

| Die Küchenschlacht - Menü am 25. Juli 2016 |
„Leibgericht“: mit Nelson Müller



**Leibgericht: „Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat“
von Romy Schneider**

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g	Kalbshackfleisch
25 g	Räucherspeck
2	Sardellenfilets, in Öl
½	altbackenes Brötchen
1 kleine	Zwiebel
1	Ei
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für Sud und Sauce:

1 kleine	Zwiebel
½	Zitrone
1	Ei, davon das Eigelb
15 g	Butter
15 g	Mehl
20 g	Kapern, aus dem Glas
½ TL	mittelscharfer Senf
1	Lorbeerblatt
½ TL	Pimentkörner
½ TL	weiße Pfefferkörner
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Salzkartoffeln:

200 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
10 g	Butter
½ Bund	glatte Petersilie
	Salz, aus der Mühle

Für den Rote-Bete-Salat:

4 g	frischer Ingwer
200 g	vorgegarte Rote Bete
20 ml	Sonnenblumenöl
20 ml	Weißwein-Essig
20 g	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Kartoffeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Klopse Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und würfeln. Räucherspeck ebenfalls in Würfel schneiden. Sardellen klein hacken. Brötchen ausdrücken und



mit Zwiebeln, Ei, Räucherspeck, Sardellen und Hackfleisch verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse Klopse formen.

Für den Salat Rote Bete würfeln. Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln. Ingwer, Salz, Pfeffer, Weißwein-Essig, Zucker und Sonnenblumenöl gut miteinander vermengen und zu der Roten Bete geben.

Für die Salzkartoffeln Kartoffeln schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser weich garen. Abschütten und mit Butter vermengen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, klein hacken und vor dem Servieren über die Kartoffeln geben.

Für den Sud Zwiebel abziehen und vierteln. 750 ml Wasser mit Zwiebel, Pimentkörnern, weißen Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Salz aufkochen, danach Temperatur minimieren. Klopse in den Sud geben und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend aus dem Sud nehmen und warm stellen. Sud beiseite stellen.

Für die Sauce in einem Topf Butter schmelzen. Mehl dazugeben. Unter Rühren nach und nach 150 ml des Klops-Suds hinzufügen. Zitrone auspressen. Zitronensaft, Kapern und Senf unter die Sauce rühren. 10 Minuten einkochen lassen. Eigelb mit einigen Löffeln der Sauce in einer separaten Schüssel verquirlen, dann bei geringer Temperatur unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Klopse in die Sauce geben.

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Dinkel-Spätzle“ von Jürgen Wildbrett

Zutaten für zwei Personen

Für Zwiebelrostbraten und Sauce:

2	Rostbraten aus dem Rinderrücken à 250 g
2	Zwiebeln
2 EL	Mehl
100 ml	Gemüsefond
	Olivenöl, zum Marinieren und Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

2	Eier
4 EL	Dinkelgrieß
6 EL	Dinkelmehl
1	Muskatnuss, zum Reiben
¼ TL	Salz, aus der Mühle
	Butter, zum Braten

Für die Garnitur:

3 Stängel	glatte Petersilie
-----------	-------------------

Zubereitung

Ofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Für die Spätzle gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für den Zwiebelrostbraten Fleisch kalt abbrausen, trockentupfen und von beiden Seiten kräftig pfeffern. Für etwa 15 Minuten in Olivenöl marinieren. Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Fleisch salzen und in einer heißen Pfanne von jeder Seite für etwa 4 Minuten anbraten. Anschließend in Alufolie geben und im Ofen warmhalten. Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln mit 1 EL Mehl vermengen und in der Pfanne knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Bratensauce 1 EL Mehl im Bratenfett der Zwiebeln anschwitzen, mit Fleischsaft aus der Alufolie ablöschen. Gemüsefond angießen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Dinkel-Spätzle Eier mit Dinkelgrieß, Dinkelmehl, einer Prise Muskatnuss und Salz vermengen und zu einem glatten Teig schlagen. Spätzleteig von einem Spätzelteller ins Wasser schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Spätzle darin schwenken.

Für die Garnitur Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Schwäbischen Zwiebelrostbraten mit Dinkel-Spätzle auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.



Leibgericht: „Gebratene Seezungenfilets mit Safran-Zitronen-Schaum und Tomaten-Rucola-Risotto“ von Jutta Hemmersbach

Zutaten für zwei Personen

Für die Seezunge:

- 4 Seezungenfilets à 50 g, küchenfertig, ohne Haut
- ½ EL Neutrales Speiseöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Tomaten-Rucola-Risotto:

- 100 g Risotto-Reis
- 5 Eiertomaten
- ½ Bund Rucola
- ½ Schalotte
- ½ Zitrone
- 100 g Parmesan
- 100 g kalte Butter
- 400 ml Gemüsefond
- 1 EL heller Balsamico-Essig
- 2 getrocknete Tomaten, in Öl
- 1 EL Olivenöl oder Rucola-Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Safran-Zitronen-Schaum:

- ½ Zehe Knoblauch
- ½ Zitrone
- 75 ml Prosecco
- 60 ml Gemüsefond
- 50 ml Schlagsahne
- 1 EL kalte Butter
- 1 TL Puderzucker
- 0,1 g Safranfäden
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 3 schwarze Pfefferkörner
- Cayennepfeffer, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Risotto Gemüsefond erwärmen.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für das Risotto Schalotte abziehen und fein würfeln. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten und würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola waschen, putzen und klein schneiden. Parmesan fein reiben. Zitrone auspressen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Reis hinzugeben, ebenfalls andünsten. Getrocknete Tomaten klein schneiden und hinzufügen. Spritzer Zitronensaft und Balsamico dazugeben. Unter



Rühren Gemüsefond nach und nach angießen und bei geringer Hitze einkochen, bis der Reis bissfest gegart ist. 5 Minuten vor Ende der Garzeit kalte Butter hinzufügen. Nach Ende der Garzeit Tomaten, Rucola und Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Safran-Zitronen-Schaum Zitrone abbrausen, abtrocknen und Schale abreiben. Lorbeerblatt in vier Teile brechen. Knoblauch abziehen. Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Prosecco ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen. Ein Viertel Lorbeerblatt und die Pfefferkörner hinzufügen. Fond angießen und erneut auf ein Drittel einkochen lassen. Pfefferkörner und Lorbeerblatt entfernen. Safranfäden, eine Messerspitze Zitronenschale und Knoblauch dazugeben und einige Minuten ziehen lassen. Knoblauch wieder entfernen, Sahne angießen und mit einem Pürierstab kalte Butter untermixen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren nochmals aufschäumen.

Für die Seezunge Fischfilets kalt abbrausen, trockentupfen und halbieren. In einer Pfanne Öl erhitzen und Fischfilets von jeder Seite etwa eine Minute anbraten. Pfanne vom Herd nehmen, Fisch glasig ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gebratene Seezungenfilets mit Safran-Zitronen-Schaum und Tomaten-Rucola-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Casoncelli mit Radicchio-Gorgonzola-Füllung, gedünstetem Radicchio und gerösteten Pinienkernen“ von Dominique Delhees

Zutaten für zwei Personen

Für den Casoncelli-Teig:

3 Eier
250 g Mehl
50 g Hartweizengrieß
25 ml Olivenöl
Mehl, zum Ausrollen
Salz, aus der Mühle

Für die Casoncelli-Füllung:

½ Kopf Radicchio
1 Orange
50 g Semmelbrösel
150 g Gorgonzola Dolce
100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 EL Flüssiger Blütenhonig
Muskatnuss, zum Reiben
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den gedünsteten Radicchio:

½ Kopf Radicchio
125 g Butter
250 ml Gemüfefond
50 ml Weißer Balsamico
1 Vanilleschote
1 TL Fenchelsamen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Zitrone
10 g Parmesan
3 EL Pinienkerne

Zubereitung

Für die Casoncelli in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Casoncelli-Teig ein Ei trennen. Eiweiß beiseite stellen. Mehl, 2 Eier, 1 Eigelb, Hartweizengrieß, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem Teig kneten und in Frischhaltefolie gewickelt für einige Minuten in den Kühlschrank geben.

Für die Casoncelli-Füllung Radicchio putzen, abbrausen, klein hacken und trockenschleudern. Orange abbrausen, abtrocknen und Schale abreiben. Frischkäse, Gorgonzola und Semmelbrösel



mixen, gehackten Radicchio und Orangenabrieb unterheben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, mit Honig und Muskatnuss abschmecken. Füllung in einen Spritzbeutel füllen.

Nudelteig bemehlen und in der Nudelmaschine zu Nudelplatten ausrollen, Rechtecke von etwa 7 cm x 5 cm ausschneiden. Teigstücke mit beiseite gestelltem Eiweiß bepinseln. In die Mitte der

Rechtecke Füllung geben, dann Casoncelli formen. Dazu Teig der Länge nach einrollen, an den kurzen Enden zu einem Ring formen und zusammendrücken. In kochendem Wasser 3 Minuten kochen, dann abgießen.

Für den gedünsteten Radicchio Fenchelsamen ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Radicchio putzen, abbrausen, klein hacken und trockenschleudern. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark auskratzen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Radicchio mit Vanille darin andünsten. Mit weißem Balsamico und Fond ablöschen. Fenchelsamen hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Zitrone abbrausen, abtrocknen und Schale abreiben. Parmesan grob hobeln.

Casoncelli auf Tellern anrichten, gedünsteten Radicchio dazugeben, mit Parmesan, Zitronenabrieb und gerösteten Pinienkernen garnieren und servieren.



Leibgericht: „Selbstgemachte Tagliatelle mit gebratenen Garnelen, Artischocken und Tomaten in Sherry-Sahne-Sauce“ von Renate Zimmermann

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g	doppelgriffiges Weizenmehl
4	Eier
1 EL	Milch
1 EL	Olivenöl
	Mehl, zum Bestäuben
	Salz, aus der Mühle

Für die Sauce:

150 g	Garnelen, küchenfertig, ohne Schale und Kopf
2 große	Fleischtomaten
2	Frühlingszwiebeln
4	Artischockenherzen, aus dem Glas
100 ml	Schlagsahne
50 ml	trockener Sherry
½ Bund	Estragon
1 EL	eingelegte grüne Pfefferkörner
1 TL	getrockneter Estragon
1 EL	Olivenöl, zum Braten
	Cayennepfeffer, zum Würzen
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser für die Tagliatelle zum Kochen bringen.

In einem Topf Wasser für die Tomaten zum Kochen bringen.

Für die Tagliatelle Eier aufschlagen. Aus Mehl, Eiern, Olivenöl, einer Prise Salz und Milch einen Teig kneten und diesen zum Ruhen circa 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Arbeitsfläche bemehlen, Teig dünn ausrollen und Tagliatelle schneiden. In gesalzenem Wasser 2-3 Minuten bissfest garen.

Für die Sauce Garnelen kalt abbrausen und trockentupfen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, Strunk und Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Artischockenherzen vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln anschwitzen. Artischocken dazugeben, anschließend die Tomaten. Garnelen ebenfalls hinzufügen, kurz scharf anbraten. Zwei Garnelen für die Garnitur beiseitelegen. Rest mit Sherry ablöschen. Sahne angießen und grüne Pfefferkörner unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Einen Teil für die Garnitur beiseitelegen, restlichen Estragon mit getrocknetem Estragon unter die Sauce rühren.

Selbstgemachte Tagliatelle mit gebratenen Garnelen, Artischocken und Tomaten in Sherry-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten, mit Garnelen und Estragon garnieren und servieren.



Leibgericht: „Hirsch-Buletten mit Orangen-Weißwein-Sauce und Süßkartoffel-Stampf“ von Pascal Marcy

Zutaten für zwei Personen

Für die Hirsch-Buletten:

500 g	Hirsch-Hackfleisch
1	Zwiebel
3	altbackene Brötchen
30 g	Semmelbrösel
2	Eier
150 ml	Ziegenmilch
1 EL	scharfer Senf
3 Stängel	Liebstöckel
	Butter, zum Braten
	Butterschmalz, zum Braten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Orangen-Weißwein-Sauce:

4	Lauchzwiebeln
2	Orangen
220 ml	Rinderfond
20 ml	trockener Weißwein
20 ml	Obstessig
1 EL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Süßkartoffel-Stampf:

800 g	Süßkartoffeln
3 cm	Ingwer
1	Limette
50 g	Parmesan
100 g	Butter
½ Bund	glatte Petersilie
1 Stück	Sternanis
1 TL	Bockshornklee-Samen
1	Tonkabohne
	Meersalz, zum Würzen
	Cayennepfeffer, zum Würzen

Zubereitung

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Hirsch-Buletten Brötchen zerkleinern und in Ziegenmilch einweichen. Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter zerlassen, Zwiebeln glasig anschwitzen. Abkühlen lassen. Brötchen ausdrücken und mit Hirsch-Hackfleisch, Semmelbröseln, Eiern, Zwiebeln, Liebstöckel und Senf vermengen. Mit Salz



und Pfeffer würzen und Buletten formen. In heißem Butterschmalz circa 6 Minuten goldbraun anbraten.

Für die Orangen-Weißwein-Sauce Lauchzwiebeln putzen, waschen und in circa 5 cm lange Stücke schneiden. Orangen waschen, trockenreiben und von einer der beiden Orangen Zesten abziehen. Beide Orangen auspressen. Zucker mit 2 Esslöffeln Wasser in einer Pfanne karamellisieren lassen, Wein und Essig zugießen und 2 Minuten köcheln lassen. Orangensaft dazugeben, Orangenzesten und Lauchzwiebeln hinzufügen. Rinderfond angießen und Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Süßkartoffel-Stampf Ingwer schälen und mit Sternanis und Bockshornklee-Samen in ein Tee-Ei geben. Tee-Ei dem Kochwasser für die Süßkartoffeln beifügen. Süßkartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und gar kochen. Dann abgießen und ohne die Gewürze zurück in den Topf geben. Parmesan fein reiben. Limette auspressen. Limettensaft und Butter zu den Süßkartoffeln geben und stampfen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Petersilie und Parmesan unter den Stampf rühren, mit Meersalz und Cayennepfeffer würzen. Vor dem Servieren etwas Tonkabohne über den Stampf reiben.

Hirsch-Buletten mit Orangen-Weißwein-Sauce und Süßkartoffel-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.