

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. August 2021** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Dagmar Chwalczyk

Ravioli mit Kartoffel-Minz-Füllung, Salbeibutter und frittierten Salbeiblättern

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
 300 g Mehl
 1 Ei
 3 EL neutrales Öl
 125 ml warmes Wasser
 Mehl, zum Bestäuben
 1 Ei, Eigelb, zum Bestreichen
 1 Prise feines Salz

Das Mehl sieben und mit dem Ei, Öl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten, evtl. warmes Wasser nach und nach dazugeben bis eine homogene Masse entsteht. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank kalt ruhen lassen. Anschließend den Teig in der Nudelmaschine ausrollen und die Fläche immer wieder mit Mehl bestäuben. Aus dem ausgerollten Teig Kreise ausstechen, mit dem Eigelb bestreichen, befüllen und die Taschen schließen.

Für die Füllung:
 400 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Bund Minze
 100 g Ricotta
 100 g Pecorino
 4 EL Olivenöl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Topf zum Kochen bringen. Minzblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und Pecorino reiben. Nachdem die Kartoffeln gar gekocht sind diese stampfen und etwas auskühlen lassen. Minze, Ricotta, Öl und Pecorino unterheben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Butter:
 1 Knoblauchzehe
 150 g Butter
 1 Bund Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Butter in einer Pfanne auslassen und die Salbeiblätter mit dem Knoblauch darin ausfrittieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
 50 g Parmesan

Parmesan über die Pasta hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Weingarth

Rinderfilet mit Rotweinsauce, zweierlei Zwiebel und Bratkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

500 g Rinderfilet
150 g Butterschmalz
150 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet salzen. Butterschmalz in die Pfanne geben und erhitzen. Darin das Filet kurz scharf von allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und in den vorgeheizten Ofen geben. Fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Kurz vor dem Servieren Butter in einer zweiten Pfanne auslassen, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und hineingeben. Kurz ziehen lassen und das Fleisch dabei mit der Butter übergießen. Zum Schluss mit Pfeffer würzen.

Für die Rotweinsauce und Zwiebeln:

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL kalte Butter
100 ml trockener Rotwein
50 ml Rinderfond
2 EL alter Balsamicoessig
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebeln abziehen, Knoblauch andrücken und Zwiebeln schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Rotwein und Rinderfond angießen und reduzieren lassen. Dann den Balsamico hinzugeben und weiter reduzieren. Zum Schluss die kalte Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosmarin und Knoblauch vor dem Servieren entfernen. Die Zwiebeln aus der Sauce entfernen und separat anrichten.

Für die Zwiebelringe:

2 kleine Zwiebeln
1 Liter Sonnenblumenöl
5 EL Mehl
1 EL geräuchertes Paprikapulver
1 Prise Cayennepfeffer

Zwiebeln abziehen und halbieren. Danach ca. 2 mm dicke Ringe herunterschneiden. In einer Schüssel das Mehl mit dem geräucherten Paprikapulver und Cayennepfeffer vermengen. Zwiebelringe in dieser Mischung wenden. Öl in einem Topf auf 180 Grad erhitzen und die mit Mehl bestäubten Zwiebelringe knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln:

500 g festkochende Kartoffeln
150 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke hobeln und kurz in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann.

Butterschmalz in eine Pfanne geben und auf der höchsten Stufe erhitzen. Kartoffeln abgießen, in die heiße Pfanne geben und die Pfanne sofort mit einem Deckel verschließen. Nach etwa zehn Minuten die Kartoffeln das erste Mal wenden, dann immer wieder zwischendurch wenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Matilde Keizer

Risotto al nero di seppie: Schwarzer Risotto mit Sepia und Zitronen-Aioli

Zutaten für zwei Personen

Für die Sepia-Sauce:

ca. 300-400 g, mind. 15 cm große
Sepien, mit Tentakeln und Tintensack
2 Knoblauchzehen
½ Chilischote
1 Zweig Petersilie
200 ml trockener Weißwein
1 EL Tomatenmark
1 EL schwarze Sepiatinte, zum
Einfärben
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen. Chili abbrausen und trockentupfen. Knoblauch und Chili sehr fein schneiden. Sepien waschen und die Tentakel und Tintensäcke abtrennen. Den Sepiakörper längs durchschneiden, dann vierteln. In kleine Streifen schneiden und die Tentakel ebenfalls kleinschneiden. 1-2 Esslöffel der Sepiastreifen für das Risotto beiseitelegen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chili dazugeben. Kurz anbraten, dabei den Knoblauch aber nicht braun werden lassen. Die Sepiastreifen dazugeben und mitbraten.

Tomatenmark in dem Wein auflösen und über Sepiastreifen gießen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und 3 EL dazugeben. Einen Deckel auflegen und alles 15 Minuten köcheln lassen. Wenn die Sepien durchgegart sind, die Tintensäcke und die Sepiatinte in die Sauce geben. Alles mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.



Laut WWF sollten Sie auf **Sepien** aus dem Nordostatlantik FAO 27, Östlicher Mittelatlantik FAO 34, Östlicher Indischer Ozean FAO 57 zurückgreifen, die mit Handleinen und Angelleinen (handbetrieben) gefischt werden.

Für die Zitronenpaste (in der Aioli):

1 Zitrone
1 großer TL Meersalz

Die Enden der Zitrone abschneiden und entsorgen. Zitrone halbieren. Eine Zitronenhälfte in sehr dünne Scheiben schneiden und in einen kleinen Topf geben. Das Salz drüber streuen und den Saft der anderen Zitronenhälfte darüber auspressen. Nun alles bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich das Salz aufgelöst hat. Weitere fünf Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Rinde der Zitrone glasig wird. Zitronensud inklusiver weich gekochter Zitronenscheiben kurz abkühlen lassen und mit einem Pürierstab pürieren. Falls die Masse zu fest ist, etwas Wasser dazugeben. Für die Zubereitung der Aioli beiseitestellen.

Für die Zitronen-Aioli:

1 Ei
1 Knoblauchzehe
150 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Das Ei in ein hohes Gefäß geben. Knoblauch abziehen und $\frac{3}{4}$ vom Öl dazugeben. Mit einem Pürierstab mixen, bis es andickt. Es sollte etwas flüssiger sein, als eine Mayonnaise. Falls es nicht fest genug ist, Öl dazugeben. Die hergestellte Zitronenpaste nun unter die Aioli mischen und erneut mit dem Pürierstab durchmixen. Ggf. mit Salz abschmecken.

Für das Risotto:
150 g Camaroli Reis
3 Garnelen mit Kopf und Schale
1 Schalotte
4 EL Butter
100 ml trockener Weißwein
600 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle

Gemüsefond aufwärmen. Garnelen waschen, trockentupfen und die Köpfe abtrennen. Kopf und Körper danach in den warmen Fond geben. Übrig gebliebene Sepiastreifen (s.o.) ebenfalls hineingeben. 10 Minuten köcheln lassen und danach absieben.

Schalotte abziehen und sehr fein schneiden. 2 EL der Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte dazugeben und etwas anschwitzen. Den Reis hineingeben und ca. 1 Minute auf hoher Hitze rösten. Sobald der Reis glasig wird, mit Weißwein ablöschen. Sobald der Wein komplett verkocht ist, den Reis mit dem warmen Fond bedecken. Immer wieder rühren und den Fond nachgießen. Sobald der Reis gegart, aber noch etwas al dente ist, von der Hitze nehmen. Die restliche Butter dazugeben und die Sepiasauce in das Risotto rühren. Mit Salz abschmecken.



Laut WWF sollten Sie auf **Garnelen** zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung achten.

Für die Garnitur:
1 Fenchel, mit Grün
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchelgrün abtrennen, klein schneiden und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Fenchelgrün und schwarzem Pfeffer garnieren und servieren.



Bastian Walter

Hausgemachter Cheeseburger mit selbstgebackenem Brötchen, Burgersauce und Pflücksalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Brötchen:

200 g Weizenmehl, Type 405
250 g Magerquark
50 ml Milch
2 Eier
4 EL Olivenöl
60 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
2 EL heller Sesam
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Eier zuerst schaumig schlagen, dann den Quark, Milch und Öl dazugeben. In einer anderen Schüssel Mehl, Zucker, Salz, Speisestärke und Backpulver vermischen. Mehlmischung langsam der Quark-Ei-Mischung zugeben. Gleichgroße Kugeln formen und auf ein Backblech legen, mit Milch bestreichen und anschließend noch flach drücken. Mit Sesam bestreuen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für den Belag:

250 g Rinderhackfleisch
1 große weiße Zwiebel
2 Scheiben Bacon
2 Scheiben Gouda
1 große Tomate
1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL scharfer Meerrettich, aus dem Glas
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In einer Schüssel Hackfleisch zusammen mit Salz und Pfeffer, Ei, Senf und Meerrettich vermischen. Patties aus der Masse formen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Patties reingeben. Bacon und Zwiebeln dazugeben. Patties nach einigen Minuten drehen und den Käse auf die Patties geben. Zwiebeln und Bacon aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Tomate waschen und in Scheiben schneiden.

Für die Sauce:

1 Ei
100 ml Sonnenblumenöl
1 TL mittelscharfer Senf
1 Essiggurke
1 TL Worcestershire-Sauce
1 EL Tomaten-Ketchup
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei und das Öl zusammen mit dem Senf, Salz und Pfeffer in einen hohen Becher geben. Mit dem Stabmixer mischen. Ganz fein geschnittene Essiggurke dazugeben und mit Worcestershire-Sauce und Tomatenketchup abschmecken.

Für den Salat:

100 g Pflücksalat
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Himbeeressig
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern. Aus Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und den Salat damit vermengen. Semmeln aufschneiden und mit in die Pfanne zu den Patties geben. Sobald die Semmeln kross geröstet sind, auf einem Teller mit Bacon, Tomate und Zwiebeln, der Sauce und dem Salat anrichten und servieren.