

| Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juni 2017 |
Tagesmotto "Klassiker der Europäischen Küche" Mario Kotaska



Helmut Ketteniß

Tapas variadas - Gazpacho, Muscheln in Tomatensauce, gebratene Garnelen und marinierte Sardinen

Zutaten für zwei Personen

- Für die Gazpacho:** Das Brot von der Rinde befreien und würfeln
 1 gelbe Paprika Paprika und Salatgurke waschen, trocken tupfen und würfeln. Knoblauch
 1 rote Paprika abziehen und fein hacken. Thymian abrausen, trockenwedeln und Nadeln
 ½ Salatgurke zupfen. Brot, Paprika, Gurke, Knoblauch sowie Meersalz, Tomaten, Öl,
 ½ Honigmelone Weißweinessig und Thymiannadeln in einen Mixer geben und zerkleinern.
 3 Zehen Knoblauch Die Masse mit 500 ml Wasser anfüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
 400 ml Pizzatomen und im Kühlschrank kalt stellen. Honigmelone aus der Schale lösen und
 50 g weißes Landbrot fein würfeln. Melone und Paprika als Einlage zur Suppe geben.
- Für die Sardinen-Tapas:** Die Zitrone halbieren. Eine Hälfte auspressen, die andere Hälfte in dünne
 250 g Sardinen (in Olivenöl, ohne Scheibchen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.
 Haut und Gräten) Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kapern hacken.
 ½ weiße Zwiebel Sardinen mit Zwiebelstreifen, Kapern, dünnen Zitronenscheibchen und
 2 EL Kapern Petersilie anrichten. Mit dem Saft der übrig gebliebenen Zitronenhälfte
 1 Zitrone (Saft und Garnitur) beträufeln.
 ½ Bund Petersilie
- Für die Muscheln in Tomatensauce:** Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Spitzpaprika
 150 g Miesmuschel-Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem
 1 rote Spitzpaprika Schmortopf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Paprika anschwitzen.
 1 Zitrone (Saft) Muschelfleisch dazugeben. Nach 3 Minuten Pizzatomen und passierten
 ¼ rote Zwiebel Tomaten hinzufügen. Mit Ajvar und etwas Paprikapulver würzen. Zitrone
 2 Zehen Knoblauch halbieren, eine Hälfte auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft über
 200 ml Pizzatomen den Schmortopf gießen. Mit Cayennepfeffer anschmecken.
 50 ml passierte Tomaten Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenfalls
 2 TL scharfer Ajvar untermengen. Leicht mit Pfeffer und Salz würzen. Danach ca. 4-5 Minuten
 ½ Bund Petersilie bei mittlerer Hitze köcheln lassen
 1 Prise Cayennepfeffer
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnelen-Tapas:** Den Knoblauch und Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden.
 100 g. Riesengarnelen Tomaten in feine Stücke schneiden.
 (küchenfertig) Weißbrot von der Rinde befreien und daraus Croutons große Stücke

1 Zitrone (Saft) schneiden.
½ Schalotte Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen mit Knoblauch, Schalotten,
1 Zehe Knoblauch Weißbrot und Tomaten anbraten. Nach knapp 2 Minuten mit Weißwein
2 getrocknete Tomaten (in Öl) ablöschen und zur Bindung die eiskalte Butter montieren. Zitrone halbieren,
1 Scheibe Weißbrot auspressen und Saft auffangen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft
50 g. Butter abschmecken.
50 ml. trockenen Weißwein
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gazpacho in Gläser füllen, Garnelen-, Sardinen- und Muschel-Tapas in kleine Schälchen geben, auf Tellern anrichten und mit Weißbrot, Chorizo und Pimentos garnieren. Alles gemeinsam servieren.



Gottfried Mühling

Moussaka mit griechischem Salat und Tzatziki

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

150 g Gehacktes vom Lamm
 150 g Gehacktes vom Schwein
 2 rote Zwiebeln
 480 g geschälte, abgetropfte Tomaten (aus der Dose)
 1 EL Tomatenmark
 2 Zweige glatte Petersilie
 1 Msp.gemahlenes Piment
 1 Msp. gemahlener Zimt
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gemüse:

300 g Auberginen
 300 g Kartoffeln
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

30 g Butter
 30 g Mehl
 300 ml Milch
 6 g Parmesan
 2 Eier
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Moussaka:

2 EL Paniermehl

Für den griechischen Salat:

1 Rote Zwiebel
 ½ Salatgurke
 300 g Fleischtomaten
 1 grüne Paprika
 50 g rote Cocktailtomaten
 50 g gelbe Cocktailtomaten

Den Ofen auf 220 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Zwiebel dazugeben und Fleisch in kleine Stücke zerdrücken. Tomatenmark, geschälte, abgetropfte Tomaten, Zimt, Piment, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles aufkochen. Bei geringer Hitze weitergaren, bis eine sämige Sauce entsteht.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Sauce rühren. Bei geringer Hitze weitergaren, bis eine sämige Sauce entsteht.

Die Auberginen in 0,5 cm breite Spalten schneiden und gut salzen. Das ausgetretene Wasser abtupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Auberbinenspalten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchenpapier entfetten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Kartoffeln schälen, in 3 mm dünne Scheiben schneiden und in einer Fritteuse goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier entfetten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darüber sieben und 1 Minute zu einer Mehlschwitze rühren. Den Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Milch mit einem Kochlöffel einrühren. 2 Minuten aufkochen bis sie andickt. Muskatnuss und Parmesan reiben. Sauce mit 1 Msp. Muskat, Salz, Pfeffer und Parmesan würzen. Ein wenig abkühlen lassen und 2 Eier unter die Masse quirlen

Abwechselnd Kartoffeln, Auberginen und Hackfleischsauce in eine Auflaufform schichten. Sauce über die geschichteten Auberginen geben, mit Paniermehl bestreuen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen, bis sich eine knusprige goldgelbe Kruste gebildet hat.

Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Gurke und Tomaten waschen und trocken tupfen. Salat vom Strunk befreien, Blätter abzupfen, waschen und trocken schleudern. Gurke, Tomaten und Salat in grobe Stücke schneiden.

Paprika waschen, halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und in Ringe schneiden.

Schafskäse in Würfel schneiden.

2 Römersalatherzen
1 Zitrone (Saft)
40 g schwarze Oliven (mit Kern)
100 g Schafskäse
50 ml Weißwein-Essig
1 EL scharf Senf
1 TL getrockneter Thymian
1 TL getrockneter Oregano
3 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der
Mühle

Für das Tzatziki:

½ Salatgurke
1 Zehe Knoblauch
200 g griechischer Joghurt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der
Mühle

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Vinaigrette aus Essig, Senf, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker anrühren und 2 EL Olivenöl untermischen.

Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Paprika in einer Salatschüssel miteinander vermengen. Ganze Oliven darauf geben.

Die Vinaigrette darüber träufeln und mit Pfeffer bestreuen.

Schafskäse mit Olivenöl beträufeln mit Thymian und Oregano bestreuen und auf den Salat legen.

Die Salatgurke waschen, trocken tupfen und fein raspeln. Gurkenraspel in Sieb geben und mit Salz bestreuen.

5 Minuten ruhen lassen und auspressen.

Ausgepresste Gurke mit Joghurt vermengen. Knoblauch abziehen. fein schneiden und mit Pfeffer und Salz in das Tzatziki geben.

Das Moussaka auf Tellern anrichten, griechischer Salat und Tzatziki in Schälchen geben und gemeinsam servieren.



Ursula Gaisa

Saltimbocca alla romana mit gebratenen Äpfeln und tomatisierten Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

- Für die Saltimbocca:** Die Äpfel waschen, trocken tupfen, entkernen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die Apfelscheiben 1 Minute auf jeder Seite goldbraun anbraten.
- 2 Äpfel (Topaz)
 4 Kalbsschnitzel à 90 g
 4 Scheiben Parmaschinken
 1 Bund Salbei
 2 EL Mehl
 100 ml Marsala
 4 EL Butter
 3 EL Olivenöl
 feines Meersalz, zum Abschmecken
 Schwarze Pfeffer, aus der Mühle
- Saltimbocca dazu geben und 1 Minute scharf anbraten. Vorsichtig wenden, den restlichen Salbei dazu geben und etwa 1 Minute weiterbraten. Alles aus der Pfanne nehmen, Pfanne auf der Hitze lassen, mit dem Marsala ablöschen.
- Für die Kartoffel:** Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Tomatenmark hinzugeben. Kurz anbraten lassen und die Kartoffelwürfel hinzugeben. Kartoffeln bissfest garen. Mit Brühe ablöschen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 festkochende Kartoffeln
 1 EL Tomatenmark
 200 ml Gemüsebrühe
 Rapsöl, zum Braten
 Meersalz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Die Pfefferkörner in einem Mörser mahlen.
- 2 EL schwarze Pfefferkörner
- Das Saltimbocca mit Salbei und Kartoffelwürfel auf Tellern anrichten und mit Salz und grobem gemörsertem Pfeffer bestreuen. Mit Marsala-Sauce beträufeln und servieren.



Alexander Schiebl

Tarte à l'oignon - Zwiebelkuchen mit Birnen-Walnuss-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
 500 g Mehl Milch in einem Topf erwärmen. Vom Herd nehmen und Hefe und Zucker
 50 g Butter darin auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und Butter in Flocken
 250 ml Milch unterkneten. Milch-Hefe-Mischung dazugeben und vermengen. Salz
 1 Pck. Hefe dazugeben und Teig geschmeidig kneten. Ein Backblech mit Butter
 1 TL Zucker einfetten und Teig gleichmäßig ausrollen. Zur Seite stellen und kurz ruhen
 1 TL Salz lassen.

Für den Beleg: Die Zwiebeln halbieren und in feine Ringe schneiden. Butter in einer
 200 g geräucherter Schinkenspeck Pfanne erhitzen und Zwiebelringe darin andünsten. Bacon und Schinken in
 200 g Bacon, in Scheiben kleine Würfel schneiden und mit in der Pfanne anbraten. Bei Bedarf mit
 2 Gemüsezwiebeln Mehl andicken.
 2 Eier Eier mit Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch
 3 EL Milch abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und in die Milch geben. Gouda
 200 g Sahne und Emmentaler reiben und mit Sahne und Creme fraîche verrühren.
 500 g Gouda
 200 g Emmentaler
 200 g Creme fraîche
 80 g Butter
 1 EL Mehl
 1 Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln mit Speck und Bacon auf dem Teig gleichmäßig verteilen.
 Käse-Mischung darüber geben und verteilen. Mit Eier-Milch-Mischung
 übergießen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für den Salat: Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und zupfen. Birne waschen,
 80 g Feldsalat trocken tupfen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und
 1 Birne Birnen mit Walnüssen anbraten. Aus der Pfanne nehmen und Balsamico-
 50 g geschälte Walnüsse Essig aufkochen. Honig hinzugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
 2 EL dunkler Balsamico-Essig Salat mit Birnen und Walnüssen in eine Schüssel geben und Balsamico-
 6 EL Waldhonig Honig-Dressing darüber geben. Alles vorsichtig vermengen. Mit Salz und
 5 EL Butter Pfeffer würzen.
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:
 2 EL dunkle Balsamico-Creme

Die Tarte à l'oignon aufschneiden und Stücke auf Tellern anrichten, Birnen-
 Walnuss-Salat in Schüsseln geben und mit Balsamico-Creme garnieren
 und servieren.