



| Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 01. Oktober 2012 |

Leibgericht: „Dreierlei Knödel mit Salat“ von Rosi Bauer

Zutaten für zwei Personen:

| | |
|--------|--------------------------------------|
| 450 g | Weißbrot, vom Vortag |
| 100 g | Eichblattsalat |
| 100 g | Feldsalat |
| 100 g | Friséesalat |
| 125 g | tiefgekühlter passierter Blattspinat |
| 25 g | Rote Bete, vorgekocht |
| 1 | Zwiebel |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 100 g | Walnusskerne, geschält |
| 1 Bund | glatte Petersilie |
| 1 Bund | Schnittlauch |
| 3 EL | Mehl |
| 3 | Eier |
| 80 g | Bergkäse |
| 20 g | Gorgonzola |
| 20 g | Brie |
| 50 g | Parmesan |
| 250 g | Butter |
| 200 ml | Milch |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Rotweinessig |
| | Salz, aus der Mühle |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung:

Für den Käse-Knödel eine Pfanne erhitzen und 60 Gramm der Butter darin zerlassen. Den Bergkäse in Stücke schneiden und mit 150 Gramm des Knödelbrotes vermengen. Die zerlassene Butter sowie ein Ei ebenfalls zugeben und untermischen. Nach und nach so viel Wasser dazugeben, bis eine kompakte Masse entsteht. Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken. Eine kleine Menge der Kräuter unter die Knödelmasse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine kurze Zeit quellen lassen.

Für den Spinat-Knödel die Zwiebel schälen und fein hacken. Eine Pfanne mit 50 Gramm Butter erhitzen, die Hälfte der Zwiebelwürfel in die heiße Butter geben und andünsten. 150 Gramm des Knödelbrotes und etwas von der Petersilie ebenfalls in die Pfanne geben und mitrösten. Die Masse anschließend in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das übrige Ei mit 100 Millilitern Milch verquirlen und zu dem Knödelbrot geben. Die Knoblauchzehen abziehen, eine Zehe zusammen mit dem Spinat in einen Zerkleinerer geben und pürieren. Die Spinatmasse zum Knödelbrot geben und alles gut vermengen. Den Gorgonzola in Stücke schneiden.

Für die Rote-Bete-Knödel die übrigen Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit 50 Gramm Butter andünsten. Das restliche Knödelbrot, sowie die restliche Petersilie ebenfalls in die Pfanne geben und mitdünsten. Das Ei mit der Milch verquirlen und anschließend mit der Masse aus der Pfanne in einer Schüssel vermengen. Die Rote Bete in den Zerkleinerer geben, pürieren und ebenfalls unter die Masse heben. Den Brie in Stück schneiden.

Den Topf mit Siebeinsatz mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Den Knödelteig jeweils mit einem Esslöffel Mehl vermengen und die Knödel formen. In den Spinatknödel ein Stück Gorgonzola geben und in den Rote-Bete-Knödel ein Stück Brie geben. Die geformten Knödel in den Siebeinsatz des Topfes geben und in dem heißen Dampf gar ziehen lassen.



Die drei Salatsorten waschen und trocken schleudern. Eine Salatschüssel mit der übrigen Knoblauchzehe ausreiben und den Salat hineingeben. Aus dem Olivenöl, dem Essig, einer Prise Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren und über den Salat geben. Die Walnusskerne zerbröseln und ebenfalls über den Salat streuen.

Den Parmesan reiben und die übrige Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Knödel aus dem Topf nehmen, auf einem Teller anrichten, die zerlassene Butter, den Parmesan und Schnittlauch darüber geben. Den Salat auf einem separaten Teller anrichten und beides zusammen servieren.



Leibgericht: „Tagliatelle in Sahnesoße mit Wildlachs“ von Ralf Schönleber

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|----------------------------------|
| 150 g | Wildlachsfilet |
| 1 Stange | Lauch |
| 100 g | Spätzlemehl |
| 80 g | Hartweizengrieß |
| 4 | Eier |
| 200 g | Sahne |
| 1 Zweig | Thymian |
| 1 Zweig | Rosmarin |
| 1 EL | Olivenöl |
| | Butterschmalz, zum Anbraten |
| | Muskatnuss, zum Abschmecken |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |
| | Salz, aus der Mühle |

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl sowie den Grieß in eine Schüssel geben, vermischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Drei der Eier trennen. Die Eigelbe, das übrige Ei, das Öl, und eine Prise Salz in die Mulde geben und alles zu einem festen Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur circa fünf Minuten ruhen lassen.

Den Lauch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Das Wildlachsfilet ebenfalls waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Nudelteig aus der Folie nehmen und ihn mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Teigplatten zu Bandnudeln schneiden. Die Tagliatelle in das kochende Salzwasser geben und bissfest garen lassen.

In einem Topf etwas Butterschmalz zerlassen und die Lauchstreifen darin glasig andünsten, mit Sahne ablöschen und circa zwei Minuten kochen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Die Nudeln abgießen und zusammen mit den Wildlachswürfeln in den Topf zu der Sahnesoße geben. Alles miteinander vermengen und den Lachs kurz in der Masse garen lassen.

Die Tagliatelle auf dem Teller anrichten, mit Thymian und Rosmarin garnieren und servieren.



Leibgericht: „Rindermedaillons mit Buschbohnen auf türkische Art und Reis“ von Cansu Döner

Zutaten für zwei Personen

| | |
|---------|--|
| 2 | Rumpsteaks, à 200 g |
| 200 g | türkischer Reis |
| 3 EL | kleine, feine Fadennudeln |
| 150 g | Buschbohnen |
| 2 | grüne, türkische Paprikaschoten (Charliston) |
| 1 | Tomate |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 1 Zweig | Thymian |
| 2 EL | türkisches Salça Tomatenmark |
| 1 EL | Butter |
| | Gemüsefond |
| | Olivenöl, zum Anbraten |
| | Chili, aus der Mühle, zum Abschmecken |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |
| | Salz, aus der Mühle |

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen, den Knoblauch abziehen, klein schneiden und zusammen mit dem Thymianzweig sowie dem Lorbeerblatt dazugeben. Die Rumpsteaks waschen, trocken tupfen, in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und fertig garen.

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Paprika klein schneiden, einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel zusammen mit der Paprika darin anschwitzen. Einen Topf mit Wasser füllen, zum Kochen bringen und die Tomate für einige Sekunden hineingeben. Die Tomate nach dem Wasserbad von der Schale befreien, in Würfel schneiden und zu der Paprika geben. Das Tomatenmark dazugeben und alles gut vermengen. Die Buschbohnen putzen, waschen, ebenfalls dazugeben und alles ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken, eine kleine Menge Wasser dazugeben und einkochen lassen.

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Fadennudeln goldbraun darin anbraten. Den türkischen Reis dazugeben und ebenfalls leicht anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen, salzen und so lange abgedeckt köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist.

Die Rindermedaillons zusammen mit den Buschbohnen und dem Reis auf einem Teller anrichten und servieren.



Leibgericht: „Gebratener Seeteufel an Gurkengemüse und Kartoffelstampf“ von Klaus Streuber

Zutaten für zwei Personen

| | |
|--------|----------------------------------|
| 300 g | Seeteufelfilet |
| 200 g | mehlig kochende Kartoffeln |
| 1 | Salatgurke |
| 1 Bund | Dill |
| 1 | Zwiebel |
| 1 Bund | Dill |
| 1 TL | Senf |
| 75 g | Butter |
| 50 g | Mehl |
| 50 ml | Sahne |
| 50 ml | Weißwein |
| | Öl, zum Anbraten |
| | Salz, aus der Mühle |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Den Seeteufel waschen und trocken tupfen. Dann in 3 Zentimeter dicke Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheiben leicht in Mehl wenden und von beiden Seiten in der Pfanne mit heißem Öl anbraten. Dabei sollte der Fisch innen noch glasig sein.

In einer Pfanne etwas Butter zerlassen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Dill waschen und ebenfalls klein hacken. Dann die Salatgurke halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. Diese dann in 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Gurke zusammen mit der Zwiebel in der Pfanne mit der heißen Butter anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und einen Teelöffel Senf unterrühren. Außerdem den Dill hinzugeben.

Die Kartoffeln abgießen, weich stampfen und mit etwas Butter, der Sahne, dem Dill, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Seeteufelfilet zusammen mit dem Gurkengemüse und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Lammkoteletts mit Paprika-Polenta und grünen Bohnen“ von Zoi Pasda-Baxevani

Zutaten für zwei Personen

| | |
|--------|----------------------------------|
| 4 | Lammkoteletts, à 80 g |
| 50 g | Polentagrieß |
| 250 g | Kenia-Bohnen |
| 25 g | Parmesan |
| 3 EL | Ajvar Paprikapüree |
| 50 g | Butter |
| 25 ml | Marsala |
| 50 ml | Lammfond |
| 250 ml | Geflügelfond |
| 2 EL | Olivenöl |
| | Salz, aus der Mühle |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen und von allen Seiten salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, die Koteletts in die Pfanne geben und auf jeder Seite circa eine Minute anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und in den vorgeheizten Backofen zum Warmhalten geben.

Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Marsala und dem Lammfond ablöschen. Alles einkochen lassen. In einem Topf den Geflügelfond zum Kochen bringen. Sobald der Fond kocht, den Polentagrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Den Grieß circa zehn Minuten köcheln lassen. Währenddessen gelegentlich umrühren.

Einen weiteren Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Bohnen putzen, in das Salzwasser geben und bissfest garen lassen.

Den Parmesan reiben und zusammen mit der Butter und dem Ajvar unter die Polenta heben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bohnen abgießen und das Fleisch aus dem Ofen nehmen.

Die Lammkoteletts zusammen mit den Bohnen und der Polenta auf einem Teller anrichten. Die Soße darüber geben und servieren.



Leibgericht: „Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung und Tomatensoße“ von Marcel Kiefer

Zutaten für zwei Personen:

| | |
|----------|----------------------------------|
| 150 g | Spinat |
| 4 | Tomaten |
| 2 | Schalotten |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 30 g | Pinienkerne |
| 4 | Eier |
| 200 g | Mehl |
| 70 g | Parmesan |
| 150 g | Ricotta |
| 500 g | passierte Tomaten |
| 50 g | Tomatenmark |
| 1/2 Bund | Basilikum |
| 10 g | Oregano, getrocknet |
| 100 ml | Gemüsefond |
| 2 EL | Wodka |
| 1 EL | Olivenöl |
| | Butter, zum Anbraten |
| | Muskatnuss, zum Abschmecken |
| | Zucker, zum Abschmecken |
| | Salz, aus der Mühle |
| | schwarzer Pfeffer, aus der Mühle |

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Zwei der Eier trennen. Die Eigelbe zusammen mit einem weiteren Ei sowie einer Prise Salz hineingeben und mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Das Olivenöl nach und nach während des Knetens mit einarbeiten. Den fertigen Teig anschließend in ein Stück Frischhaltefolie wickeln und einige Minuten ruhen lassen.

Den Spinat waschen, tropfnass in einen Topf geben und solange aufkochen, bis er zusammenfällt. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Sobald der Spinat eingekocht ist, aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und in der heißen Pfanne andünsten. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Nun die Pinienkerne in der Pfanne anrösten und zu dem Spinat geben. Das übrige Ei trennen und zusammen mit dem Ricotta zum Spinat geben und verrühren. Die Masse mit Salz und Muskatnuss abschmecken. 50 Gramm des Parmesans reiben und ebenfalls unter die Masse geben.

Den Nudelteig aus der Folie nehmen und mit der Nudelmaschine zu einem dünnen Teig ausrollen. Auf der Hälfte des Teiges die Spinat-Masse im Abstand von circa vier Zentimetern verteilen. Die andere Teighälfte darüberlegen und in den Zwischenräumen andrücken. Mit einem Teigrad kleine Vierecke austrädern.

Die Ravioli in einem Topf mit ausreichend Salzwasser maximal zwei Minuten kochen lassen. Anschließend mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten sowie die Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und in der heißen Pfanne anbraten. Etwas Zucker darüber streuen und mit dem Wodka ablöschen. Die passierten Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den übrigen Parmesan reiben, ebenfalls unterrühren und die Soße einkochen lassen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und vierteln. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Beides zu der Soße geben.

Die Ravioli zusammen mit der Soße auf einem Teller anrichten und servieren.