

**| Die Küchenschlacht - Menü am 03. Februar 2016 |**  
**„Tolle Knolle“ Alfons Schuhbeck**



**Hauptgang mit Motto: „Tolle Knolle“: „Raviolo mit Kärntner Kartoffelkrapfenfüllung und Thymian-Butter“ von Dagmar Salecic-Reichhold**

**Zutaten für zwei Personen**

*Für die Kartoffelkrapfen:*

5	große mehligkochende Kartoffeln
150 g	Nudelmehl
150 g	Polenta
1 TL	Kartoffelstärke
5	große Freilandeier
5 EL	Ricotta
2 Zehen	Knoblauch
½ Stange	Porree
2	Frühlingszwiebeln
3 Zweige	Thymian
½ TL	getrocknete braune Minze
3 EL	Lachskaviar, für die Garnitur
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

*Für die Thymian-Butter:*

1	Zitrone
200 g	Butter
3 Zweige	Thymian

**Zubereitung**

Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für die Kartoffelkrapfen das Nudelmehl mit einem Ei und Salz vermengen und verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymianblätter von den Stängeln zupfen. Porree waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln ebenfalls in feine Ringe schneiden. Knoblauch, Thymian, Porree und Frühlingszwiebeln mit etwas Butter anschwitzen und beiseite stellen. Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Kurz durchrühren, damit die Masse leicht abkühlt. Ricotta und Lauch-Frühlingszwiebel-Gemüse unterheben. Getrocknete Minze grob zerbröseln und unter die Masse heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen. Bei Bedarf Kartoffelstärke verwenden, um die Masse fester zu machen.

Den Nudelteig in passende Stücke schneiden und mit der Nudelmaschine zwei lange dünne Platten herstellen. Die Platten zu vier Quadraten à 10 Mal 10 Zentimeter schneiden, sodass zwei große



Raviolo hergestellt werden können. Polenta auf der Arbeitsfläche ausstreuen und die vier Platten darauf legen.

Kartoffelmasse in den Spritzbeutel füllen. Füllung kreisrund auf zwei der Quadrate auftragen, so dass ein Kranz mit einer Aussparung in der Mitte entsteht. Zwei Eier trennen. Die Eigelbe behutsam in die Aussparungen setzen. Ein weiteres Ei verquirlen und die Ränder der Platten damit dünn bestreichen. Die zwei leeren Quadrate auf die Nudelplatten mit der Kartoffelmasse und den Eigelben legen. Dabei unbedingt darauf achten, dass die Luft im Innenraum der Ravioli vorsichtig ausgestrichen wird. Ravioli ausstechen und die Ränder noch einmal gut zusammenpressen.

Butter in einer Pfanne schmelzen und zwei Thymianzweige zugeben. Leicht salzen. Thymianblätter abzupfen und in die Pfanne geben. Zitronenabrieb einer halben Zitrone dazu geben, unterrühren und etwas schmoren lassen. Die Thymianzweige wieder heraus nehmen.

Ravioli behutsam ins kochende Salzwasser gleiten lassen und zwei bis drei Minuten bei geringer Hitze garen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Je ein Raviolo auf Tellern anrichten, mit Zitronen-Thymian-Butter beträufeln und Lachskaviar auf den Ravioli drapieren.



## **Motto „Tolle-Knolle“: „Entenbrust mit Rote Bete, Meerrettich und Nussbutter-Püree“ von Stefan Lorenzer**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Entenbrust:*

2	kleine Entenbrüste
4	Schalotten
1 Stück	frischer Meerrettich à 5 cm
1 EL	Butter
100 ml	Rotwein
50 ml	roter Portwein

#### *Für die Rote Bete:*

500 g	frische Rote Bete (roh)
50 g	Butter
70 g	Zucker
80 ml	Sherryessig
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle
500 ml	Öl zum Frittieren

#### *Für das Nussbutter-Püree:*

500 g	mehlig kochende Kartoffeln
1	Zitrone
100 g	Butter
100 ml	Milch
	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Fritteuse auf 190 Grad vorheizen.

Die Entenbrüste leicht salzen und mit der Fettseite nach unten in eine kalte beschichtete Pfanne ohne Fett legen. Langsam braten, gelegentlich das Fett abschütten. Wenn die Haut goldbraun und kross ist, kurz von der anderen Seite anbraten und im Ofen bei circa 60 Grad durchziehen lassen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein und Portwein ablöschen.

Für die Rote Bete eine Knolle zurückbehalten, die restlichen Knollen schälen und in Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden. Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren, Butter zugeben, mit dem Sherryessig ablöschen und leicht reduzieren. Rote-Bete-Würfel zugeben und im geschlossenen Topf etwa 20 Minuten weich schmoren.

Aus der zurückbehaltenen Bete erst dünne Scheiben, dann diese in feine Streifen schneiden. Mit Küchenkrepp abtrocknen und frittieren.



Für das Nussbutter-Püree Kartoffeln schälen, in grobe Würfeln schneiden und gar kochen. Die Kartoffeln nach Ende der Garzeit im Topf gründlich ausdampfen lassen. Zweimal durch die Kartoffelpresse geben.

Butter in einem Topf schmelzen und unter Rühren bräunen. Butter mitsamt der braunen Molke unter die Kartoffeln rühren, mit heißer Milch bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnussabrieb würzen. Zitrone halbieren und einen Spritzer Saft in das Püree geben.

Kurz vor dem Servieren die Fettseite der Entenbrust in einer anderen Pfanne ohne Fett noch einmal kross braten.

Etwas Meerrettich reiben.

Rote Bete auf Tellern anrichten. Entenbrust auf der Roten Bete anrichten. Etwas von dem Bratensaft darüber träufeln. Püree und etwas Meerrettich darübergeben, mit der frittierten Roten Bete garnieren und servieren.



## **Motto „Tolle Knolle“: „Massaman-Curry mit Kartoffel-Naan“ von Martin Rütze**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Naan:*

125	Mehl
125 g	Kartoffelmehl
1 TL	Zucker
1 TL	Backpulver
125 ml	Milch
1 EL	Sonnenblumenöl
75 g	Vollmilchjoghurt
2 EL	getrocknete Korianderblätter
50 g	Butter
	Salz

#### *Für das Curry:*

3	große Kartoffeln
½	kleiner Brokkoli
3	Möhren
1	Limette
1	rote Chilischote
30 g	Cashewkerne
½ TL	Massaman Currypaste
250 ml	Kokosmilch
2 EL	helle Sojasauce
2 EL	Fischsauce
2 Stiele	Zitronengras
1 Bund	frischer Koriander
1 EL	Sonnenblumenöl
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für das Naan alle Zutaten außer der Butter zu einem glatten Teig verkneten und zu sechs Kugeln formen. Kugeln zu flachen, ovalen Fladen zusammendrücken. Butter schmelzen und die Fladen beidseitig leicht damit einpinseln. Fladen in einer Pfanne ausbacken, bis sie große Blasen werfen.

Kartoffeln schälen und würfeln, Möhren schälen und in Scheiben schneiden, Brokkoliröschen vom Stiel trennen. Brokkolistiel würfeln. Öl in einem Wok erhitzen und Kartoffel, Möhren und Brokkoliwürfel scharf anbraten. Currypaste hinzugeben und mit Kokosmilch ablöschen. Dabei die Currypaste in der Kokosmilch auflösen. Zitronengras in kleine Stücke schneiden, Chili in feine Streifen schneiden. Beides in den Wok geben. Bei geringer Hitze fünf bis sechs Minuten köcheln, dann Brokkoliröschen zugeben. Weiter köcheln bis Kartoffeln und Möhren gar sind.

Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Curry mit Limette, Fisch- und Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronengras entfernen. Korianderblätter abzupfen und kurz vor dem Servieren unterheben. Curry in einem tiefen Teller anrichten. Das Curry mit dem Naan auf Tellern anrichten und mit restlichen Korianderblättern und Cashewkernen garniert servieren.



## **Tolle Knolle: „Zweierlei Gnocchi mit Tomatensugo“ Stefan Schake**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für die Gnocchi:*

400 g	mehligkochende Kartoffeln
5	getrocknete Tomaten
200 g	Frischkäse
200 g	Mehl
40 g	Grieß
40 g	Tomatenmark
1 Bund	Basilikum
6 TL	Salz

#### *Für das Tomatensugo:*

5	Strauchtomaten
1	Zucchini
1	Zwiebel
1	Zitrone
3 Zehen	Knoblauch
400 ml	passierte Tomaten (stückig)
5 EL	Olivenöl
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Gnocchi Kartoffeln schälen, würfeln und in das kochende Salzwasser geben.

Für das Tomatensugo Tomaten anritzen und für circa 40 Sekunden in das kochende Wasser legen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken, Tomaten häuten. Olivenöl in einen Topf geben, Zwiebeln und Knoblauch abziehen, würfeln, und zusammen mit Rosmarin und Thymian in den Topf geben. Die gehäuteten Tomaten in Stückchen und hinzugeben. Zucchini würfeln und zusammen mit den passierten Tomaten dazugeben. Abschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken und köcheln lassen. Basilikum und getrocknete Tomaten hacken und zur Seite stellen.

Die fertigen Kartoffeln abgießen und zusammen mit Mehl, Grieß und Frischkäse zu einem Teig verarbeiten. Teig in zwei Teile aufteilen. Zu dem einen Teil Basilikum und zu dem anderen Teil Tomatenmark und getrocknete Tomaten hinzugeben.

Topf mit Salzwasser sowie eine Pfanne mit Butter anstellen. Gnocchi formen und in das Salzwasser geben. Sobald sie oben schwimmen, herausnehmen und in der Pfanne mit der Butter schwenken. Gnocchi mit Tomatensugo auf Tellern anrichten und servieren.