

| Die Küchenschlacht – Menü am 18. September 2017 | Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Kathrin Pörtl

Kürbiskern-Ricotta-Gnocchi mit warmen Salatherzen und Ratatouille-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbiskern-Ricotta-Gnocchi: Parmesan reiben und das Ei trennen. Eigelb mit Ricotta, Weizenmehl, 250 g Ricotta, Parmesan und Kürbiskernen vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Eigelb Mehl auf die Arbeitsfläche geben, darauf die Gnocchi Masse formen. 30 g Parmesan Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi hineingeben, 60 g Weizenmehl bis sie an der Oberfläche schwimmen.
30 g grob gehackte Kürbiskerne
Mehl, für die Arbeitsfläche
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Für die Ratatouille-Vinaigrette: Zucchini und rote sowie gelbe Paprika waschen und in ca. 0,5 cm kleine ½ gelbe Paprika Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Chilischote ½ rote Paprika entkernen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. ½ Zucchini Thymianblättchen von den Stängeln abzupfen und hacken. In einer ½ Zwiebel beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen. Zwiebel, Paprika und Zucchini bei 1 Knoblauchzehe mittlerer Hitze unter Rühren andünsten. Tomatenmark, Knoblauch und 1 Chilischote Thymian hinzufügen, kurz mit dünsten und mit Gemüsefond ablöschen. 1 Zweig Thymian Alles zusammen aufkochen lassen.
150 ml Gemüsefond Maisstärke mit etwas Wasser anrühren. Anschließend zum Gemüse ½ TL Tomatenmark hinzufügen. Tomatenessig und gehackte Chili nach Geschmack 2 EL Tomatenessig dazugeben. Die Vinaigrette vom Herd nehmen und mit Salz und Zucker 2 EL Maisstärke würzen.
3 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Salatherzen: Die Salatherzen vierteln und in leicht schäumender Butter anbraten. 8 Romana Salatherzen Danach die gekochten Gnocchi in die Pfanne dazugeben und kurz Butter, zum Anbraten anbraten lassen.

Für die Garnitur:
2 TL Kürbiskernöl
3 Essbare Blüten

Kürbiskern-Ricotta-Gnocchi mit warmen Salatherzen und Ratatouille-Vinaigrette auf Tellern anrichten, mit Kürbiskernöl und essbaren Blüten garnieren und servieren.



Benjamin Jansen

Rinderfilet mit Kirschtomaten, Prinzessbohnen im Speckmantel und Trüffel-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet: Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

2 Rinderfilets, à 350 g Rinderfilet waschen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl, zum Anbraten in einer Grillpfanne mit Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Salz, aus der Mühle Anschließend auf den Rost im Ofen ca. 20 Minuten medium garen. Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Trüffel-Risotto: Den Trüffel putzen und mit einem Messer leicht abschaben. Den Fond in einem Topf zum kochen bringen. In einem zweiten Topf das Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen, hacken und in Olivenöl bei geringer Hitze anschwitzen. Sobald die Zwiebeln und der Knoblauch glasig sind, den Risotto-Reis dazugeben und die Temperatur erhöhen. Risotto solange rühren, bis es leicht glasig aussieht.

250 g Risotto-Reis
1 frischer Sommertrüffel
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 Gramm Parmesan
30 Gramm Butter
150 ml trockener Weißwein
400 ml Gemüsefond
1 EL Trüffelpaste
Anschließend mit Weißwein ablöschen unditerrühren bis der Wein im Risotto eingekocht ist. Mit einer Schöpfkelle den mittlerweile heißen Fond nach und nach dazugeben, bis der Reis leicht bedeckt ist, anschließend weiter rühren.
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Nach ca. 15 Minuten überprüfen, ob der Reis gar ist. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf vom Herd nehmen. Parmesan reiben. Butter, Trüffelpaste und den Parmesan in den Risotto rühren.

Für die Garnitur den Trüffel hobeln.

Für die Bohnen im Speckmantel: Bohnen putzen, Stiele entfernen und in Salzwasser 3-5 min. kochen. Nach dem Kochen abgießen und sofort in Eiswasser geben. Danach mit Speck umwickeln und in heißem Öl knusprig braten.
400 g Prinzessbohnen
200 g Bacon, hauch dünn geschnitten
1 EL Olivenöl

Für die Kirschtomaten: Thymian abbrausen, trockenwedeln. Tomaten waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, den Thymianzweig hineingeben und die Kirschtomaten darin 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
150 g Kirschtomaten
1 Thymianzweig
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet mit Kirschtomaten, Prinzessbohnen im Speckmantel und Trüffel-Risotto auf Tellern anrichten, frischen Trüffel über das Risotto hobeln und servieren.



Bell Kink

Yam nuea nam tok: Thailändischer Salat mit Steak-Streifen und Klebreis

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak: Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin unter wenden ca. 2-3 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und vor dem Anrichten in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

1 Rumpsteak, à 180 g (ca. 2,5 cm dick)
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Klebreis: Klebreis waschen um die Stärke zu entfernen. Den Klebreis in ein Mulltuch einwickeln und für 20-25 Minuten im Bambusdämpfer garen – bei der Hälfte der Zeit den Reis wenden. Nach der Garzeit den Reis lockern und mit Sesam bestreuen.

250 g Thai-Klebreis
 2 TL heller Sesam

Für das Dressing: 2 EL Klebreis in einer mittelheißen Pfanne anrösten und fein mörsern. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Minze abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Brauner Zucker, Fisch-Sauce, Limettensaft, Chilipulver, Sojasauce, Minze, geröstetes Klebreispulver als Dressing anrühren.

2 EL Thai-Klebreis
 2 Limetten
 1 TL Fischsauce
 1 TL helle Sojasauce
 4 Zweige Minze
 2 TL brauner Zucker
 2 TL Chilipulver

Für den Salat: Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebel waschen, in feine Ringe schneiden. Schalotten abziehen, fein würfeln. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Cocktailtomaten waschen, halbieren, Möhre und Gurke ebenso waschen und mit einem Sparschäler in feine Streifen schälen. Alle vorbereiteten Zutaten vermengen. Steak in Streifen schneiden und hinzugeben. Minze abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Salat mit dem Dressing beträufeln, Minze untermengen.

1 Romana-Salatherz
 100 g Cocktailtomaten
 1 Möhre
 1 Gurke
 1 Frühlingszwiebel
 2 Schalotten
 ½ Bund Koriander
 1 Bund Minze

Yam nuea nam tok: Thailändischer Salat mit Steak-Streifen und Klebreis auf Tellern anrichten und servieren.



Martin Klotz

Stubenküken mit Senf-Sauce und Kartoffel-Karotten-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Stubenküken mit Senf-Sauce:

- 2 Stubenkükenkeulen, à 200 g
- 1 Zitrone
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g kalte Butter
- 400 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 400 ml trockener Riesling
- 8 EL Dijon Senf
- 200 ml Rapsöl
- 2 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige
- Butter, zum Anbraten
- Currypulver, zum Abschmecken
- Fleur de Sel, aus der Mühle

Das Stubenküken kalt abrausen, danach trocken tupfen. Die Keulen auslösen und die Brüste aus dem Brustknochen lösen.

Geflügelteile mit Senf einreiben. Alles bis auf die Brust in einer Pfanne mit Butter und Rapsöl anbraten. Rosmarinzweig, Thymianzweig und geschälte Knoblauchzehen dazu geben und mit der Milch und dem Wein ablöschen. 20 Minuten köcheln lassen. Geflügelteile auf ein Küchenpapier legen und den Sud durch ein Sieb passieren. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Den Sud mit einem EL Senf sowie Fleur de Sel, Curry und Zitronensaft abschmecken. Anschließend Sahne und die kalte Butter unterrühren. Bis auf die Brust alle Geflügelteile in die Sauce geben und 2 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss die Brüste in die Sauce hineingeben.

Für den Kartoffel-Karotten-Stampf

- 2 große mehlig kochende Kartoffeln
- 2 große Karotten
- 6 rote Cocktailtomaten
- 6 gelbe Cocktailtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g kalte Butter
- 100 ml Olivenöl
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 1 Bund Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- Fleur de Sel, aus der Mühle

Olivenöl in einem Topf kurz erhitzen, anschließend den Herd ausschalten.

Karotten und Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Beides circa 15 Minuten in einem Topf mit Salzwasser kochen.

Tomaten waschen, halbieren und Knoblauchzehe abziehen. Zusammen mit dem Rosmarin- und Thymianzweig und der Knoblauchzehe im warmen Olivenöl ziehen lassen.

Karotten und Kartoffeln stampfen, kalte Butter unterziehen und mit Fleur de Sel abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken.

Stampf mit Olivenöl beträufeln und mit Petersilie und den Tomaten garnieren.

Stubenküken mit Senfsauce und Kartoffel-Karotten-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.



Angelika Poschadel

Matjes-Topf mit Kartoffelrösti und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Mayonnaise: Für den Matjes-Topf zuerst eine Mayonnaise herstellen. Dafür die Eier trennen. Eigelb in einen Rührbecher geben. Zitrone auspressen. Salz mit einem Spritzer Zitronensaft und Senf zum Ei geben. Zuletzt das Öl hinzufügen und den unteren Teil der Masse im Mixbecher mixen. Danach den Mixstab langsam hochziehen und etwas Öl nachfüllen.

1 Zitrone
1 Ei
100 ml neutrales Öl
¼ TL mittelscharfer Senf
Salz, aus der Mühle

Für den Matjes-Topf: Für den Matjes-Topf eine Creme herstellen. Dafür Milch in einen hohen Rührbecher mit dem Stabmixer aufschlagen. Nach und nach das Öl dazugeben und mit dem Stabmixer vermischen. Nun Joghurt, Crème Fraîche und die selbstgemachte Mayonnaise unterheben. Zitrone auspressen. Die Creme mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und einer Prise Zucker mild abschmecken.

3 Matjesfilets
1 säuerlichen Apfel
½ Zitrone
4 Cornichons
2 Schalotten
70 g Crème Fraîche
70 g Naturjoghurt (10 %)
100 ml Milch (3,5 %)
1 Bund Schnittlauch
½ TL Zucker
70 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Wasser zum Kochen bringen und die Schalotten darin 1 Min. blanchieren, anschließend kalt abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Cornichons in Würfel schneiden. Den Apfel vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und quer in feine Streifen schneiden. Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Schalotten, Cornichons, Apfel und Schnittlauch unter die Creme mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker noch einmal abschmecken. Nun ein Matjesfilet in 1 ½ cm große Streifen schneiden und unter die Creme heben. Die übrigen Matjesfilets zum Anrichten bereitstellen.

Für das Kartoffelrösti: Kartoffel waschen, schälen und grob reiben. Dann die Flüssigkeit ausdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und unter die Kartoffelmasse heben. Die Rösti in einer Pfanne mit Butterschmalz kross braten.

2 große festkochende Kartoffeln
1 Schalotte
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurkensalat: Die Salatgurke schälen, in Scheiben schneiden und etwas salzen. Die Flüssigkeit abgießen.

1 Salatgurke
½ Zitrone
2 Schalotten
4 EL Olivenöl
1 ½ TL Dattel Balsamico
1 EL süßer Senf
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Dressing Zitrone auspressen und 1 ½ EL Zitronensaft in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer Balsamico und den süßen Senf gut miteinander mit dem Zitronensaft verrühren. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Mit kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend mit dem Dressing vermengen. Zuletzt das Olivenöl hinzugeben. Dill klein schneiden und zusammen mit den Gurkenscheiben unterheben.

Matjes-Topf mit Kartoffelrösti und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Gerauer

Fleischlaberl mit Zuckerschoten und zweierlei Püree

Zutaten für zwei Personen

- Für die Fleischlaberl:** Die Schalotten abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne mit Butter die 500 g gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein) Topf erhitzen. Die Milch mit dem Rinderfond in einem Topf erhitzen. Das Knödelbrot und in eine Schüssel geben. Mit der heißen Milch-Fond-Mischung übergießen und etwas ziehen lassen.
- 100 g Semmel-Würfel Knödelbrot (getrocknet)
 2 Schalotten
 3 Knoblauchzehen
 3 Eier
 250 g Bergkäse
 125 ml Milch
 125 ml Rinderfond
 1 Bund Petersilie
 3 EL Majoran, gerebelt
 1 Muskatnuss
 125 ml Rapsöl zum Braten
 125 g Butter, zum Braten
 Chiliflocken, aus der Mühle
 2 EL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Das Hackfleisch in einer großen Schüssel mit den glasigen Schalotten und dem eingeweichten Knödelbrot vermengen. Knoblauchzehen abziehen, mit dem Messer fein schaben und dazugeben. Die Petersilie sehr fein hacken und zum Hack geben. Mit Majoran, Salz, Pfeffer, etwas Musaknuss und Chiliflocken würzen.
- 3 Eier aufschlagen und zur Hackmasse geben. Gut durchkneten. Zum Abschluss den Bergkäse fein reiben und unterheben.
- Mit angefeuchteten Händen kleine Frikadellen bzw. Laberln formen. In einer Pfanne mit Öl und etwas Butter bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten.
- Für das Sellerie-Püree:** Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken, anschließend in einem Topf mit Butter glasig dünsten. Ingwer schälen und reiben. Die Sellerieknolle schälen, klein würfeln und mit ein wenig Ingwer kurz in den Topf dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen Fond und mit etwas Wasser angießen, so dass der Sellerie bedeckt ist. Sellerie darin weich kochen. Dann mit dem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas Sahne und Rote Bete Saft angießen und nochmals mit dem Stabmixer pürieren.
- 1 Sellerieknolle
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 3 cm Ingwer
 125 ml Sahne
 125 ml Rote Beete Saft
 125 ml Gemüsefond
 125 ml Weißwein
 2 EL Butter, zum Anbraten
 1 Muskatnuss
 2 EL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Kartoffel-Püree:** Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und in Salzwasser weich kochen. Abgießen, abtropfen lassen und mit dem Stampfer zerdrücken. Mit Milch und Sahne nach und nach zur gewünschten Konsistenz bringen. Mit Musaknuss, einem Hauch von Kümmel und Salz abschmecken und abschließend Butterflocken durchziehen.
- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
 250 ml Sahne
 250 ml Milch
 3 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Kümmel, aus der Mühle
 2 EL Salz

Für die Zuckerschoten: Zuckerschoten waschen. Dann in einer Pfanne mit Butter schwenken. Mit 100 g Zuckerschoten Salz und Pfeffer würzen.

2 EL Butter

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salz, aus der Mühle

Fleischlaberl mit Zuckerschoten und zweierlei Püree auf Tellern anrichten und servieren.