
Balsamico
Salz, Piment, Pfeffer
Crème Fraîche

Lorbeer drei Tage in Olivenöl mazerieren. Blätter unter Zugabe des geklärten Olivenöls sowie Mandelgrieß im Mixer zu einer homogenen Masse pürieren, salzen. Eieromelette zubereiten. Mischpilze, Brunoise und fein gewürfelte Schalotten in Pflanzenöl anbraten, kurz mit Balsamico ablöschen. Mit Salz, Piment und Pfeffer abschmecken.

Pilze auf Omelette anrichten, mit Lorbeerpesto und Crème Fraîche servieren.

Spaghettisahnetorte mit Eierlikörespuma

Spaghetti-Sahnetorte (Pfalzgraf Art.Nr. 07378)

Eierlikör
Sahne

Eierlikör und Sahne verrühren, in Easy Whip füllen und kühlen.
Eierlikörespuma neben Spaghettisahnetorte setzen.

Team 2: Thomas Friedrich & André Kauke

2. Halbzeit:

Geräucherte Entenbrust mit Wokgemüse und Spicy Fruit Salsa

Entenbrust "Smoked" (Karl Kemper GmbH Art.Nr. 02331)
Wokmischung Indonesia (Bonduelle Deutschland GmbH 05235)
Exotisches Fruchtpüree (Best Con Food GmbH 09376)

Erdnussöl
Reisessig
helle Sojasauce
Honig
Salz
Sesam

Entenbrust "Smoked" in feine Scheiben schneiden. Wokmischung Indonesia in Erdnussöl schwenken und mit Reisessig und heller Sojasauce ablöschen. Exotisches Fruchtpüree mit Honig und Salz abschmecken. Geräucherte Entenbrust auf Wokgemüse anrichten, mit Spicy Fruit Salsa überziehen und mit Sesam bestreuen.

Edelfischtrio auf Spargel und Stielmus mit Kerbelschaum

(Petersfisch, Knurrhahn, Dorade)

Sankt-Petersfischfilet (Krull und Frankemölle Art.Nr. 04231)
Roter Knurrhahn Filet (Sewe Frost GmbH 04435)
Dorade Royal Filet (Frosta Foodservice GmbH 04113)
Spargelabschnitte mit Kopf (A+K 05009)
Grüner Spargel in Speck (Agro On BV 05725)
Stielmus (Ardo GmbH 05012)
Brunoise-Mischung (Ardo GmbH 05314)
Pflanzenöl mit Butteraroma (Van Dijck GmbH 09120)

Canapes-Scheiben (Delifrance Deutschland GmbH 08090)

Schalotten
Weißwein trocken
Fischfond
Sahne
Salz, Kerbel
Butter

Gewürfelte Schalotten in Pflanzenöl goldgelb andünsten, mit Weißwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Fischfond und Sahne zufügen und erneut auf ein Drittel reduzieren, salzen. Spargelabschnitte andünsten, Stielmus und Brunoise zugeben, salzen. Grüner Spargel mit Speck in Pflanzenöl anbraten. Sankt-Petersfischfilet, Roter Knurrhahn Filet und Dorade Royal Filet ebenfalls in Pflanzenöl anbraten, salzen. Kerbel und kalte Butterflocken in die Sahnesauce geben und aufmixen. Edelfischtrio auf Spargel und Stielmus anrichten, mit Grüner Spargel mit Speck dekorieren und mit Kerbelschaum umziehen.

Germknödel mit Marillenfüllung und Schokolade

Mini-Germknödel mit Marillenfüllung (Dreistern Nahrungsmittel GmbH Art.Nr. 03970)

dunkle Kuvertüre

Mini-Germknödel mit Marillenfüllung zubereiten. Dunkle Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen und über die Germknödel ziehen.