

**| Die Küchenschlacht – Menü am 13. September 2017 |**  
**Tagesmotto "Bayerische Küche" Mario Kotaska**



**Andrea Schöfelder**

**Zweierlei Topfenockerl mit Erdbeerragout und Schokoladensauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Topfenockerln:**

- 250 g Magerquark, 20 % Fett
- 100 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 10 g Weichweizengrieß
- 25 g Mehl
- 2 Bund Basilikum
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 80 g Semmelbröseln
- 80 g Panko

**Für die Schokoladensauce:**

- 100 ml Sahne
- 25 g Zartbitterschokolade
- 25 g Vollmilkschokolade
- 30 ml Orangenlikör
- 2 EL flüssiger Honig

**Für die Erdbeeren:**

- 500 g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 2 Zweige Basilikum
- 200 g Puderzucker

Die Flüssigkeit aus dem Magerquark mit Hilfe eines Tuchs gut ausdrücken. Anschließend den Quark mit 40 g geschmolzener Butter, dem Zucker, dem Ei, dem Mehl und dem Grieß vermengen. Menge auf zwei Schüsseln aufteilen. Von der Zitrone und der Orange die Schale abreiben, Früchte halbieren, auspressen und jeweils den Saft auffangen.

1 Bund Basilikum in heißem Wasser blanchieren. Abgießen, abtropfen lassen und pürieren. Basilikumpüree unter die eine Masse heben und mit Zitronenabrieb und Saft abschmecken. Eventuell mit Semmelbröseln binden.

Die andere Masse mit Orangenschalenabrieb sowie 3 EL Orangensaft abschmecken.

Mit feuchten Händen kleine Bällchen formen und diese in siedendem Wasser gar ziehen lassen. Mit einer Schöpfkelle abschöpfen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel zugeben, goldbraun rösten. Orangen- und Basilikumockerln darin wälzen.

Schokolade fein hacken, Sahne aufkochen und Schokolade darin schmelzen. Mit Orangenlikör und Honig abschmecken.

Von der Zitrone Zesten abreißen, dann Zitrone halbieren und den Saft beider Hälften auspressen. Erdbeeren waschen, Strunk herausschneiden. Die Hälfte der Erdbeeren zusammen mit Zesten, Zitronensaft und Puderzucker fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren klein schneiden und mit dem Erdbeerpüree marinieren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, klein hacken und unterheben.

Zweierlei Topfenockerln mit Erdbeerragout und Schokoladensauce auf Tellern anrichten und servieren.



**Sabine Strebel-Vogt**

## ***Bayerische Tapas: Lauwarmer Krautsalat, Obazda und gebackene Weißwurst-Radeln***

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Salat:**

¼ Weißkrautkopf  
 35 g Butter  
 2 EL Kümmel  
 40 ml Gemüsefond  
 2 EL Weißweinessig  
 1 EL neutrales Pflanzenöl  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Für den Obazda:**

125 g weicher Brie  
 50 g Crème Fraîche  
 50 g Magerquark, 20 % Fett  
 50 g Schmand  
 1 Msp. Edelsüßpaprika  
 1 Msp. gemahlener Kümmel  
 ½ TL Knoblauchöl  
 2 Zweige glatte Petersilie, zum Garnieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, zum Abschmecken

### **Für die gebackenen**

#### **Weißwurstradeln:**

2 Weißwürste  
 2 EL süßer Senf, zum Garnieren  
 10 g geriebener Meerrettich  
 50 g doppelgriffiges Mehl  
 2 Eier  
 75 g Semmelbröseln  
 Neutrales Öl, zum Ausbacken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißkraut waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen und das Kraut darin leicht anbraten. Mit Salz, Zucker und Kümmel würzen. Übrige Butter schmelzen, mit dem Fond, dem Essig und dem Öl zu einem Dressing verrühren. Das Kraut in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Einige Minuten darin ziehen lassen und eventuell nachwürzen.

Den Brie klein schneiden und in einer Schüssel mit Crème fraîche, Quark und Schmand cremig verrühren. Den Obazda mit Paprikapulver, Pfeffer, Salz, Kümmel und einigen Tropfen Knoblauchöl würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und zum Garnieren beiseitelegen.

Für die Weißwurstradel die Weißwürste häuten und jeweils dritteln. Senf und Meerrettich mischen und die Weißwurststücke damit marinieren. Die Weißwurstradel zuerst in Mehl, danach in den verquirlten Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Radel darin goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

*Bayerische Tapas:* Lauwarmer Krautsalat, Obazda und gebackene Weißwurst-Radeln auf Tellern anrichten, mit süßem Senf und Petersilie garnieren und servieren.



**Arne Wildner**

## **Weißbier-Brezen-Tiramisu**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Tiramisu:**

4 ungesalzene Laugenbrezen,  
vom Vortag  
300 g Mascarpone  
200 g Himbeeren  
2 Johannisbeeren, mit Grün, zum  
Garnieren  
1 Zitrone  
2 Zweige frische Minze  
100 g weiße Schokolade  
100 g dunkle Schokolade, 75 %  
Anteil  
100 g Espresso, frisch gemahlen  
1 Vanilleschote  
1 Flasche 750 ml Jeff's Bavarian  
Ale  
100 g Zucker  
2 EL Ghee, zum Braten

Eine Breze in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die übrigen beiden in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die größeren Brezenwürfel in Weckgläser füllen und mit ca. 2 EL Bier beträufeln. Himbeeren verlesen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Von der Zitrone ca. 1 TL Schalenabrieb fein abreiben, mit Mascarpone, Zucker, Vanillemark und 100 ml Bier cremig aufschlagen. Die Hälfte der Himbeeren unterrühren. Creme zu den in Bier getränkten Brezenwürfeln in die Weckgläser füllen. Ghee in einer Pfanne erhitzen, 1 cm große Brezenwürfel darin goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Weiße und dunkle Schokolade grob hacken. Kaffee mit einem feinen Sieb auf die Creme sieben. Krosse Brezenwürfel und Schokolade darüber verteilen.

Weißbier-Brezen-Tiramisu in den Weck-Gläsern auf Tellern anrichten, mit Johannisbeeren garnieren und servieren.



**Madeline Ernst**

## Rumpsteak mit Allgäuer Käsespätzle und Röstzwiebeln

### Zutaten für zwei Personen

#### Für die Spätzle:

200 g doppelgriffiges Mehl  
(Wiener Griessler)  
100 g Allgäuer Emmentaler  
100 g Bergkäse  
2 Eier  
100 ml Buttermilch  
½ TL Salz  
½ EL Pflanzenöl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### Für die Röstzwiebeln:

1 Gemüsezwiebel  
50 g Mehl  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
1 l Pflanzenöl, für die Fritteuse

#### Für die Kräuterbutter:

100 g Butter (Zimmertemperatur)  
½ Bund glatte Petersilie  
½ Bund Thymian  
1 Knoblauchzehe  
Salz, aus der Mühle  
Cayennepfeffer, zum Würzen

#### Für die Steaks:

2 Rumpsteaks à ca. 180 g  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Mehl, Buttermilch, Eier, Öl und Salz mit dem Handrührgerät zu einem elastischen Teig mixen. Teig ca. 5 Minuten gehen lassen, bis sich Bläschen bilden. In einem Kochtopf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig mit einem Schaber portionsweise hineintropfen lassen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen und gut abtropfen lassen. Spätzle in eine ofenfeste Form geben. Käse reiben und darüberstreuen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldbraun überbacken. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Die Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Im Mehl wenden, mit Pfeffer würzen. Zwiebeln in die Fritteuse geben, darin goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Knoblauch abziehen, fein würfeln, mit den Kräutern und der Butter vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einen Einwegspritzebeutel füllen, auf einen Teller spritzen und bis zum Servieren kalt stellen.

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Steaks darin von jeder Seite ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen auf dem Gitterrost ca. 15 Minuten zu Ende garen. Herausnehmen, ca. 5 Minuten ruhen lassen und zum Anrichten in Scheiben schneiden.

Rumpsteak mit Allgäuer Käsespätzle und Röstzwiebeln auf Tellern anrichten, Kräuterbutter dazureichen und servieren.