

| Die Küchenschlacht – Menü am 06. September 2017 |
Tagesmotto: "Pilze" mit Nelson Müller



Niclas Ramelli

Jägerschnitzel vom Kalb mit Gewürzbutter-Orangen, Pfifferlings-Ragout und Kartoffel-Haselnuss-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Jägerschnitzel:

- 1 Kalbsfilet à 300 g
- 100 g feines Kalbsbrät
- 10 Champignons
- 1 EL Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbsfilet in fingerdicke Tranchen schneiden und mit der flachen Seite des Messers etwas platt drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit dem Kalbsbrät 2 mm dick bestreichen. Champignons mit einer Pilzbürste abbürsten und in möglichst dünne Scheiben schneiden und schuppenartig die mit Brät bestrichene Seite des Filets engmaschig mit den Pilzen belegen. Eine große Pfanne mit Butterschmalz ausreiben, die Schnitzel mit der Pilzseite nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten anbraten. Die Schnitzel einmal vorsichtig wenden und von der Fleischseite nochmals 1 Minute anbraten.

Für die Pfifferlinge:

- 200 g Pfifferlinge
- ½ Zwiebel
- ½ Apfel
- 100 ml Lammfond
- 10 ml Calvados
- 1 TL Honig
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Apfel entkernen, vierteln und in Spalten schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Pfifferlinge mit einer Pilzbürste abbürsten und in der Pfanne, in der zuvor das Lamm gebraten wurde, die Pfifferlinge scharf anbraten. Pilze herausnehmen und die Zwiebeln und Äpfel in der selben Pfanne anschwitzen. Mit Calvados und Lammfond ablöschen. Reduzieren lassen und Pfifferlinge wieder dazugeben. Honig hinzufügen und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gewürz-Orangenbutter:

- 2 Schalotten
- 1 Orange
- 60 g Butter
- 1 TL Wildgewürz

Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Orange sorgfältig schälen und mit einem kleinen Messer die Filets herausschneiden. In der Bratpfanne Butter aufschäumen lassen. Schalotten und Orangenfilets zugeben und Wildgewürz einrieseln lassen und kurz in aufschäumender Butter schwenken.

Für den Kartoffel-Stampf:

- 12 Bamberger Hörnchen
- 100 g geröstete Haselnüsse
- 2 EL Haselnussöl
- 60 g Butter
- Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in einen Topf mit kochendem Wasser geben und etwa 13 Minuten gar kochen. Die gerösteten Haselnüsse grob hacken. Das Wasser abgießen, Kartoffeln in einem Topf mit einem Stampfer grob zerdrücken, mit Butter, gehackten Haselnüssen und Haselnussöl vermischen und mit Salz abschmecken.

Das Jägerschnitzel auf Tellern anrichten, mit den Pfifferlingen bedecken, mit Thymian garnieren und servieren.



Elisa Dörr

Bunapi-shimeji, Austernpilze und Shiitake mit rotem Mangold und Erbsenpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:

200 ml Fleischfond
100 ml trockener Weißwein
3 Schalotten
3 Knoblauchzehen
80 g Sahne
40 g Parmesan
½ Zitrone
1 TL Tomatenmark
1 Prise Zucker
10 g eiskalte Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und in grobe Scheiben schneiden.

Knoblauchzehen mit Schale einmal halbieren und in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz anbraten.

Mit Fond und Weißwein ablöschen und bei starker Hitze reduzieren lassen und die Knoblauchzehen entfernen.

Den Fond auf 100 ml einkochen lassen, Parmesan, Tomatenmark und Sahne dazu gegeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken.

Die Sauce durch einen Sieb in einen hohen Behälter geben und mit eiskalter Butter aufmixen.

Für das Erbsenpüree:

200 g TK-Erbsen
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 ml Gemüfefond
50 g Sahne
1 EL Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und in grobe Ringe schneiden, Knoblauch abziehen, fein hacken und mit den Erbsen im heißen Butterschmalz bei starker Hitze anbraten

Mit Gemüfefond aufgießen und reduzieren lassen.

Die Erbsen weich kochen, durch ein Sieb abgießen, in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Masse durch ein Sieb streichen und auffangen.

Das Püree mit Sahne, Butter, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pilze:

100 g Bunapi-Shimeji-Buchenpilze
100 g Austernpilze
100 g Shiitake-Pilze
1 EL Ghee, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Das Ghee in einer Pfanne schmelzen lassen. Pilze sorgfältig abbürsten, putzen und grob zerteilen.

Die Pilze in der Pfanne mit Ghee bei starker Hitze etwa 3 Minuten scharf anbraten und mit Salz würzen.

Für das Gemüse:

1 Staupe roter Mangold
1 Zitrone
1 TL Zucker
1 Bund glatte Petersilie
2 EL neutrales Pflanzenöl
1 EL Ghee
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Drei Blätter Mangold aus der Mitte abschneiden, aus den Blättern die Stiele keilförmig ausschneiden, Stiele in 3 cm lange Stücke teilen und die Blätter grob schneiden. Blätter und Stiele in zwei getrennte Schüsseln geben und nacheinander anbraten.

Ghee in einem Topf erhitzen, Mangoldstiele etwa 4 Minuten dünsten und Blätter weitere 2 Minuten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenabrieb abschmecken.

Das Erbsenpüree, Mangold und Pilze auf einem Teller anrichten, den Schaum der Sauce darauf geben und mit frischer Petersilie garnieren



Antonio Radano

Mit Pilzen gefüllte Pasta-Rose mit Weißwein-Kräuter-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl
4 Eier, davon das Eigelb
1 Prise feines Salz

Die Eier trennen. In einer Schüssel Mehl, Eigelb und Salz mit einer Gabel vermischen und mit den Händen kräftig kneten.

Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Den Nudelteig ausrollen, in drei etwa 3 cm x 7 cm lange Streifen schneiden.

Für die Füllung:

100 g Steinpilze
100 g Kräuterseitlinge
200 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsefond
50 g Parmesan
2 Eier, davon das Eiweiß
¼ Bund glatte Petersilie

Die Pilze sorgfältig mit einer Pilzbürste putzen und fein würfeln.

Parmesan auf einer Vierkantreibe fein hobeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Weißwein und Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen und die Pilze darin etwa 2 Minuten kräftig aufkochen. Pilze abgießen und das Kochwasser auffangen.

Eiweiß und Eigelb der Eier trennen. Eiweiß, Pilzen, Petersilie und Parmesan eine grobe Creme anrühren.

Die Nudelstreifen mit der kalten Pilzcreme auf der unteren Längsseite bestreichen, zu länglichen Ravioli zusammenklappen, mit einer Gabel den Rand festdrücken und die Ravioli zu drei kleinen Rosen drehen. In einem Topf mit leicht kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten ziehen lassen.

Die Rose aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Für die Sauce:

5 Cherrytomaten
200 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsefond
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
4 Zweige Basilikum
2 Zweige Salbei
10 Chilifäden
50 g kalte Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Cherrytomaten im Pilzfond etwa 10 Minuten kräftig aufkochen lassen und die Tomaten leicht stampfen. Rosmarin, Basilikum, Salbei und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Tomatenschalen herausnehmen und die Sauce mit gehackten Kräutern, Chili, Butter und Salz und Pfeffer verfeinern.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein hobeln.

Die mit Pilzen gefüllte Pasta-Rose mit Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tellern anrichten, mit Parmesan und servieren.



Susanne Augustin

Austernpilz-Gulasch mit selbstgemachten Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für das Gulasch:

300 g Austernpilze
 50 g braune Champignons
 4 Kräuterseitlinge
 2 Zwiebeln
 1 rote Paprika
 75 g Crème fraîche
 75 g Sahne
 100 ml Rinderfond
 50 ml trockener Weißwein
 2 EL edelsüßes Paprikapulver
 ¼ Bund glatte Petersilie
 ¼ Bund Schnittlauch
 ½ TL Stärke, zum Abbinden
 ¼ TL Kräutersalz
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Austernpilze, Champignons und Kräuterseitlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig abbürsten und grob zerteilen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Paprika halbieren, Kerngehäuse herausschneiden und grob würfeln. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin hellbraun anbraten. Pilze und Paprika dazugeben und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen. Pfanne vom Herd nehmen und Rinderfond angießen. Crème fraîche, Sahne und Paprikapulver unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit in Wasser angerührter Stärke abbinden.

Für die Spätzle:

200 g Dinkelmehl
 2 Eier
 125 ml Mineralwasser
 feines Salz, zum Abschmecken

Das Mehl mit den Eier und Mineralwasser in einer Schüssel miteinander verrühren. Die Masse kräftig salzen und schlagen, bis sie Blasen wirft.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch einen Spätzlehobel pressen und die Spätzle im kochenden Salzwasser etwa 2 Minuten gar kochen.

Das Austernpilz-Gulasch mit selbstgemachten Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.