

▪ **Die Kinder-Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2021** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Maria Sophie Baumann

Linguine alle vongole

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g doppelgriffiges Weizenmehl
3 Eier
¼ TL Salz

Zwei Eier aufschlagen und trennen. Eiweiß beiseite stellen. Die Eigelbe mit einem ganzen Ei, Mehl und Salz zu einem Teig verrühren und kneten bis die Masse geschmeidig ist (bei Bedarf etwas Wasser zugeben). Nudelteig mit Hilfe der Nudelmaschine ausrollen und anschließend mit dem Linguine-Aufsatz formen. Nudeln in siedendem Salzwasser 1-2 Minuten bissfest kochen.

Für die Vongole:

500 g Venusmuscheln
8 Kirschtomaten
2 EL schwarze entsteinte Oliven
1 getrocknete rote Chilischote
3 Knoblauchzehen
½ Bund glatte Petersilie
200 ml alkoholfreier Weißwein
8 EL Olivenöl
Fleur de Sel, zum Würzen

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, entbarten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Muscheln in das kochende Wasser geben und etwa 3-4 Minuten kochen lassen, dann abgießen. Geschlossene Exemplare aussortieren. Eine Chilischote hacken und mit den Muscheln in einer Schüssel mischen. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Restliche Chilischote fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Tomaten und Oliven halbieren. Eine große Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Chili darin anbraten, bis der Knoblauch golden ist. Muscheln und Tomaten zugeben, alkoholfreien Weißwein angießen und alles bei starker Hitze einige Minuten garen. Nudeln, Oliven und Petersilie hinzugeben und mit Fleur de Sel abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Luca Riccardo Glücksmann

Tagliatelle alla carbonara mit zweierlei Käse und Guanciale

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl, Type 405
2 Eier
1 EL Olivenöl
¼ TL Salz
Etwas Mehl, für die Arbeitsfläche

Das Mehl, Eier, Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für circa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und mit Tagliatelle-Aufsatz der Küchenmaschine in Form schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Pasta in kochendem Salzwasser circa 4 Minuten al dente garen. Etwas Wasser abschöpfen und zur Seite stellen.

Für die Carbonara:

100 g Guanciale
40 g geriebenen Pecorino
40 g geriebenen Parmesan
2 Eier
20 g weiche Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe in einer Schüssel auffangen. Eigelbe verquirlen und etwas Butter unterrühren. Parmesan und Pecorino zur Butter-Ei Mischung geben. Gut vermengen und etwas Salz und Pfeffer hinzugeben.

Guanciale in dünne Streifen schneiden. Anschließend in einer Pfanne ohne Fett bei niedriger Temperatur anbraten.

Nudeln kurz im Sieb abtropfen lassen und dann in die Schüssel zur Ei-Mischung geben, kräftig verrühren und dann zur Guanciale in die Pfanne geben. Vermengen und auf einem Teller als Nest anrichten.

Für die Garnierung:

5 Zweige glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zur Dekoration auf das Nudeltürmchen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marly Westermann

Lachsfilet mit Salzstangen-Kruste, Zucchini-Schnittlauch-Gemüse und Honig-Senf-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, á 200 g, ohne Haut
 ½ Paket Salzstangen
 1 Zitrone
 2 Eier
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Mehl, zum Mehlieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Lachsfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Lachs mit Zitronensaft beträufeln. Salzstangen in einer kleinen Küchenmaschine fein zermahlen und eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Salzstangen aufbauen. Die Filets erst durch Mehl, dann durch Ei und abschließend durch die Salzstangenbrösel ziehen. Filets in einer heißen Pfanne mit etwas Öl 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten. Filets aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für das Gemüse:

1 Zucchini
 2 Lauchzwiebeln
 150 ml Gemüsefond
 150ml Crème fraîche
 4 Zweige Basilikum
 10 Zweige Schnittlauch
 1 EL Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in kleine Ringe schneiden. Basilikum und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Lauchzwiebeln und Zucchini darin anbraten. Alles salzen und pfeffern. Mit Fond ablöschen und Crème fraîche einrühren. Circa 4-5 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum und Schnittlauch bestreut servieren.

Für den Dip:

200 g Schmand
 30 g Senf
 25 g Honig
 5 Zweige Dill
 ½ TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Schmand, Senf und Honig miteinander vermengen, Salz hinzugeben und mit Pfeffer abschmecken. Abschließend Dill unterrühren.

Für die Garnierung:

1 Zitrone
 1 Salzstange
 2 Zweige Basilikum

Zitrone waschen und ein Stück herausschneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lennox Theiler

Gebratenes Rinderfiletsteak mit Mac and Cheese und verstecktem Brokkoli

Zutaten für zwei Personen

Für das Rind:

2 Rinderfiletsteaks, á 180 g
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Alba-Öl
 3 EL Butter
 1 Zweig Rosmarin
 1 TL Fleur de Sel
 ½ TL Chiliflocken
 ½ TL Rohrzucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Rost mit Blech darunter in den Ofen schieben und einen tiefen Teller obendrauf platzieren. Einen Topf mit 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Das Steak mit einem Küchentrepp trockentupfen. Eventuell Sehnen mit einem scharfen Messer entfernen. Eine Pfanne mit hohem Rand auf höchster Stufe erhitzen. Steak von allen Seiten mit dem Öl einreiben und mit dem Fleur de Sel bestreuen. Sobald die Pfanne heiß ist, das Steak von allen Seiten scharf anbraten. Sobald das Steak rundum gebräunt ist, Herd ausschalten. Knoblauchzehe ungeschält mit einem Messer andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. 2 EL Butter, Rosmarin und Knoblauchzehe in die noch heiße Pfanne geben und erhitzen. Nun das Steak mit der geschmolzenen Butter mehrfach übergießen – am besten klappt das mit einem Esslöffel.

Steak aus der Pfanne nehmen und auf das Ofenrost setzen. Dort bis zum Servieren ruhen lassen. Das Steak vor dem Servieren mit etwas Fleur de Sel, Chiliflocken und Rohrzucker bestreuen.

Für Mac & Cheese und Brokkoli:

50 g Hörnchen-Nudeln
 1 kleiner Brokkoli
 1 weiße Zwiebel
 30 g geriebener Gouda
 30 g geriebener Cheddar
 15 g geriebenen Parmesan
 150 ml Vollmilch
 1 EL Butter
 1 Msp Dijon-Senf
 1 EL Weizenmehl
 Muskatnuss, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli waschen und circa 10 kleine Röschen abschneiden und beiseitelegen. In einem Topf Wasser und 1 EL Salz zum Kochen bringen und die Nudeln in das Wasser geben. Nach vier Minuten Brokkoli zu den Nudeln ins Wasser geben. Zusammen 3 Minuten köcheln lassen. Anschließend Nudeln und Brokkoli im Sieb abgießen und dann alles wieder zurück in den Nudeltopf geben und auf die noch warme Herdplatte stellen.

Zwiebel abziehen und ¼ fein würfeln. In eine heiße Pfanne 1 EL Butter geben. Wenn die Butter anfängt zu schäumen, Zwiebel dazugeben und glasig dünsten. Dann Mehl dazugeben und mit anrösten. Wenn das Mehl schäumt, langsam die Milch dazugeben und dabei die ganze Zeit rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Nun die entstandene Sauce für 1 Minute aufkochen. Herd ausschalten.

Sauce mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Muskatnuss dazu reiben und den Senf unterrühren. Nun die Sauce zu Nudeln und Brokkoli geben. Gouda und Cheddar vorsichtig unterrühren. Parmesan darüber geben und nochmals umrühren. Teller aus dem Ofen nehmen und Mac and Cheese und Brokkoli sofort auf den vorgewärmten Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.