

| Die Küchenschlacht – Menü am 04. September 2017 |
Leibgericht mit Nelson Müller



Niclas Ramelli

Lachs-Tortellini mit Ricotta-Zitronen-Sauce und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl Typ 00
 150 g Weichweizengrieß
 3 Eier
 1 Prise feines Salz

Das Mehl mit dem Weichweizengrieß in einer Schüssel vermischen. Eine Mulde formen und 3 Eier darin verquirlen. Eine Prise Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie ruhen lassen.

Für die Lachsfarce:

1 eiskaltes Lachsfilet à 220 g
 1 Scheibe entrindetes Toastbrot
 100 g Sahne
 1 Zitrone, davon Saft und Abrieb
 ¼ Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Lachsfilet waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Toastbrot würfeln. Lachs und Toastwürfel mit Salz, Pfeffer und 1 EL Zitronensaft in einen Standmixer geben und die kalte Sahne kontinuierlich angießen.

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Farce mit 1 TL Zitronenabrieb und gehacktem Dill abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten, zu zwei Bahnen auswallen und Kreise ausstechen. Die Farce mit dem Spritzbeutel mittig auf die Kreise spritzen und zu Halbkreisen zusammenklappen. Mit einer Gabel den Rand festdrücken und dann zu Tortellini formen.

Etwa 4 Minuten in heißem Salzwasser ziehen lassen.

Für die Ricotta-Zitronen-Sauce:

125 g Ricotta
 100 g Sahne
 40 ml trockener Weißwein
 50 ml Gemüsefond
 100 g grüner Spargel
 1 Zitrone, davon 2 EL Saft und Abrieb
 1 rote Chili
 Olivenöl, zum Anbraten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel im unteren Drittel schälen und dritteln. Den Spargel in Olivenöl anbraten und mit etwas Zucker bestreuen. Mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Sahne, Zitronensaft und etwas Wasser zufügen. Nochmals kurz aufkochen lassen und dann von der Flamme nehmen. Ricotta und Zitronenschale unterrühren. Mit Fond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Die Tortellini nach dem Kochen kurz in der Sauce schwenken.

Die Tortellini mit Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Elisa Dörr

Thai-Salat mit Flank-Steak im Noriblattmantel und Wasabi-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Wasabi-Mayo:

- 1 EL Wasabi-Paste
- 6 EL neutrales Pflanzenöl
- 2 Ei, davon das Eigelb
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Reissessig
- ½ TL Zucker
- 1 Limette
- Salz, aus der Mühle

Die Limette waschen, trocken tupfen, Zesten von der Schale reißen, halbieren und Saft auspressen. Eigelb, Öl, Wasabi-Paste, Knoblauch, 2 EL Limettensaft und Essig in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer cremig aufmixen.

Alles mit Zucker und Salz abschmecken.

Die Mayonnaise in eine kleine Schüssel umfüllen, Limettenzesten darauf reiben und kalt stellen.

Für den Salat:

- ½ Eisbergsalat
- 1 grüne Papaya
- 2 Radieschen
- ½ Gurke
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili
- 1 gelbe Chili
- 1 grüne Chili
- 2 EL salzige Erdnüsse
- 1 Bund Koriander

Den Salat in sehr feine Streifen schneiden. Ebenso die Papaya, Radieschen, Gurke und Frühlingszwiebel. Den Knoblauch fein hacken, die rote Zwiebel in feine Scheiben und die Pfefferschoten schräg in dünne Rädchen schneiden.

Alles in eine Schüssel geben und gut vermengen. Ca. 10-12 Stiele Koriandergrün klein schneiden und unter den Salat heben.

Die gerösteten & gesalzenen Erdnüsse werden zum Schluss auf den Salat gegeben.

Für das Dressing:

- ½ Limette, davon den Saft
- 1 TL Zitronengras-Würzpaste
- 1 TL Erdnussbutter
- 1 EL Fischsauce
- 4 EL Reissessig
- 2 EL cremige Kokosmilch
- 4 EL flüssiges Kokosöl
- 1 Knolle Ingwer à 1 cm
- 1 TL Kokosblütenzucker

Für das Kokosöl das feste Fett in einem Topf kurz erwärmen bis es flüssig ist. Aus Limettensaft, Zitronengras-Würzpaste, Erdnussbutter, Fischsauce, Reissessig, Kokosmilch, Kokosöl, Ingwer und Kokosblütenzucker eine cremige Sauce pürieren.

Die Salatgemüse mit der Marinade vermischen und kurz ziehen lassen.

Für das Rindfleisch:

- 1 Flank-Steak à 350 g
- 2 Noriblätter
- 5 EL Kokosfett
- Kokosfett, zum Braten
- Meersalz, zum Abschmecken
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Steak waschen, trockentupfen und zwei Rechtecke a 5 cm x 8 cm herauschneiden. Je 1 Fleischstück auf ein Noriblatt legen, dieses zurechtschneiden und das Fleisch umwickeln. In einer Pfanne das Kokosfett erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten je 1 Minute und 30 Sekunden anbraten.

Die Päckchen im Ofen etwa 10 Minuten fertig garen.

Den Thai-Salat mit Flank-Steak im Noriblattmantel und Wasabi-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.



Antonio Radano

Selbstgemachte Fusilli alle vongole mit Kapern

Zutaten für zwei Personen

Für die Fusilli:

100 g Mehl
100 g Hartweizengrieß
1 Ei
50 ml eiskaltes Wasser
1 Prise feines Salz

Das Mehl mit Salz, Ei und Wasser in einer Schüssel mit einer Gabel vermischen und anschließend mit den Händen kräftig kneten. Den Teig für ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig zu etwa 1 cm dicken Stangen aufrollen und mit einem Messer 4 cm lange Stücke abteilen. Die Teigzylinder ca. 4 cm lang und 1 cm Durchmesser mit einem Spieß zu Fusilli formen.

Die Fusilli in einem Topf mit reichlich Salzwasser etwa 3 Minuten al dente kochen.

Für die Sauce:

500 g Venusmuscheln
300 g San-Marzano-Tomaten
1 rote Chili
2 Knoblauchzehen
¼ Bund Basilikum
1 TL Tomatenmark
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Chili und Knoblauch ca. 5 Minuten andünsten. Tomaten blanchieren und schälen.

Die Muscheln in einem Topf mit kräftig kochendem Wasser etwa 3 Minuten sprudelnd aufkochen und durch ein Sieb abgießen.

Die Tomatenstücke in kleine Stücke schneiden, kräftig aufkochen und leicht dicklich einköcheln. Die Muscheln dazugeben und den Sud mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Basilikum abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Für die Garnitur:

1 EL Kapern
100 ml neutrales Pflanzenöl, zum
Frittieren

Die Kapern in einem Topf mit reichlich Öl kross frittieren, durch ein Sieb abgießen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die selbstgemachte Fusilli vongole mit Kapern auf Tellern anrichten, mit Parmesan, Kapern und gehacktem Basilikum garnieren und servieren.



Jana Thurnwald

Scharfe Riesengarnelen mit Safran-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für die Riesengarnelen:

10 Riesengarnelen mit Schale
 2 Knoblauchzehen
 1 TL Chiliflocken
 1 EL Butter, zum Anbraten
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Riesengarnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, waschen, sehr gut trocken tupfen und beiseite stellen. Knoblauch abziehen und klein schneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Riesengarnelen dazugeben und scharf anbraten.

Zum Ende der Garzeit Garnelen an den Rand der Pfanne schieben und Hitze reduzieren. Auf der freien Seite Butter in die Pfanne geben, Knoblauch darin anbraten, Salz und Pfeffer, sowie einen Hauch Chiliflocken dazugeben. Sobald der Knoblauch fertig angebraten ist, Petersilie dazu geben und alles zusammen in der Pfanne vermengen.

Für das Risotto:

300 g Risottoreis
 1 Schalotte
 10 Safranfäden
 50 g Parmesan im Stück
 1 L Gemüsefond
 125 ml trockener Weißwein
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Beides beiseite stellen.

Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen, Schalotte in der Butter leicht glasig andünsten. Reis und Safran dazugeben und unter Rühren glasig dünsten. Weißwein dazu geben und Hitze reduzieren. Unter Rühren einkochen lassen.

Hitze wieder erhöhen und 1/3 vom erhitzten Fond angießen, unter Rühren einkochen lassen, bis der Reis den Fond fast vollständig aufgenommen hat. Diesen Ablauf zweimal wiederholen.

Restliche Butter und gehobelten Parmesan unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf den vorgewärmten Tellern zusammen mit den Garnelen anrichten und zuletzt mit dem gehobelten Parmesan betreuen, fertig.

Die scharfen Riesengarnelen mit Safran-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.



Urs Aebi

Leber-Geschnetzeltes mit Steinpilzen und mediterranem Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

1 Rinderleber à 300 g
 125 g getrocknete Steinpilze
 50 ml Marsala
 50 g Sahne
 3 EL Butter
 Mehl, zum Mehlieren
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Steinpilze etwa 15 Minuten in Wasser einlegen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Leber waschen, trockentupfen und schnetzeln. Die Stücke in Mehl wenden.

Butter mit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Steinpilze scharf darin anbraten, nach ca. 1 Minuten die Leber hinzugeben, mehrmals wenden.

Mit Marsala ablöschen und kurz kräftig aufkochen lassen. Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

250 g mehligkochende Kartoffeln
 25 g getrocknete Tomaten in Öl
 ¼ Schalotte
 ½ Knoblauchzehe
 1 Zitrone, davon ¼ TL Saft
 1 TL Pinienkerne
 1 EL Butter
 1 EL Milch
 ¼ Bund Basilikum
 25 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser etwa 15 Minuten garkochen.

Tomaten aus dem Öl nehmen und fein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit wenig Öl Schalotten und Knoblauchzehe dünsten.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl leicht bräunen.

Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu den gekochten Kartoffeln geben und zu einem glatten Püree stampfen.

Tomaten, Pinienkerne, Milch und Butter unter das Püree mischen und glattrühren.

Das Leber-Geschnetzelte mit Steinpilzen und mediterranem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.



Susanne Augustin

Ofen-Forelle mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Salatbouquet

Zutaten für zwei Personen

Für die Forellen:

2 Forellen à 350 g
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone
 2 Zweige Salbei
 2 Zweige glatte Petersilie
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 4 Halme Schnittlauch
 3 EL Butter
 3 EL Mehl, zum Mehlieren
 1 EL Kräuter der Provence
 ½ TL Fischgewürz
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Forellen waschen und trockentupfen. In einer großen Pfanne Butter und Öl erhitzen. Die Fische mehlieren und auf beiden Seiten je 2 Minuten scharf anbraten.

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch andrücken.

Die Forellen mit reichlich Olivenöl auf ein Backblech geben. Die Fische mit den Kräutern bestreuen und einige Flocken Butter darauf verteilen.

Die Zitrone waschen, vierteln und auf dem Fisch verteilen. Mit Fischgewürz und Kräuter de Provence würzen und im Ofen etwa 14 Minuten fertig garen lassen.

Für die Kartoffeln:

8 festkochende Drillinge
 1 Bund glatte Petersilie
 2 EL Butter

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit kräftig kochendem Salzwasser etwa 13 Minuten gar kochen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter kurz nachrösten. Die fertigen Kartoffeln in Petersilie wälzen.

Für die Kräuterbutter:

3 EL weiche Butter
 2 Zweige Salbei
 2 Zweige glatte Petersilie
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 2 Knoblauchzehen
 1 TL Kräuter de Provence
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einer Schale auf Zimmertemperatur wärmen. Salbei, Petersilie, Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Kräuter, Kräuter de Provence und Knoblauch mit einer Gabel unter die Butter ziehen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

½ Kopfsalat
 1 Tomate
 ¼ rote Paprika
 ¼ gelbe Paprika
 ¼ Gurke
 20 ml Essig
 30 ml neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kopfsalat halbieren, von den äußeren Blättern befreien, waschen und vom Strunk schneiden. Den Salat in einer Salatschleuder trockenschleudern. Die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und fein hacken. Die Paprika halbieren, das Kerngehäuse ausschneiden und grob würfeln. Die Gurke längs halbieren, das Kerninnere ausschneiden und in feine Stücke schneiden. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine homogene Vinaigrette anrühren und diese mit dem Salat und den Gemüsestücken in einer Schüssel vermengen.

Die Ofen-Forelle mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Salatbouquet auf Tellern anrichten und servieren.