

| Die Küchenschlacht – Menü am 23. Januar 2017 |
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Uschi Malzburg

Rotbarschfilet im Ei-Mantel mit Kartoffel-Apfel-Stampf und Meerrettich-Spitzkohl

Zutaten für zwei Personen

Für das Rotbarschfilet im Ei-Mantel:

- 2 Rotbarschfilets à 150 g
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zitrone
- 2 Eier, davon die Eigelbe
- ½ Bund Dill
- 100 g Butter, zum Braten
- Bratfischgewürz, zum Abschmecken
- Sonnenblumenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Dill abbrausen, trockenwedeln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Zitrone auspressen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rotbarsch kalt abbrausen, trockentupfen, mit Bratfischgewürz, Zitronensaft und Knoblauch einreiben und salzen. Eier trennen und Eigelbe verquirlen. Rotbarsch durch das Eigelb ziehen und anschließend in heißem Öl und heißer Butter goldbraun ausbacken. Vor dem Servieren mit Dill bestreuen.

Für den Kartoffel-Apfel-Stampf:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 2 Äpfel
- 100 ml Milch
- 100 g Schlagsahne
- 50 g Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch ebenfalls würfeln. Kartoffeln und Äpfel in Salzwasser weich garen. Anschließend abschütten und mit Milch, Sahne und Butter stampfen. Mit frisch geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken.

Für den Meerrettich-Spitzkohl:

- 1 Kopf Spitzkohl
- 1 Zwiebel
- 100 g Schlagsahne
- 100 ml Gemüsefond
- 3 EL Meerrettich, aus dem Glas
- 3 EL Butter, zum Braten
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Spitzkohl putzen, waschen, Blätter vom Strunk lösen und für etwa zwei Minuten in Salzwasser blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken und in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne Butter zerlassen und Zwiebel glasig anschwitzen. Spitzkohl hinzufügen und andünsten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen, mit Gemüsefond und Sahne ablöschen und kurz reduzieren lassen. Meerrettich unterrühren.

Rotbarschfilet im Ei-Mantel mit Kartoffel-Apfel-Stampf und Meerrettich-Spitzkohl auf Tellern anrichten und servieren.



Carsten Herrmann

"Surf and Turf" mit Barbecue-Sauce und zweierlei Potatoe-Wedges

Zutaten für zwei Personen

Für das „Surf and Turf“:

2 Rinderfilets à 200 g
 4 Riesengarnelen, küchenfertig
 1 Zehe Knoblauch
 1 Zitrone
 4 Zweige Rosmarin
 Butter, zum Braten
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Meersalz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilets und Riesengarnelen kalt abbrausen und trocken tupfen. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und Rinderfilets von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und im Ofen 15 Minuten fertig garen. In einer weiteren Pfanne Butter und Öl erhitzen und Riesengarnelen mit Knoblauch und Rosmarin glasig anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Barbecue-Sauce:

2 Zehen Knoblauch
 250 ml Tomaten-Ketchup
 125 ml Apfelsaft
 100 ml Apfelessig
 1 EL Worcestersauce
 1 EL flüssiger Honig
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL gerebelter Thymian
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 1 TL Selleriesamen
 Rohrzucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Chili, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ketchup, Apfelsaft, Apfelessig, Knoblauch, Worcestersauce und Honig vermengen und in einem Topf erwärmen. Mit Paprikapulver, Thymian, Kreuzkümmel, Selleriesamen, Rohrzucker, Salz und Chili abschmecken und einkochen. Anschließend Sauce durch ein feines Sieb geben.

Für die Potatoe-Wedges:

2 große festkochende Kartoffeln
 2 Süßkartoffeln
 50 ml Olivenöl
 Meersalz, aus der Mühle

Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln und Süßkartoffeln waschen, putzen und in Spalten schneiden. Auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl vermengen, mit Meersalz bestreuen und 20 Minuten garen.

„Surf and Turf“ mit Barbecue-Sauce und zweierlei Potatoe-Wedges auf Tellern anrichten und servieren.



Jacqueline Herrmann

Schwäbisches Pfännle

Zutaten für zwei Personen

Für die Knöpfle:

100 g Weizenmehl (Type 405)
 100 g doppelgriffiges Weizenmehl
 2 Eier (Größe M)
 60 ml Mineralwasser
 ½ TL Salz, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Knöpfle-Teig normales und doppelgriffiges Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Salz und Mineralwasser hinzufügen und mit einem Holzlöffel glatt rühren, bis der Teig Blasen wirft. Portionsweise mit einem Knöpflehobel ins Wasser geben. Sobald die Knöpfle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen und kurz in kaltem Wasser abschrecken. Warm stellen.

Für den Filettopf:

2 Kalbsmedaillons à 80 g
 2 Schweinemedallions à 80 g
 150 g Champignons
 2 Schalotten
 1 Zehe Knoblauch
 60 ml Kalbsfond
 50 ml halbtrockener Weißwein
 100 ml Schlagsahne
 ¼ Bund Kerbel
 ¼ Bund glatte Petersilie
 15 g Butter, zum Braten
 1 EL neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsmedaillons und Schweinemedallions kalt abbrausen und trockentupfen. Mit Pfeffer würzen. Champignons putzen und vierteln. Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kerbel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

In einer Pfanne etwas Butter und Öl erhitzen und die Kalbs- und Schweinemedallions von beiden Seiten etwa 3 Minuten sanft anbraten. Salzen und im Ofen bei 70 Grad 10 Minuten warm stellen.

Restliche Butter und restliches Öl erhitzen und Schalotten glasig anschwitzen. Knoblauch und Pilze hinzufügen und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Kalbsfond angießen. Reduzieren lassen, Sahne angießen und Kräuter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbs- und Schweinemedallions vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in den Pilzrahm geben.

Für die Garnitur:

¼ Bund glatte Petersilie
 ¼ Bund Schnittlauch

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Knöpfle, Kalbs- und Schweinemedallions und Pilzrahm in einem kleinen Pfännchen anrichten, mit Schnittlauch und Petersilie garnieren und servieren.



Bernhard Schicho

Saltimbocca von der Kalbsleber mit cremiger Polenta und Zucchini-Streifen

Zutaten für zwei Personen

Für die Saltimbocca :

400 g Kalbsleber
 4 Scheiben Parmaschinken
 1 Schalotte
 250 ml dunkler Kalbsjus
 100 ml dunkler Portwein
 ½ Bund Salbei
 50 g kalte Butter, zum Binden
 100 g Butter, zum Braten
 Olivenöl, zum Braten
 Meersalz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsleber kalt abbrausen, trocken tupfen und in vier Stücke teilen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Jedes Stück Kalbsleber mit einer Scheibe Parmaschinken und zwei Blättern Salbei belegen und mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Pfeffer würzen.

In einer Pfanne 50 g Butter und etwas Olivenöl erhitzen. Saltimbocca von der Kalbsleber auf der Schinken-Salbei-Seite zwei Minuten scharf anbraten. Anschließend wenden und weitere zwei bis drei Minuten braten. Mit Meersalz würzen und warm stellen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. In der Pfanne, in der die Leber gebraten wurde, weitere 50 g Butter aufschäumen und Zwiebeln glasig anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen. Drei Salbeiblätter hinzufügen und Kalbsjus angießen. Zehn Minuten einkochen lassen, dann Sauce durch ein Sieb geben, nochmals aufkochen lassen und anschließend mit 50 g kalter Butter binden. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Für die cremige Polenta:

70 g Instant-Polenta
 150 ml Hühnerfond
 150 ml Milch
 30 g Parmesan
 2 EL Crème fraîche
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Hühnerfond und Milch erhitzen, Polenta mit dem Schneebesen einrühren und fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Parmesan fein reiben und mit Crème fraîche unter die Polenta rühren. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Für die Zucchini-Streifen:

1 kleine Zucchini
 1 Zehe Knoblauch
 Butter, zum Braten
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen, Enden entfernen und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Olivenöl und Butter mit Knoblauch in einer Pfanne erhitzen, Zucchini-Streifen von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Saltimbocca von der Kalbsleber mit cremiger Polenta und Zucchini-Streifen auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Inniger

Entrecôte vom Wildschwein mit Blitz-Rotkraut und Rosmarin-Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für das Wildschwein:

400 g Entrecôte vom Wildschwein
 1 Zwiebel
 1 Zehe Knoblauch
 20 ml trockener Rotwein
 30 ml Wildfond
 5 Zweige Rosmarin
 Olivenöl, zum Braten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Von einem Zweig die Nadeln abzupfen, fein hacken und für die Garnitur beiseitelegen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Wildschwein von beiden Seiten 2 Minuten scharf anbraten. Anschließend mit Rosmarinzweigen bei 90 Grad für 25 Minuten in den Ofen geben. Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Olivenöl in der Pfanne, in der zuvor das Wildschwein gebraten wurde, anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und eine Prise Zucker hinzufügen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Wildfond angießen und einkochen lassen.

Für das Blitz-Rotkraut:

200 g Rotkraut
 1 Zwiebel
 1 Apfel
 20 ml Rotweinessig
 3 EL Olivenöl, zum Braten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkraut waschen und in feine Streifen hobeln. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch reiben. Zwiebel abziehen und würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Rotkraut, Apfel und Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Rotweinessig ablöschen, circa 100 ml Wasser angießen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Rosmarin-Spätzle:

200 g Spätzle-Mehl
 200 ml Mineralwasser, mit Kohlensäure
 2 Eier
 50 g Butter
 3 Zweige Rosmarin
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser erhitzen.

Eier mit Mehl und Mineralwasser vermengen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein gehackt unter den Teig mischen. Spätzle-Teig portionsweise in siedendes Salzwasser geben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen und in heißer Butter goldbraun anbraten.

Entrecôte vom Wildschwein mit Sauce, Blitz-Rotkraut und Rosmarin-Spätzle auf Tellern anrichten, mit gehacktem Rosmarin garnieren und servieren.



Moritz Forster

Kabeljau mit Ibérico-Schinken, Schmorgurken und Petersilienkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau mit Ibérico:

2 Kabeljau-Rückenfilets à 200 g,
küchenfertig, ohne Haut
6 hauchdünne Scheiben Ibérico-
Schinken
2 Zehen Knoblauch
½ Zitrone
100 g Butter
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für den Kabeljau und die Schmorgurken eine Nussbutter herstellen. Hierfür Butter in einem Topf erwärmen, bis sie einen leichten Brauntönen annimmt.

Schinken zwischen zwei Blätter Backpapier geben, auf ein Backblech legen, mit einer feuerfesten Form beschweren und im Ofen bei 200 Grad circa 8 Minuten kross ausbacken.

Fisch kalt abrausen und trockentupfen. Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Zitrone waschen und Schale vorsichtig abschneiden. Fisch von einer Seite mit Knoblauch und Zitronenschale in Nussbutter glasig anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Fisch wenden und bei geringer Hitze glasig durchziehen lassen.

Für die Schmorgurken:

2 kleine Salatgurken
200 ml Geflügelfond
1 EL Dijon-Senf
1 TL Speisestärke
¼ Bund Dill
Butter, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurken von den Enden befreien, schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. In circa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Sauteuse Butter zerlassen und Gurke darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und Geflügelfond angießen. Etwa zwei Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit Wasser anrühren und Sauce damit andicken. Dill abrausen, trockenwedeln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Senf, Dill und ein wenig Nussbutter zu den Gurken geben.

Für die Petersilienkartoffeln:

200 g festkochende Kartoffeln
20 g Butter
¼ Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend abschütten. In einer Pfanne Butter erwärmen, Kartoffeln kurz darin schwenken, salzen und Petersilie unterheben.

Kabeljau mit krossem Ibérico-Schinken, Schmorgurken und Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.