

**| Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2017 |**  
**CW-Tagesmotto: "Ich trage einen großen Namen" mit Nelson Müller**



**Dominik Herden**

**Schnitzel à la Holstein mit selbstgeräuchertem Lachs, gebratenem Wachtelei und Kartoffel-Croûtons**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

- 2 Kalbsschnitzel à 160 g
- 4 Wachteleier
- 4 Scheiben Toastbrot
- 2 EL Mehl
- 3 EL Semmelbrösel
- 2 Eier
- 1 EL Butter
- 4 EL Butterschmalz, zum Ausbacken

Das Schnitzel waschen, trockentupfen und platt klopfen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Die Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz ausbacken und die Pfanne dabei bewegen. Die Wachteleier aufschlagen, in einer weiteren Pfanne mit wenig Butter braten und zur Seite stellen. Das Toastbrot in einer Pfanne mit wenig Butter goldbraun anrösten.

**Für den Lachs:**

- 1 Lachsfilet mit Haut 100 g
- 50 g Räucherspäne
- ¼ TL Quatre Epices
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Kerbel
- 2 Zweige glatte Petersilie
- ¼ Bund Schnittlauch
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Thymianzweige, etwas Quatre Epices und Räucherspäne darauf streuen. Den Fisch hauchdünn aufschneiden, die Scheiben zur Rose rollen und auf einen geölten Gareinsatz geben. Die Späne auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen. Sobald sich eine leichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze wegnehmen und den Fisch ca. 10 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern. Petersilie, Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Den gegarten Fisch damit bestreuen.

**Für die Garnitur:**

- 4 eingelegte Sardellenfilets
- 1 EL Silberzwiebeln
- 2 Gewürzgurken
- 20 g einlegte Kapern
- ¼ Bund gehackte Petersilie

Die Sardellenfilets, Silberzwiebeln, Kapern und Gurken abtropfen lassen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

**Für die Kartoffel-Croûtons:**

- 150 g festkochende Kartoffeln
- 100 ml Sonnenblumenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und in einer Pfanne mit reichlich Sonnenblumenöl etwa 15 Minuten kross frittieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Schnitzel à la Holstein mit selbstgeräuchertem Lachs, gebratenem Wachtelei und Kartoffel-Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.



**Josef Weber**

## **Prinzregententorte**

### **Zutaten für zwei Personen**

**Für die Böden:**

250 g Butter  
250 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
4 Eier  
200 g Mehl  
50 g Stärke  
1 TL Backpulver  
¼ TL feines Salz

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Böden die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Eiern schaumig rühren. Das Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und vorsichtig unterrühren.

Ein Backblech buttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf zwei Bleche verteilen und im Ofen bei 200 Grad hellgolden backen.

Mit einem Anrichtering sieben Böden von etwa 14 cm Durchmesser ausstechen.

**Für die Ganach:**

100 g Zartbitterkuvertüre  
250 g Butter  
50 g Kokosfett  
500 ml Milch  
60 g Stärke  
75 g Zucker

Kuvertüre und Kokosfett klein hacken. Die Stärke in 5 EL Milch auflösen, übrige Milch und Zucker in einen Topf zum Kochen bringen. Stärke einrühren, vom Herd nehmen, Schokolade und Kokosfett unterrühren bis es geschmolzen ist und abkühlen lassen. Butter schaumig rühren, die Schokoladenmasse löffelweise unterrühren.

Abwechselnd je einen Boden dünn mit Buttercreme bestreichen und alle sieben Böden aufeinander schichten. Den oberen Boden nur aufsetzen. Die Creme an den Seiten mit einer Konditorpalette sorgfältig glatt streichen.

**Für den Guss:**

250 g Schokoladenfettglasur

Die Schokoladenfettglasur in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schmelzen. Die Torte mit der Glasur überziehen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen.

Die Prinzregententorte mit der übrigen Buttercreme aus einem Spritzbeutel garnieren, in Stücke schneiden und servieren.



**Björn Wendt**

## **Chateaubriand mit Sauce béarnaise, Speck-Bohnen und Herzoginkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

1 Rinderfilet à 500 g  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit wenig Öl rundum sehr scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen. Das Filet aus dem Ofen nehmen und etwa 3 Minuten ruhen lassen.

**Für die Herzoginkartoffeln:**

250 g mehligkochende Kartoffeln  
25 g Butter  
2 Eier, davon das Eigelb  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
1 Prise feines Salz

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen, ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken und in leicht warmem Zustand mit Butter, einem Eigelb und Muskat gut mischen.

Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Das zweite Eigelb mit 1 EL Wasser mischen und die Kartoffelrosetten damit einpinseln. Im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten goldgelb backen.

**Für die Bohnen:**

200 g grüne Bohnen  
4 Scheiben Bacon  
50 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Bohnen putzen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 1 ½ Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Bacon ausbreiten und Bohnen darin einrollen. In etwas Butter rundherum anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sauce:**

100 g Butter  
2 Eier, davon das Eigelb  
1 Schalotte  
20 ml Weißweinessig  
60 ml trockener Weißwein  
1 Gewürznelke  
1 Lorbeerblatt  
1 Zweig Kerbel  
1 Zweig Estragon

Die Butter in einem Topf aufschäumen, sodass sich die Molke oben absetzt. Die Butter durch ein Passiertuch abseihen. Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Schalotte abziehen und kleinschneiden.

Weißweinessig, Weißwein, Nelke, Lorbeerblatt, Kräuterzweige, Schalotte, Zucker, Salz und Pfeffer in einem Topf erhitzen und auf 1/3 reduzieren. Die Reduktion über einem Wasserbad mit einem Ei schaumig schlagen. Die geklärte Butter unter ständigem Rühren angießen, gehackte Kräuter zufügen und über einem Eiswasserbad abschrecken.

Das Chateaubriand mit Sauce béarnaise, Speck-Bohnen und Herzoginkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



**Dolores Gächter-Ritter**

## **Bœuf Stroganoff mit selbstgemachten Kroketten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Stroganoff:**

1 Rinderfilet à 300 g  
100 g Champignons  
1 Zwiebel  
150 ml Rinderfond  
1 TL Tomatenmark  
100 g Sahne  
½ TL Stärke  
½ TL Senf  
2 EL Cognac  
1 EL edelsüßes Paprikapulver  
1 TL gesalzene Butter  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet waschen, trockentupfen und in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten.

Die Filetstücke aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten fertig garen.

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In der Fleischpfanne etwas aufgeschäumter Butter kräftig anbraten. Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Fond, Sahne und Senf dazugeben und zu cremigen Sauce aufrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce mit etwas in Wasser angerührter Stärke abbinden.

**Für die Garnitur:**

5 süßsaure Essiggurken mit Sud  
30 g Champignons  
100 g saure Sahne

Die Champignons putzen, halbieren und in einer Grillpfanne mit wenig Öl angrillen.

Die Essiggurken abgießen und in Streifen aufschneiden. Saure Sahne mit einem Handrührgerät cremig anrühren.

**Für die Kroketten:**

150 g rotschalige Kartoffeln  
1 Ei, davon das Eigelb  
2 EL Kartoffelstärke  
1 EL Mehl  
100 g Semmelbrösel  
50 g Butter  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten garen. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit Stärke, Butter und einem Eigelb verkneten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig zu einer etwa 2 cm dicken Rolle verarbeiten. Etwa 5 cm lange Stücke abschneiden. Aus Mehl, dem übrigen Eiweiß und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Teiglinge zunächst in Mehl, dann im Eiweiß und in den Bröseln panieren. Die Kroketten etwa 7 Minuten goldgelb im Fett ausbacken.

Das Bœuf Stroganoff mit selbstgemachten Kroketten auf Tellern anrichten und servieren.