

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Januar 2022** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Nenad Skaricic

Pljeskavica: Kroatische Frikadellen mit Djuvec-Reis und Ajvar-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

500 g gemischtes Hackfleisch aus
 Schwein und Rind
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 2 EL Mehl
 1,5 EL Paprikapulver
 ½ Prise Salz
 ½ Prise Pfeffer
 Olivenöl, zum Anbraten

Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und zu dem Fleisch geben. Ganzes Ei verquirlen und nur die Hälfte mit Mehl und einem Schuss Wasser dazugeben. Alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Fleischmasse in Laibchen formen und in der Pfanne mit reichlich Öl anbraten.

Für den Djuvec-Reis:

125 g Langkorn-Reis
 200 g aufgetaute TK Erbsen
 1 rote Paprika
 250 g stückige Tomaten aus der Dose
 2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 170 g mildes Ajvar
 1 TL Salz
 1 TL Pfeffer
 1,5 EL Olivenöl

Reis in einem Topf mit Salzwasser etwa 15 Minuten kochen.

Währenddessen 1,5 Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika entkernen und klein schneiden.

Zwiebeln mit Knoblauch, Paprika und Erbsen in einer Pfanne mit Öl etwas anrösten. Anschließend die stückigen Tomaten hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Ajvar mit unterrühren.

Den fertigen Reis mit der Paprika-Tomaten-Mischung vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Ajvar-Dip:

70 g Naturjoghurt nach griechischer Art
 70 g Kräuter-Frischkäse
 1 Knoblauchzehe
 160 g mildes Ajvar
 Petersilie, zum Garnieren
 Chiliflocken, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und auspressen. Joghurt mit Knoblauch, Ajvar und Kräuter-Frischkäse mischen und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Mit Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Martina Schenk

Hirschrücken mit Holunder-Rotweinsauce, Wintergemüse und Schwarzbrot-Serviettenknödel mit Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

1 ausgelöster Hirschrücken, ca. 400 g
40 g Butter
1 TL Wacholderbeeren
1 TL Korianderkörner
1 TL Pimentkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Fenchelsamen
Neutrales Öl, zum Anbraten
Fleur de Sel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Hirschrücken in einer heißen Pfanne in Öl von allen Seiten scharf anbraten und salzen. Butter mit Wacholderbeeren, Korianderkörner, Pimentkörner, Pfefferkörner und Fenchelsamen zugeben und das Fleisch damit aromatisieren.

Ein Schälchen aus Alufolie falten, den Hirsch hineinlegen, die Gewürze aus der Pfanne über den Hirschrücken geben und in den vorgeheizten Ofen geben. Bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen, danach den Ofen ausschalten. Das Fleisch bei geöffneter Ofentür im Ofen ruhen lassen. Zum Schluss den Hirschrücken in Scheiben schneiden und mit etwas Fleur de Sel bestreuen.

Für die Schwarzbrot-Serviettenknödel:

200 g Roggenmischbrot-Scheiben vom Vortag
100 ml Milch
3 Eier
40 g Walnusskerne
2 EL Semmelbrösel
Butterschmalz, zum Anbraten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse in einer Pfanne leicht anrösten und grob hacken. Das Brot in Würfel schneiden und mit den grob gehackten Walnüssen in eine Schüssel geben. Die Milch lauwarm erhitzen und die Eier mit dem Zauberstab in die Milch einmischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Brotmischung geben. Kurz durchziehen lassen. Sollte die Masse noch zu feucht sein, Semmelbrösel bis zur gewünschten Konsistenz unterheben.

Einen Bogen Alufolie auf die Arbeitsfläche legen und darüber noch einen Bogen Frischhaltefolie geben. Die Knödelmasse darauf legen und zu einer langen Rolle eindrehen. In simmerndem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Knödelrolle danach auspacken und in Scheiben schneiden.

Serviettenknödel zum Schluss in Butterschmalz goldbraun anbraten.

Für die Holunder-Rotweinsauce:

150 ml kräftiger Rotwein
100 ml Holundersaft (Muttersaft)
2 cm Ingwer
1 Zitrone
1 Orange
60 g kalte Butter
1 EL Puderzucker
1 TL Speisestärke
Salz, aus der Mühle

Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Rotwein und

Holundersaft ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und so viel zu der Rotweinsauce geben, bis diese sämig bindet. Ingwer in Scheiben schneiden und die Zitronen- und Orangenschale abziehen, anschließend zugeben und etwas mitziehen lassen. Kurz vor Schluss die kalte Butter in die heiße Sauce einrühren und mit Salz abschmecken. Die Schalen und Scheiben zum Schluss entfernen.

Für das Wintergemüse:

100 g Rosenkohl	Rosenkohl putzen und die Blätter einzeln lösen. In kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren und kalt abschrecken.
200 g Schwarzwurzeln	Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen. Zitronensaft auspressen und mit Wasser zusammen in eine Schüssel geben.
1 Zitrone	Schwarzwurzeln in Zitronensaft legen. Anschließend herausnehmen, schräg in dicke Scheiben schneiden und ebenfalls 4-5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abgießen und Schwarzwurzeln mit dem Rosenkohl in etwas Fond erwärmen, Butter zugeben und mit Salz abschmecken.
50 ml Gemüsefond	
Butter, zum Anbraten	
Salz, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Rudolf Schmidt

Topfenknödel mit Mohnfüllung, Vanillesauce und Rotweinbirnen

Zutaten für zwei Personen

Für die Mohnfüllung:

50 g gemahlener Mohn
1 TL Pflaumenmus
2 cl Rum
30 g Butter
1 EL Zucker

Den Mohn kurz in einer Pfanne anrösten, mit Rum ablöschen und die Butter dazugeben. Sobald die Butter geschmolzen ist, Zucker und Pflaumenmus hinzufügen. Alles vermengen und abkühlen lassen.

Für die Topfenknödel:

250 g Quark, 20 % Fett
1 Ei
50 ml Milch
80 g Hartweizengrieß
80 g Semmelbrösel
½ TL Natron
1 TL Zucker
½ TL Salz

Ei mit Quark, Grieß, 80 g Semmelbrösel, Milch, Natron, Salz und Zucker in einer Schüssel zu einem Teig verarbeiten. Diesen 10-15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Den Teig in 10 Teile teilen und flachdrücken. Mit der Mohnfüllung belegen, mit dem Teig umschließen und zu Knödeln formen.

In siedendem Salzwasser etwa 8 Minuten ziehen lassen. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit den übrigen Semmelbröseln goldgelb rösten.

Für die Rotweinbirnen:

500 ml Rotwein
2 Birnen
1 Zitrone
2 Zimtstangen
150 g Zucker
3 Pimentkörner

Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Rotwein, Zimtstangen, Piment, Zitronensaft und -Abrieb mit Zucker in einem hohen Topf erhitzen. Die Birnenhälften ca. 15 Minuten darin garen, bis sie bissfest sind.

Für die Vanillesauce:

200 ml Milch
200 g Sahne
4 Eier
1 Vanilleschote
50 g Zucker

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Milch mit Sahne, 25 g Zucker und Vanillemark aufkochen. Eier trennen und die Eigelbe in einer Metallschüssel mit dem restlichen Zucker verquirlen. Die heiße Vanille-Milch-Mischung langsam unter ständigem Rühren zu den Eigelben gießen. Die Sauce über dem Wasserdampf im Wasserbad so lange rühren, bis sie eine cremige Konsistenz hat.

Für die Garnitur:

30 g Mandelblättchen
30 g Butter
1 EL Zucker

Die Mandelblättchen mit Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Anschließend abkühlen lassen und über die Topfenknödel streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Zink

Indisches Chicken-Curry mit Chapati und Koriander-Minz-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für das Chicken-Curry:
 350 g Hähnchenbrust
 6 Schalotten
 4 Knoblauchzehen
 250 g Tomaten
 100 ml passierte Tomaten
 3 cm Ingwer
 1 grüne Chili
 1 rote Chili
 1 Zitrone
 2 EL Butter
 150 g Sahnejoghurt
 2 EL Tomatenmark
 ½ Bund Koriander
 2 EL Bockshornkleebblätter
 3 TL Garam Masala
 2 TL Kurkuma
 1 TL rotes Chilipulver
 2 TL Stärke
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 1 TL Salz
 1 TL Schwarzer Pfeffer

Die Schalotten abziehen, grob würfeln und etwa 2 cm breit schneiden. 100 ml Wasser kurz aufkochen und die Zwiebeln darin bei kleiner Hitze köcheln lassen. Sobald die Schalotten weich sind und das Wasser verkocht ist, die Schalotten mit einem Pürierstab pürieren. Die entstandene cremige Zwiebelpaste zur Seite stellen und später ins Curry geben.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer gründlich unter heißem Wasser abwaschen, abtrocknen und fein hacken. Die Hähnchenbrust waschen, abtrocknen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Knoblauch und Ingwer in Öl mit Butter andünsten. Hähnchen und Tomatenmark hinzugeben, kurz mitdünsten und mit dem Knoblauch und Ingwer vermengen. Die hergestellte Zwiebelpaste dazugeben. Die passierten Tomaten hinzufügen und alles aufkochen.

Joghurt mit Stärke mischen, damit er nicht flockt. Garam Masala, Chilipulver, Kurkuma, Salz und Pfeffer mit dem Joghurt und Bockshornkleebblättern ins Curry dazugeben.

Tomaten und Chilis entkernen und fein hacken, beides dazugeben. Das Curry danach noch 3 bis 5 Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und ausgepresstem Zitronensaft abschmecken.

Koriander abrausen, trockenwedeln, hacken und über das Gericht streuen.

Für die Chapati:
 220 g Weizenmehl
 1 TL Backpulver
 1 EL neutrales Öl
 ½ TL Salz

Aus Weizenmehl, Backpulver, Salz, Öl und 120 ml Wasser mithilfe einer Küchenmaschine einen geschmeidigen Teig herstellen. Den Teig danach in 4 Portionen aufteilen und zu Bällchen formen. Teigkugeln mit einem Nudelholz nicht zu dünn ausrollen. Danach die Fladen in einer heißen Pfanne ohne Fett von beiden Seiten braten. Bis zum Servieren in Alufolie einwickeln, damit sie warm bleiben.

Für den Koriander-Minz-Joghurt:
 250 g Sahnejoghurt
 ½ Bund Koriander
 ½ Bund Minze
 1 Zitrone
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Koriander und Minze abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Zitronensaft auspressen und mit Joghurt und Kräutern in einen hohen Becher geben. Mit dem Pürierstab mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.