

## | Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juli 2017 |

### Leibgericht mit Johann Lafer



**Marion Schnatterbeck**

### **Rinderfilet mit Gorgonzola-Sauce, karamellisierten Möhren, Zuckerschoten und Selleriepüree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Sauce:**

200 g milder Gorgonzola  
 100 ml Kalbsfond  
 1 Schalotte  
 1 Zitrone, davon den Abrieb  
 50 g Sahne  
 1 Msp. Muskatblüte  
 1 Msp. Cayennepfeffer  
 1 EL Butter  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in etwas Butter und Zucker glasig werden lassen. Mit Kalbsfond ablöschen. Den Gorgonzola zugeben und schmelzen. Mit Zitronenabrieb, Muskat, Sahne, Salz, Pfeffer und etwas Cayenne abschmecken. 10 Minuten köcheln lassen und dann durch ein Sieb passieren. Bei schwacher Hitze einkochen lassen.

**Für die Zuckerschoten und**

**Babymöhren:**

100 g Zuckerschoten  
 100 g Babymöhren mit Grün  
 ½ Orange, davon Zesten und Saft  
 1 EL Zucker  
 2 Zweige Salbei  
 ¼ Bund glatte Petersilie  
 2 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zuckerschoten abbrausen, Babymöhren schälen und in einem Topf mit kochendem Wasser 4 Minuten blanchieren. Zucker und Butter in einer Pfanne leicht karamellisieren und darin die Karotten und Zuckerschoten glasieren. Einige Orangenzesten reißen und mit Orangensaft ablöschen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und zu dem Gemüse geben. Den Salbei unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Selleriepüree:**

½ Knolle Sellerie  
 200 ml Milch  
 1 Msp. Muskatblüte  
 100 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen und grob würfeln. Sellerie in einem Topf 20 Minuten in Milch und Salz kochen, Butter zufügen und mit einem Zauberstab pürieren. Den Selleriepüree nochmal mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Rinderfilet:**

1 Rinderfilet à 380 g  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet von beiden Seiten etwa 4 Minuten in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten. Kräftig salzen und pfeffern und für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen nachziehen lassen.

**Für die Birnenspalten:**

1 Birne  
1 Zitrone  
50 ml süßer Weißwein  
3 Salbeiblätter  
1 EL Zucker  
1 EL Butter

Die Birne waschen, trockentupfen, entkernen und in Spalten schneiden. Salbei in Streifen schneiden. Die Spalten mit Zitronensaft beträufeln Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren, darin die Birnenspalten gemeinsam mit den Salbeiblättern 5 Minuten braten. Dann mit Sauternes ablöschen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

**Für die Garnitur:**

4 bunte Blüten

Das Rosa gebratene Rinderfilet mit Gorgonzola-Sauce, karamellisierten Zuckerschoten und Möhren und Sellerie-Püree anrichten und servieren.

Das Rinderfilet mit Gorgonzola-Sauce, karamellisierten Möhren, Zuckerschoten und Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.



**Andreas Brucksch**

## **Maispoulardenbrust mit Lavendelblüten, Lavendelhonig und Pasha-Reis**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Maispoularde:**

2 Maispoulardenbrüste mit Haut ohne Knochen à 160 g  
 5 EL Madeira  
 1 EL getrocknete Lavendelblüten  
 5 EL Lavendelhonig  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Maispoularde waschen, trockentupfen und leicht plattieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf der Hautseite 3 Minuten kross anbraten. Das Fleisch wenden und bei niedriger Hitze etwa 3 Minuten nachrösten.

Den Honig mit dem Lavendel in die Pfanne geben und leicht karamellisieren lassen. Madeira angießen und aufkochen lassen. Die Poulardenbrust mit dem Sud glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Poulardenbrust auf dem Ofenrost im vorgeheizten Ofen 10 Minuten fertig garen.

### **Für die Sauce:**

100 g Pinienkerne  
 2 EL flüssiger Honig  
 ½ Bund Kerbel  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 2 EL Olivenöl

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

In der Bratpfanne Honig karamellisieren. Kerbel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kerne und Kräuter zum Honig geben, mit etwas Olivenöl aufmontieren und beiseite stellen.

### **Für den Reis:**

160 g Basmatireis  
 50 g gehackte Pistazienkerne  
 50 g Mandelstifte  
 50 g getrocknete Berberitzen  
 40 g getrocknete Orangenschale  
 125 g Zucker  
 150 g gesalzene Butter  
 3 EL Sonnenblumenöl

Den Reis in einem Topf mit 300 ml Wasser etwa 13 Minuten gar kochen.

Mandeln und Pistazien in einer Pfanne mit wenig Öl 2 Minuten rösten und mit dem Reis vermengen. Berberitzen und Orangenschale unterheben.

Mit Zucker und Butter vermengen.

### **Für die Dekoration:**

2 Orangen, davon Zesten

Die Maispoulardenbrust mit Lavendelblüten, Lavendelhonig und Pasha-Reis auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Mit den Orangenzesten dekorieren und servieren.



Anastasia Varsami

## Rosa gebratener Lammlachs mit Auberginen-Tomaten-Auflauf und Bulgur

### Zutaten für zwei Personen

#### Für die Lammlachse:

- 2 Lammlachse à 160 g
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Knolle Ingwer à 2 cm
- 1 Zitrone, davon die Schale
- 1 Orange, davon die Schale
- 1 EL Orangenmarmelade
- ½ Vanilleschote
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 TL getrockneter Oregano
- ½ TL bunte Pfefferkörner
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch mit kaltem Wasser waschen und trockentupfen.

Die Zitrone abreiben und in Scheiben schneiden. Den Abrieb zur Seite stellen.

Die Orange und den Ingwer schälen, die Orangenschale zur Seite stellen und den Ingwer in Scheiben schneiden. Rosmarin- und Thymian abbrausen, trockenwedeln und in eine Pfanne geben. Eine Zitronenscheibe und zwei Ingwerscheiben untermischen. Die Knoblauchzehen am Stück dazugeben. Das Fleisch in einer Pfanne mit Öl 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu der Zitrone, dem Knoblauch, dem Ingwer und den Zweigen legen und xx Minuten auf allen Seiten scharf anbraten.

Zitronen- und Orangenzesten mit der halbierten Vanilleschote in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter 4 Minuten erhitzen. Das Fleisch damit glasieren.

#### Für den Auflauf:

- 1 Aubergine
- 2 getrocknete Tomaten in Öl
- 400 g geschälte Tomaten aus der Dose
- ¼ Staudensellerie mit Grün
- 3 Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Orange, davon den Saft
- 1 EL eingelegte Kapern
- 30 g grüne Oliven ohne Stein
- 1 EL Walnusskerne
- 2 EL Puderzucker
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 EL Balsamico
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- ½ TL getrockneter Oregano
- 4 Pimentkörner
- 1 EL Rosinen
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 3 EL Olivenöl
- 100 ml neutrales Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Aubergine waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und einige Minuten zur Seite stellen. Anschließend die Auberginenscheiben mit Küchenpapier trockentupfen und in Öl in einer Pfanne von beiden Seiten 5 Minuten anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen.

Die Orange halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Rosinen in den Saft legen und zur Seite stellen.

Die Oliven in grobe Scheiben schneiden.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, die frischen Tomaten 2 Minuten hineinlegen und häuten. In grobe Stücke schneiden.

Die getrockneten Tomatenscheiben in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Die Dosentomaten mit dem Stabmixer fein pürieren.

In einer Pfanne den Puderzucker karamellisieren. Das Tomatenmark dazugeben, mit dem Wein ablöschen und das Ganze reduzieren.

Zwiebel, Knoblauch, getrocknete Tomatenwürfel, Oliven und die Kapern hinzugeben und kurz anbraten. Die Stückchen aus den geschälten Tomaten hinzufügen und Rosmarin, Thymian und Oregano hinzugeben.

Die eingelegten Rosinen und die Walnüsse gut untermischen. Stücke der getrockneten Tomaten untermengen und alles 5 Minuten weiterkochen lassen. Zum Schluss mit Zuckerrübensirup, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginenscheiben in einer

Auflaufform abwechselnd mit der Tomatensauce schichten und im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten garen.

**Für den Bulgur:** In einem Topf Bulgur, Paprika, Kreuzkümmel und Tomatensauce erhitzen. Hühnerfond angießen und einmal aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten köcheln.  
200 g Bulgur  
400 ml Hühnerfond  
½ TL mildes Paprikapulver  
½ TL Kreuzkümmel  
5 EL passierte Tomaten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Den rosa gebratenen Lammlachs mit Auberginen-Tomaten-Auflauf und Bulgur auf einen Teller anrichten und servieren.



Tim Riebniger

## Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf und Salatbouquet

Zutaten für zwei Personen

- Für die Königsberger Klopse:** Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Rinde vom Brot entfernen, dieses in Wasser einweichen und gut ausgedrückt zerbröseln.  
 400 g Hackfleisch vom Schwein  
 2 Scheiben Brot vom Vortag  
 1 Zwiebel  
 1 Ei  
 2 EL Worcestersauce  
 ¼ TL gemahlener Kümmel  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Schweinehack, Ei, zerbröseltes Brot, Worcestersauce und Zwiebel in eine Schüssel geben und mit gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse gut durchkneten und zu kleinen Bällchen formen.
- Für den Pochiersud:** Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Gemüsefond aufgießen, Piment und Lorbeerblätter dazugeben. Aufkochen und die Klopse vorsichtig hineinlegen.  
 500 ml Gemüsefond  
 1 kleine Zwiebel  
 2 Lorbeerblätter  
 3 Pimentkörner  
 1 EL Butterschmalz  
 Die Klopse 2 Minuten kochen, anschließend die Temperatur reduzieren und die Klopse bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
- Für die Kapernsauce:** Die Klopse aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.  
 80 g Kapern  
 2 EL Butter  
 2 EL Mehl  
 ½ Zitrone, davon Saft und Abrieb  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Die Fleischbrühe durch ein Sieb abgießen und auffangen. Die Butter in einem Topf erhitzen, anschließend das Mehl dazugeben und beides gut mit einem Schneebesen verrühren. Unter ständigem Rühren nach und nach den aufgefangenen Fleischfond hinzugeben, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Nun die Kapern abtropfen, hinzugeben und kurz mitkochen. Eine Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Senf abschmecken.
- Für die Stampfkartoffeln:** Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen.  
 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
 125 ml Milch  
 3 EL Butter  
 ¼ Bund glatte Petersilie  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Wenn die Kartoffeln weich sind, das Wasser abgießen. Milch und Butter hinzugeben und mit einem Kartoffelstampfer zu Brei verarbeiten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken, dann über die Stampfkartoffeln streuen.

**Für den Salat:** Den Salat vom Strunk befreien, waschen und trockenschleudern. Die  
1 Romanasalatherz Radieschen von den Enden befreien und in feine Scheiben schneiden.  
2 Radieschen Die Zitrone halbieren und auspressen. Aus Zitronensaft, Senf, Olivenöl,  
1 Zitrone, davon der Saft Salz und Pfeffer eine cremige Vinaigrette anrühren.  
1 TL mittelscharf Senf Den Salat mit Radieschen und der Vinaigrette vermengen.  
20 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.





Lena Ringwald

## Sous-vide gegarter Seeteufel mit Zitronengras-Kerbel-Sauce, Wurzelgemüse und Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

### Für den Seeteufel:

- 2 Seeteufelfilets ohne Haut à 120 g
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Zitronenmelisse
- 2 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Seeteufel waschen, trockentupfen und in Medaillons schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und grob schneiden. Thymian, Rosmarin und Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln. Die Zitrone in Scheiben schneiden.

Den Seeteufel mit der Schalotte, Kräutern, flüssiger Butter und 2 Scheiben Zitronen in einen Vakuumbbeutel geben und im Ofen bei 100 Grad ca. 20 Minuten ziehen lassen.

5 Minuten vor dem Anrichten den Seeteufel aus der Folie nehmen. Den Fisch in einer heißen Pfanne von jeder Seite kurz anbraten und mit der Kräuter-Butter aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Gemüse:

- 2 Pastinaken
- 2 Karotten
- 2 Knollen Rote Bete
- 2 EL Butter
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Zitronenmelisse
- 2 TL Kokosblütenzucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pastinaken, Karotten und Rote Bete schälen, von den Enden befreien und klein schneiden. Das In einem Topf mit gesalzenem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Thymian, Rosmarin und Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln.

In einer Pfanne Pastinaken, Karotten und Rote Bete mit aufgeschäumter Butter und Thymian, Rosmarin und Zitronenmelisse aromatisieren. Mit Kokosblütenzucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Sauce:

- 100 ml trockner Weißwein
- 125 ml Wermuth
- 2 Stangen Zitronengras
- 200 ml Fischfond
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone, davon den Abrieb
- 100 g Sahne
- 2 EL eiskalte Butter
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Koriandersamen
- 1 Bund Kerbel
- ¼ Bund Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, fein schneiden und in einem Topf mit Butter und dem Zitronengras anschwitzen. Mit dem Wermuth und dem Weißwein ablöschen. Den Fischfond und das Lorbeerblatt hinzugeben und reduzieren lassen. Mit der Sahne aufgießen.

Mit Zitronenabrieb, Koriandersaat, Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und in kleine Stücke schneiden.

Die Sauce mit kalter Butter aufmontieren und mit dem Kerbel schaumig aufschlagen.



- Für den Parmesan-Chip:** Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 75 g Parmesan Den Parmesan auf einer Vierkanteibe fein reiben, auf Backpapier zu einem runden Plätzchen streuen und goldbraun im Ofen backen.
- Den sous-vide gegarter Seeteufel mit Zitronengras-Kerbel-Sauce, Wurzelgemüse und Parmesan-Chip auf Tellern anrichten und servieren.



**Stefan Kümmeth**

## **Schweine-Medaillons in Tomaten-Sahne-Sauce mit Gurkensalat und Quark-Mehl-Klößen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

1 Schweinefilet à 400 g

neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in etwa 2 cm dicke Medaillons schneiden.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

Das Fleisch im vorgeheizten Ofen warmstellen.

**Für die Sauce:**

100 g Bauchspeck in Würfeln

100 g Sahne

1 Knoblauchzehe

1 Tomate

1 EL Pfefferkörner

1 EL mittelscharfer Senf

1 TL Tomatenmark

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Tomate waschen, trockentupfen, halbieren, den Strunk herausschneiden und grob hacken.

Den Knoblauch mit Tomatenmark, Tomaten, den Speckwürfeln und dem Pfeffer in einer Pfanne etwa 4 Minuten anrösten.

Sahne und Senf in die Pfanne geben kräftig aufkochen lassen. 75 ml Wasser angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Klöße:**

250 g Mehl

100 g Magerquark

2 Eier

½ Prise Muskat

20 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

½ TL feines Salz

Aus Mehl, Eiern, Quark, Mineralwasser, Muskat und Salz einen glatten Teig anrühren.

Den Teig zwei Esslöffeln abstechen und in einem Topf mit sprudelnd kochendem Salzwasser etwa 4 Minuten kochen.

**Für den Salat:**

½ Gurke

½ Zwiebel

100 g saure Sahne

4 EL Essig

1 TL flüssiger Süßstoff

¼ Bund Dill

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke waschen, schälen und in Scheiben hobeln. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Essig, saure Sahne, Süßstoff, Dill, Salz und Pfeffer zu einer Creme anrühren.

Die Gurkenwürfel mit der Creme vermengen.

Die Schweine-Medaillons in Tomaten-Sahne-Sauce mit Gurkensalat und Quark-Mehl-Klößen auf Tellern anrichten und servieren.