

**| Die Küchenschlacht – Menü am 26. April 2017 |**  
**Tagesmotto: „Burger & Sandwiches“ mit Christian Lohse**



Linda Koch

**Filet-Burger „Inside Out“ mit Shiso-Kresse und Barbecue-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Burger:** Toastbrotsscheiben längs halbieren, mit der Erdnussbutter bestreichen und zusammenklappen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Sandwiches darin goldgelb backen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und eine Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne kross anbraten. Das Hackfleisch, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel, den Speck, das Paniermehl, Senf, Chiliöl und das Ei vermengen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine Frikadellen formen. Frikadellen in einer Pfanne im restlichen Öl auf beiden Seiten je 3 bis 4 Minuten braten. Auf einem Teller mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen. Während die Frikadellen braten, die Filetstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in einer zweiten Pfanne in der Butter auf beiden Seiten nach Belieben medium braten. Herausnehmen und auf einem Teller mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen. Übrige Zwiebel in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.

250 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)  
 2 Rinderfilets à 100 g  
 4 Scheiben durchwachsener Speck  
 2 Scheiben Toastbrot  
 2 Zwiebeln  
 1 Zehe Knoblauch  
 1 Ei  
 1 EL Erdnussbutter  
 1 EL Butter  
 1 TL Dijonsenf  
 2 EL Paniermehl  
 ½ TL Chiliöl  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Sauce:** Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Cola in einem Topf auf zwei Drittel einkochen und mit Tomatenmark, Senf, Worcestershiresauce, beiden Essigsorten, Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Honig und Zitronensaft verrühren. Die Sauce mit Chilipulver, Cayennepfeffer, Currypulver, Paprikapulver und Hickory-Rauchsalz abschmecken.

1 Zwiebel  
 1 Zehe Knoblauch  
 125 ml Cola  
 4 EL Tomatenmark  
 1,5 EL Dijonsenf  
 1/2 EL Worcestershiresauce  
 1/2 EL Aceto balsamico  
 1/2 EL Apfelessig  
 1 EL flüssiger Honig  
 ¼ Zitrone (Saft)  
 1 Msp. Chilipulver  
 1 Msp. Cayennepfeffer  
 1 Msp. mildes Currypulver  
 1 Msp. edelsüßes Paprikapulver  
 1 Msp. Hickory-Rauchsalz

**Für die Garnitur:** Zum Servieren zuerst je 1 Frikadelle auf den Teller legen, darauf 1 Toastsandwich legen und mit etwas Barbecue-Sauce übergießen. Je 1 Scheibe Käse darauflegen und 1 Filet daraufsetzen. Den Burger nach Belieben mit Shiso-Kresse, Zitronenschnitzen und grobem Meersalz garnieren und servieren.



**Daniel Bäzol**

## **Lamm-Sandwich mit Koriander-Pesto**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Lamm:** Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.  
 1 Lammrücken à 400 g Das Lammfleisch mit Salz, Pfeffer und Zucker in Olivenöl scharf anbraten.  
 2 Stiele Thymian Mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch (gequetscht) im Ofen auf dem  
 2 Stiele Rosmarin Gitterrost etwa 20 Minuten nachgaren. Aus dem Ofen nehmen und  
 2 Zehen Knoblauch abgedeckt bis zum Anrichten ruhen lassen.  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Koriander-Pesto:** Die Cashewkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Petersilie und  
 ½ Bund Koriander Koriander abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Käse fein reiben.  
 ¼ Bund glatte Petersilie Von der Zitrone etwas Schale fein abreiben. Eine Hälfte der Zitrone  
 50 g Cashewkerne auspressen. Nüsse klein hacken. Petersilie, Koriander, Zitronenabrieb,  
 50 g Parmesan, am Stück Zitronensaft, Cashewkerne und Parmesan zusammen mit dem Öl in ein  
 1 Zitrone hohes Gefäß geben und mit dem Zauberstab aufmixen. Mit Salz und  
 75 ml Olivenöl Pfeffer abschmecken.  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Sandwich:** Das Brot in einer Pfanne etwas anrösten und mit Knoblauch abreiben.  
 4 große Scheiben Amerikanisches Salat waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Tomaten in Scheiben  
 Toastbrot schneiden.  
 1 Tomate  
 1 Romanasalat  
 1 Zehe Knoblauch  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch schräg in dünnen Scheiben aufschneiden, Brot mit Pesto bestreichen, im Wechsel mit Salat, Tomate und Fleisch belegen. Mit der 2. Toastscheibe belegen. Schräg durchschneiden und beide Hälften auf einem flachen Teller anrichten und servieren.



**Marina Lindemann**

## **Beef-Burger mit Brie und Birnen-Relish im selbstgebackenen Brötchen mit Möhren-Kartoffel-Talern und Ziegenfrischkäse-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Beef-Burger:** Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer Kugel formen. Diese platt drücken und in der Mitte eine Kuhle bilden, in die der Brie-Käse hineinpasst. Den Brie mit dem Rinderhackfleisch ummanteln, sodass der Käse nicht austreten kann. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und den Fleisch-Patty von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in den Ofen geben und bei einer Kerntemperatur von maximal 58 Grad garen. Den Bacon in einer Pfanne knusprig braten.

**Für das Birnen-Relish:** Birnen schälen und von einer Birne quer etwa 4 dünne Scheiben schneiden und beiseite legen. Den Rest von beiden Birnen in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen, fein schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl glasig andünsten. Anschließend die Birnen hinzufügen und bei geringer Wärmezufuhr leicht andünsten. Mit Apfel-Balsamico-Essig ablöschen und den Essig reduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und Agavendicksaft hinzufügen. Alles gut reduzieren lassen, so dass es eine „chutneyartige“ Konsistenz bekommt. Mit etwas Salz würzen.

**Für das Brötchen:** Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker, Salz, Olivenöl, Magerquark und Backpulver mit der Milch vermengen. Mehl hinzufügen und gut durchkneten. Den Teig 5 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, dann nochmals gut durchkneten und ein Brötchen daraus formen. Auf ein Backblech legen und etwa 25 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit das Brötchen auf der Oberseite mit etwas Wasser befeuchten und den Sesam darüber geben.

**Für die Möhren-Kartoffel-Taler:** Möhren und Kartoffeln schälen und fein raspeln. Ei und Mehl hinzufügen und mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend Taler daraus formen und in Paniermehl wenden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Taler darin goldbraun ausbacken.

**Für den Ziegenfrischkäse-Dip:** Schalotte und Knoblauch abziehen. Ein Viertel der Schalotte und ein Viertel der Knoblauchzehe fein schneiden und in eine Schüssel geben. Anschließend den Ziegenfrischkäse, die Sahne und den Agavendicksaft hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

½ TL Agavendicksaft  
Salz, aus der Mühle  
Pfeffer, aus der Mühle

Beef-Burger mit Brie und Birnen-Relish im selbstgebackenen Brötchen mit Möhren-Kartoffel-Talern und Ziegenfrischkäse-Dip auf Tellern anrichten und servieren.



**Jörg Bornmann**

## **Rustikaler Wild-Burger mit Wildschwein und Reh, Rotkrautsalat, Rotwein-Birnen und zweierlei Sauce**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für den Burger:**

¼ Kümmelbrot  
 200 g Hackfleisch vom Reh  
 200 g Hackfleisch vom Wildschwein  
 4 Scheiben Südtiroler Speck  
 2 Zwiebeln  
 1 Zehe Knoblauch  
 2 Blätter vom Eisbergsalat  
 1 Tomate  
 1 Zitrone (Abrieb)  
 5 Zweige krause Petersilie  
 100 g harter, gereifter Berkäse  
 1 Ei  
 2 EL edelsüßes Paprikapulver  
 1 Prise Mehl  
 2 EL Butterschmalz  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 1 EL grüner Pfeffer

Eine Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln, Blätter zupfen und fein schneiden. Grünen Pfeffer mörsern.

Vorbereitete Zutaten zum Hackfleisch geben.

Ei, Zitronenabrieb, Salz und Paprikapulver zufügen und alles gut miteinander verkneten.

Zweite Zwiebel in Ringe schneiden.

Burger formen und bei mittlerer Hitze in Butterschmalz braten.

Südtiroler Speck mit anbraten.

Zwiebelringe mit anschwitzen.

Brot aufschneiden und kurz in einer Pfanne mit Öl anrösten.

Salat waschen und trocken schleudern. Tomate waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

#### **Für den Rotkrautsalat:**

¼ Kopf Rotkraut  
 1 feste Birne  
 1 Bund Frühlingszwiebeln  
 Rapsöl  
 1 Zitrone (Abrieb)  
 50 ml Birnenessig  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkraut in feine Streifen schneiden.

Birne vom Kerngehäuse befreien und würfeln.

Frühlingszwiebel waschen, trocken wedeln und in Ringe schneiden.

Zitronenabrieb hinzufügen.

Rapsöl und Birnenessig im Verhältnis 2:1 hinzufügen und alles gut miteinander verkneten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ziehen lassen und kurz vor dem Anrichten noch einmal abschmecken.

#### **Für die Preiselbeer-Sauce:**

4 EL Preiselbeeren  
 200 g Crème Fraîche  
 200 g Saure Sahne  
 1 Knolle Meerrettich  
 1 EL Rapsöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Je die Hälfte Crème fraîche und Saure Sahne vermengen.

Preiselbeeren hinzufügen.

Meerrettich nach Geschmack hinein reiben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Konsistenz durch Zugabe von Crème fraîche, Saure Sahne und Rapsöl nach Wunsch verändern.

#### **Für die Chili-Sauce:**

1 rote Schote Chili  
 1 Zehe Knoblauch  
 50 g Zucker  
 50 ml weißen Brandweinessig  
 Salz, aus der Mühle

Chilischote längs aufschneiden, von den Kernen befreien und

kleinschneiden. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Zusammen mit der Schote Chili mörsern. 60 ml Wasser mit dem Zucker, dem Essig und dem Salz zusammen in einen Topf geben und pürieren.

Chili-Knoblauchmischung hinzugeben.

**Für die Rotweinbirne:**

1 feste Birne  
200 ml Südtiroler Rotwein  
Puderzucker, zum Karamellisieren  
Rapsöl, zum Anbraten

Die Birne waschen, trocken tupfen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden.  
Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucker zum karamellisieren bringen und mit Rotwein ablöschen.  
Rotweinsud auf  $\frac{1}{4}$  reduzieren.  
Birnscheiben kurz darin schwenken.

Brot mit Salatblatt belegen, etwas von der Preiselbeer-Sauce darauf verteilen, Fleisch darauf legen mit Tomatenscheiben und etwas Rotkrautsalat garnieren und mit Chili-Sauce verfeinern.  
Bergkäse über den Burger reiben.  
Birnen neben den Burger drapieren und Rotkrautsalat hinzufügen.  
Beide Saucen in zusätzlichen Schälchen anrichten und servieren.