

| Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2017 |
Leibgericht mit Mario Kotaska



Ben Kreher

Geflügelherzragout mit Feldsalat, Rotweinsauce und Kartoffel-Sellerie-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Ragout und die Rotweinsauce:

- 400 g Putenherzen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml trockener Rotwein
- 250 g Geflügelfond
- 4 Tropfen Chiliwürzsauce
- 1 Zitrone
- 1 EL Crème Fraîche
- 2 TL Speisestärke
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden, mit Chiliwürzsauce und Pfeffer in einem großen Topf mit Olivenöl bei starker Hitze kurz anschwitzen. Herzen waschen, trocken tupfen, dazugeben und darin schmoren lassen. Mit Geflügelfond und Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Crème Fraîche zugeben und einrühren. Speisestärke mit 2 EL Wasser glattrühren, ebenso unterrühren. Ragout ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

- 6 Kartoffeln (mehligkochende)
- ¼ Sellerieknolle
- 3 cm Ingwer
- 1 großer Apfel (Boskop)
- 1 Ei
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie großzügig schälen, klein schneiden. Kartoffeln schälen, ebenso klein schneiden. Beides in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten gar kochen. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Apfel nach ca. 8 Minuten der Garzeit in den Topf geben und ebenso im Salzwasser weich kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Ingwer schälen und fein reiben. Eiweiß und Eigelb trennen. Mit Handstampfgerät Kartoffeln, Sellerie, Eigelb, Ingwer und Apfel zu einem weichen Stampf stampfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Feldsalat:

- 100 g Bauchspeck
- 150 g Feldsalat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 30 ml weißer Balsamico
- 80 ml Olivenöl
- 2 EL Butter, zum Braten
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 EL heller Sesamsaat
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Vinaigrette aus Zwiebeln, Knoblauch, Balsamico, Olivenöl und Agavendicksaft herstellen. Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen. Salat waschen, trocken schleudern und mit der Vinaigrette vermengen. Bauchspeck in kleine Würfeln schneiden und in Butter kräftig anbraten, mit dem Sesam unter den Salat vermengen.

Geflügelherzragout mit Feldsalat, Rotweinsauce und Kartoffel-Sellerie-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.



Andrea Schönfelder

Maispoulardenbrust mit Thai-Spargel, Petersilien-Pesto und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maispoulardenbrüste, mit Haut
Rapsöl, zum Braten
Pfeffer, aus der Mühle
1 Msp. Edelsüßpaprika
1 Msp. mildes Chilipulver
Salz, aus der Mühle

Für den Thai-Spargel:

250 g Thai-Spargel
2 Zweige Thymian
25 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe
30 g gehobelte Mandeln
50 g Parmesan
2 Bund glatte Petersilie
100 ml Olivenöl
50 ml Rapsöl
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
100 ml Sahne
150 g Butter
Frische Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch kalt waschen, sorgfältig trocken tupfen, mit Rapsöl bestreichen und Gewürzen bestreuen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten kräftig anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten zu Ende garen.

Spargel waschen, Enden entfernen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin 3 Minuten unter Wenden anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Petersilie in kochendem Wasser einen kurzen Moment blanchieren, auf Küchenpapier trocknen und grob hacken. Knoblauch abziehen und würfeln. Parmesan in Würfel schneiden. Mandeln in einer Pfanne anrösten. Petersilie, Knoblauch, Parmesan, Mandeln und 50 ml Olivenöl und Rapsöl in einer Moulinette fein zerkleinern. Zitronenzesten abreißen, dann Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Pesto mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft- und Zesten abschmecken.

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Sahne erhitzen. Aus Butter in einem Topf Nussbutter herstellen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben. Sahne und Nussbutter mit einem Kochlöffel zügig unter die Kartoffeln heben. Püree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Maispoulardenbrust mit Thai-Spargel, Petersilien-Pesto und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.



Leo Schulze-Vorberg

Schnitzel „Wiener Art“ mit Champignon-Rahmsauce und Bratkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel von der
Oberschale, à 150 g
2 Eier
2 EL Sahne
30 g Mehl
100 g Paniermehl
3 EL edelsüßes Paprikapulver
500 g Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch waschen, trocken tupfen. Eventuell etwas flacher klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Sahne in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl getrennt auf 2 flache Teller geben. Paprikapulver mit Paniermehl vermengen. Schnitzel erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel pro Seite ca. 2 Minuten braten. Zitrone waschen, trockenreiben und in dünne Scheiben schneiden. Schnitzel mit Zitronenscheiben anrichten. Fertige Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Champignon-Rahmsauce:

250 g braune Champignons
1 weiß Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 ml Schlagsahne
50 ml trockenen Weißwein
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch
Muskatnuss, zum Reiben
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Öl in der Pfanne erhitzen und beides darin anschwitzen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden, dazugeben und 3 Minuten scharf anbraten. Mit der Sahne und dem Wein unter Rühren aufgießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Brühe, Pfeffer, und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Einige Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und, bis auf 1 EL Petersilie zum Garnieren, unter die Sauce rühren.

Für die Bratkartoffeln:

500 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 EL Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und kleine Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in kochendem Wasser zugedeckt ca. 12 Minuten garen. Kartoffeln zunächst abgießen, dann mit kaltem Wasser abschrecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen. Kartoffeln grob würfeln, zugeben und unter Wenden im Butterschmalz ca. Minuten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

3 EL Preiselbeermarmelade
1 Zitrone

Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden.

Schnitzel „Wiener Art“ mit Champignon-Rahmsauce und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben, Preiselbeermarmelade und Petersilie garnieren und servieren. .



Sabine Strebel-Vogt

Boeuf Stroganoff mit Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für das Boeuf Stroganoff:

2 Rinderfilets à 200 g
 150 g braune Champignons
 1 rote Paprika
 2 Essiggurken
 1 weiße Zwiebel
 1 EL Tomatenmark
 2 EL Mehl
 200 ml Kalbsfond
 150 g Crème Fraîche
 1 Msp. Edelsüßpaprika
 ½ TL Chili-Würzsauce
 25 g Butter
 Erdnussöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

300 g Mehl
 3 Eier
 1 TL Salz
 75 ml Milch
 75 ml Mineralwasser, mit
 Kohlensäure
 2 EL Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Gurken abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Paprika putzen halbieren und in Streifen schneiden. Fleisch trocken tupfen und in Würfel schneiden. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch darin portionsweise scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 60 Grad warm halten. Champignons zugeben, ebenso kurz anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, kurz köcheln lassen dann den Fond unter Rühren zugießen, 4 Minuten einreduzieren lassen. Crème fraîche und Tomatenmark in die Sauce geben, erwärmen, mit Salz, Edelsüßpaprika und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenstreifen und das Fleisch zugeben und kurz ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln. Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und fein hacken. Unter das Boeuf Stroganoff rühren.

Mehl, Salz und Eier mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Die Milchwassermischung nach und nach zugeben und unter den Teig rühren. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Mit einem Spätzlehobel den Teig in das Wasser drücken. Das Wasser sollte dabei leicht siedend, aber nicht sprudelnd kochen. Spätzle abschöpfen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Spätzle darin kurz wenden.

Boeuf Stroganoff mit Spätzle auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



Arne Wildner

Quesadilla-Pfannkuchen mit Blumenkohl-Käse-Füllung und Koriander-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Quesadilla-Pfannkuchen:

200 g Kichererbsenmehl
2 Eier
150 ml Mineralwasser Classic
50 g Meersalz
30 g Ghee, zum Ausbacken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Füllung:

½ Kopf Blumenkohl
150 g Emmentaler
150 g Gorgonzola
1 Dose eingelegte Jalapenos mit Saft, 190 g
50 g Ghee, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Dip:

200 g Saure Sahne
2 Zitronen
2 Limetten
4 EL Blütenhong
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

100 g Walnuskerne
100 g Zucker

Mehl, Eier, Mineralwasser, Meersalz und Pfeffer mit dem Handrührgerät zu einem elastischen Teig verrühren. Ghee in einer Pfannkuchen Pfanne erhitzen und Teig portionsweise zu Pfannkuchen ausbacken. Herausnehmen und warm halten.

Blumenkohl waschen, in kleine Röschen teilen. 2 EL Ghee in einer Pfanne erhitzen und Röschen darin unter Wenden ca. 4 Minuten rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Emmentaler grob raspeln. Jalapenos abgießen, abtropfen lassen, ca. 5 EL Saft dabei auffangen, Jalapenos grob klein schneiden. Jalapenos-Saft für den Dip aufbewahren. 3 EL Ghee in einer Pfanne schmelzen. Pfannkuchen mit geschmolzener Ghee bepinseln, eine Hälfte des Pfannkuchens mit Blumenkohlröschen, Jalapenos, Emmentaler und zerbröseltem Gorgonzola belegen. Quesadilla-Pfannkuchen zur Hälfte zusammenklappen und in der übrigen Ghee in einer Grillpfanne ca. 2 Minuten braten, so dass der Käse schmilzt und Röststreifen entstehen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Von den Zitronen und den Limetten je ca. 1 TL Schalenabrieb abreiben, mit dem Koriander, der Sauren Sahne, dem Öl und dem Jalapenos-Saft von zuvor sowie dem Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Walnüsse darin schwenken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, kurz auskühlen lassen und anschließend grob hacken.

Quesadilla-Pfannkuchen mit Blumenkohl-Käse-Füllung und Koriander-Dip auf Tellern anrichten, mit karamellisierten Walnüssen garnieren und servieren.



Madeline Ernst

Frittiertes Ei mit Parmesanpüree, Zitronenspinat und Sauce Choron

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
 1 Knoblauchzehe
 50 g Butter
 50 ml Sahne
 75 g Grana Padano
 2 Zweige Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Zitronenspinat:

200 g frischen Spinat
 ½ Zwiebel
 1 Zitrone
 50 g Butter
 1 TL getrocknete Chiliflocken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Ei:

3 Eier
 50 g Panko
 2 EL Weißweinessig
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

2 Schalotten
 100 g Butter
 2 Stiele Estragon
 75 ml Weißweinessig
 1 TL Pfefferkörner
 2 Eier
 1 EL Tomatenmark
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken

Kartoffeln schälen und in gleiche Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser gar kochen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln. Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und fein hacken. Kartoffeln abgießen und grob zerstampfen. Mit Butter, Sahne und Petersilie vermengen. Knoblauch abziehen, pressen und zugeben. Parmesan reiben und ebenso unterrühren. Mit einem Stabmixer zu einem Püree mixen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Spinat verlesen, waschen, trocken schleudern. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zitronenzesten fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Butter erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Spinat zugeben, in sich zusammenfallen lassen und mit dem Zitronensaft ablöschen. Zesten unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Fritteuse auf 170 Grad stellen. In einem Kochtopf Salzwasser mit Essig aufsetzen. Wenn das Wasser kurz vor dem Kochen ist, die Temperatur niedriger stellen. 2 Eier einzeln in einer kleinen Tasse aufschlagen. Mit einem Schneebesen einen Strudel im Wasser entstehen lassen. Eier einzeln zugeben und nach circa 2 Minuten vorsichtig abschöpfen. Übriges Ei verquirlen. Die pochierten Eier im verquirlten Ei und anschließend im Panko wenden. In der Fritteuse goldbraun frittieren.

Butter in einem Topf schmelzen. Pfefferkörner grob zerstoßen. Schalotten abziehen, grob würfeln. Estragon abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und die Hälfte mit Weißwein, Weißweinessig, Schalotten und Pfeffer in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze auf 100 ml einkochen lassen. Die Reduktion durch ein feines Sieb passieren und kurz abkühlen lassen. Eier trennen. Reduktion und Eigelbe in einem Schlagkessel verrühren und über dem heißen Wasserbad 3-4 Minuten dickcremig aufschlagen. Butter schmelzen, erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Tomatenmark und übrigen Estragon unterrühren und mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken

Frittiertes Ei mit Parmesanpüree, Zitronenspinat und Sauce Choron auf Tellern anrichten und servieren.