



## | Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 02. April 2013 |

### ***Leibgericht: „Himmel und Erde“ von Hans-Peter Gatzweiler***

#### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	fest kochende Kartoffeln
2	Zwiebeln
400 g	Boskoop-Äpfel
2	Birnen
1 Ring	Blutwurst
50 g	mittelscharfer Senf
50 g	Schinken-Speck
100 g	Zucker
	Butter, zum Anbraten
	Mehl, zum Bestäuben
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Die Äpfel schälen, vom Strunk befreien und fein würfeln. Die Äpfel in einem Topf mit Wasser und 50 Gramm Zucker einkochen. Die Kartoffeln abgießen, mit den Äpfeln vermengen und stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Speck anbraten.

Die Blutwurst in Scheiben schneiden, mit Mehl bestäuben und ebenfalls in einer Pfanne anbraten. Die Birnen schälen, vierteln und von den Kernen entfernen. Eine Pfanne erhitzen und eine Flocke Butter dazugeben. Die Birne mit etwas Zucker karamellisieren. Die Blutwurst auf das Püree geben, mit den Zwiebeln, den Birnenvierteln und dem Speck garnieren und servieren. Dazu einen kleinen Topf Senf servieren.



**Leibgericht: „Lachsfilet mit Frankfurter Grüner Sauce und Ofenkartoffeln“ von Christine Jodl-Reis**

**Zutaten für zwei Personen**

2	Lachsfilets, ohne Haut
5	Kartoffeln
1 Bund	Grüne-Sauce-Kräuter
2	Eier
100 g	Mayonnaise
100 g	Schmand
1	Zitrone
1 TL	mittelscharfer Senf
2 Zweige	Rosmarin
0,5 Bund	Dill
2 EL	Mehl
100 ml	Olivenöl
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln mit einer Bürste unter fließendem Wasser waschen, halbieren und auf ein Backblech legen. Die Hälften mit Olivenöl beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Rosmarinzweigen bei etwa 150 Grad Umluft für 20 Minuten im Ofen backen.

Die Eier hart kochen, kalt abschrecken und pellen. Die Grüne-Sauce-Kräuter waschen, trocknen und klein hacken. Die Eier in kleine Stücke schneiden.

Die Mayonnaise, Schmand und Milch in einer Schüssel verrühren. Die Zitrone halbieren, auspressen und zwei Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Die Sauce mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter und die Eier dazugeben und alles vermengen. Die Sauce kalt stellen.

Den Lachs waschen und trocken tupfen. Vorhandene Gräten entfernen. Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Zwei kleine Flocken Butter und etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Filet bei mittlere Hitze von beiden Seiten anbraten.

Den Lachs mit Ofenkartoffeln und der Grünen Sauce auf einem Teller anrichten. Mit Rosmarin und Dill garnieren.



**Leibgericht: „Lachs aus dem Ofen mit Zitronenrisotto und Tomatensalsa“ von Christopher Nitschke**

**Zutaten für zwei Personen**

400 g	Lachsfilet, ohne Haut
150 g	Risottoreis
3	Tomaten
3	Zitronen
20 g	Pinienkerne
1	Chilischote
1	Schalotte
4	Knoblauchzehen
1 Bund	Koriander
1 Bund	Zitronenmelisse
100 g	Butter
50 g	Parmesan
200 ml	Weißwein
1,5 l	Gemüsefond
	Olivenöl
	getrockneter Koriander, zum Würzen
	Meersalz
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Den Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen.

Den Gemüsefond erhitzen. Die Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf andünsten. Anschließend den Risottoreis hinzugeben und ebenfalls andünsten.

Zwei Zitronen auspressen und das Risotto mit dem Zitronensaft und dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Gemüsefond kellenweise nachschütten.

Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Ein Backblech buttern und den Lachs darauf legen. Eine weitere Zitrone in Scheiben schneiden und auf den Lachs geben. Drei Knoblauchzehen abziehen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Den Lachs mit einer Klarsichtfolie bedecken und im Backofen 20 Minuten garen.

Zwei Tomaten mit heißem Wasser übergießen, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und die dritte Tomate hinzureiben. Eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Eine Chilischote grob hacken. Die Tomaten mit dem Zitronensaft, etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Chili und dem getrockneten Koriander abschmecken.

Anschließend eine Pfanne heiß werden lassen, die Pinienkerne kurz anrösten und in die Tomatensalsa geben. Den Parmesan reiben. Das Risotto mit der Butter und Parmesan verfeinern. Die Zitronenmelisse hacken und in das Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Zitronenrisotto auf einem Teller anrichten und den Lachs darauf geben. Mit der Tomatensalsa garnieren und servieren.



## **Leibgericht: „Putenschnitzel mit Kartoffelkruste und Speckbohnen“ von Eva Rieglhofer**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	große Putenschnitzel aus der Brust, ca. 2 cm dick
1 große	mehlig kochende Kartoffel
100 g	Keniabohnen
50 g	mittelalter Gouda
50 g	Parmesan
4 Scheiben	dünn geschnittener magerer geräucherter Bauchspeck
1	Karotte
0,5 Bund	glatte Petersilie
1 Zweig	Rosmarin
1 Zwei	Thymian
1	Knoblauchzehe
1	Ei
100 ml	Geflügelfond
100 ml	trockener Weißwein
100 ml	Sahne
	Kurkuma, gemahlen, zum Würzen
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Butter
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Das Putenschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch salzen, pfeffern und in Butterschmalz beidseitig anbraten. Rosmarin, Thymian und Knoblauch dazugeben.

Die Kartoffel schälen und in kochendem Wasser garen. Die gekochten Kartoffeln in einer Schüssel zerdrücken. Die Karotte schälen und reiben. Den Gouda von der Rinde befreien und ebenfalls reiben. Die Karotte und den Käse zu den Kartoffeln geben. Das Ei von dem Eiweiß trennen. Die Blattpetersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken. Das Eigelb und die gehackte Petersilie untermischen. Alle Zutaten gut vermengen.

Das Putenschnitzel auf ein Backblech legen und gleichmäßig mit der Kartoffel-Masse bestreichen. Das Fleisch in dem vorgeheizten Ofen circa zehn Minuten überbacken.

Die Bohnen waschen und in kochendem Salzwasser etwa drei Minuten kochen. Danach abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Jeweils vier bis fünf Bohnen mit einer dünnen Scheibe Bauchspeck umwickeln. Die Päckchen in einer Pfanne und etwas Butterschmalz von alle Seiten kurz anbraten.

Den Geflügelfond und dein Weißwein in einem Topf erhitzen, die Sahne dazugeben und einreduzieren. Etwas Kurkuma dazugeben und mit kalter Butter verfeinern.

Das überbackene Schnitzel mit den Bohnen und der Sauce auf einem Teller anrichten.



**Leibgericht: „Dreierlei Calamari mit Remouladensauce, Petersilien-Knoblauch-Sauce und griechischem Salat“ von Igor Fornezzi**

**Zutaten für zwei Personen**

2	Calamari-Tuben (mittelgroß)
4	Baby-Calamari frisch, nicht gesäubert
30 g	Parmaschinken
1	Baguette
3	Zitronen
2 Roma	Tomaten
1	orange Paprika
1	Salatgurke
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
0,5 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Dill
1 Bund	glatte Petersilie
0,5 Bund	Thymian
0,5 Bund	Majoran
3	Knoblauchzehe
60 g	Schalotten
2	Cornichons
2 Blätter	Kopfsalat
150 g	grobes Mehl
100 g	Schafskäse
1 TL	Ajvar
3	Eier
250 ml	Joghurt
50g	Mayonnaise
1 TL	mittelscharfe Senf
300 ml	Olivenöl
100 ml	Pflanzenöl
2 EL	Olivenöl
100 ml	Balsamico-Essig
Trübe	Apfelessig
1 Prise	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Calamari-Tuben in Ringe schneiden, leicht salzen und abtropfen lassen. Die Baby-Calamaris säubern, nur ganz leicht salzen und abtropfen lassen. Die Hälfte vom Schafskäse in lange Streifen schneiden und den Parmaschinken darum wickeln. Die Schafskäsepäckchen in die Babycalamari füllen und mit einem Zahnstocher verschließen.

Zwei Eier aufschlagen und verquirlen. Die Hälfte der Calamariringe mehlieren und anschließend durch die Eier ziehen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Babycalamari darin grillen. Das restliche Olivenöl erhitzen und die panierten Calamariringe darin frittieren.

Den Joghurt, die Mayonnaise und den Senf vermengen. Ein halbes Bund Basilikum, den Dill, die Petersilie, den Thymian und den Majoran hacken und dazugeben. Eine Knoblauchzehe abziehen und dazu pressen. 40 Gramm der Schalotten abziehen, klein schneiden und mit zu der Sauce geben. Den Saft aus einer Zitrone pressen und dazu geben. Die Cornichons klein hacken und zum Schluss zu der Remoulade geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Balsamicoessig abschmecken.



Ein halbes Bund Petersilie klein hacken. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls hacken. Beides vermischen. Das Olivenöl erhitzen und kurz vor dem Servieren über die Petersilien-Knoblauchmasse geben.

Die Tomaten, die Paprika und die Gurke in Würfeln schneiden und vermengen. Die restliche Schalotten abziehen und in die Ringe schneiden.

Den Apfelessig mit dem Olivenöl vermengen. Die restliche Petersilie hacken und dazu geben. Die restliche Knoblauchzehe abziehen, halbieren und eine Hälfte klein schneiden und zur Vinaigrette geben. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten, Gurken und Paprika mit dem Dressing marinieren. Den restlichen Schafskäse mit einer Kartoffelpresse über den Salat geben.

Das Baguette schräg in Scheiben schneiden. Das Baguette mit der restlichen halben Knoblauchzehe bestreichen und im Backofen kurz backen.

Die zweierlei Calamari auf den Kopfsalatblättern anrichten. Die Remouladensauce und die Petersilien-Knoblauch-Sauce dazu geben. Den Salat dazu anrichten und servieren.



## **Leibgericht: „Senfeier mit Petersilien-Kartoffelpüree und Roter Bete“ von Sandy Braun**

### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	mehlig kochende Kartoffeln
3 Knollen	vorgegarte Rote Bete
3	Petersilienwurzeln
2 EL	Osietra-Kaviar
4	Eier (M)
2	Schalotten
1	Zitrone
350 ml	Gemüsefond
3	Lorbeer-Blätter
4 Stiele	glatte Petersilie
1 Beet	Garten-Kresse
3 EL	mittelscharfer Senf
1 TL	Johannisbeergelee
100 g	Butter
2 EL	Mehl
100 ml	Milch
50 ml	Sahne
4 EL	Himbeer-Essig
3 EL	Rapsöl
	Muskatnuss, zum Würzen
	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen und grob würfeln. Beides in gesalzenem Wasser circa 20 Minuten gar kochen. Die Rote Bete in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden.

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotte darin glasig dünsten. Einen Esslöffel Schalotten auf einem kleinen Teller beiseitelegen. Etwas Mehl über die Schalotten im Topf stäuben und unter Rühren anschwitzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Senf und Milch unterrühren. Die Lorbeerblätter in die Senfsauce geben und bei geringer Hitze köcheln lassen.

Die Eier etwa sieben Minuten kochen, abschrecken und pellen. Alle Eier vollständig pellen. Zwei Eier oben kappen. Das Johannisbeergelee in einem Topf erwärmen und mit Rapsöl und Himbeer-Essig mischen. Die Rote Bete, die restlichen Schalotten und die gehackte Petersilie dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Senfsauce mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit dem Saft der Zitrone abschmecken. Sahne, Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln und Petersilienwurzeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Püree mit der Sahnemilch verrühren und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Das Püree auf einem vorgewärmten Teller verteilen. Die Senfsauce auf das Püree geben. Jeweils ein ganzes Ei auf die Sauce setzen. Ein gekaptes Ei mit einem Esslöffel Kaviar füllen und den Deckel von dem Ei wieder darauf setzen. Die Rote Bete auf dem Teller anrichten. Alles mit Kresse garnieren.