



| Die Küchenschlacht - Menü am 20. Januar 2016 | Tagesmotto „Hüttenzauber“ Alexander Herrmann

Hauptgericht zum Tagesmotto „Hüttenzauber“: „Kokos-Rahm-Geschnetzeltes mit Gemüse und Semmelknödel“ von Liberty Solomon-Ehrich

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

1	Kalbsfilet à 250 g
200 g	grüne Bohnen
100 g	weiße Champignons
1	rote Zwiebel
1 Knolle	Ingwer à 2cm
1 Zehe	Knoblauch
1	rote Chili
100 ml	Kokosmilch
50 ml	Sahne
5 EL	Sojasauce
2 Stangen	Frühlingszwiebeln
1	Zitronengras
½ Bund	Koriander
1 EL	Zucker
5 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Semmelknödel:

300 g	Brötchen vom Vortag
300 ml	Milch
3	Eier
1 Knolle	Ingwer à 2 cm
½ Bund	Koriander
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Geschnetzelte das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und schnetzeln. In einer Pfanne mit Öl stark anbraten. Zitronengras und Ingwer kräftig zerstoßen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Koriander waschen, trocken wedeln und hacken. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Frühlingszwiebeln und Chili in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten mit dem Fleisch anbraten.

Für die Knödel Brötchen grob hacken und mit Eiern und Milch quellen lassen. Ingwer schälen und reiben und mit gehacktem Koriander unterheben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Knödel formen und in einem Topf mit heißem Wasser leicht kochen lassen.



Grüne Bohnen in die Bratpfanne geben und mit Kokosmilch ablöschen. Sahne und Sojasauce hinzufügen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sobald die Knödel oben schwimmen, diese herausnehmen.

Das Kokos-Rahm-Geschnetzelte mit Gemüse und Semmelknödel auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto „Hüttenzauber“: „Rinderfilet mit Pilzrahm, Limettenquark und Süßkartoffelrösti“ von Michael Hötte

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1	Rinderfilet à 500 g
1 Bund	Thymian
100 g	Butter
50 ml	Pflanzenöl, zum Anbraten

Für den Pilzrahm:

100 g	Steinpilze
100 g	Pfifferlinge
200 ml	Crème Fraîche
200 ml	Sahne
1 TL	Zucker
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Muskatnuss, zum Reiben
	Fleur de Sel, zum Abschmecken

Für die Rösti:

1	Süßkartoffel
1	Zwiebel
1	Ei
	Butterschmalz, zum Anbraten

Für den Limettenquark:

1	Limette
150 g	Quark
150 g	Schmand
1 Bund	Schnittlauch
1	Lauchzwiebel
1 TL	Zimt
	Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur:

½ Bund	Koriander
½ Bund	Petersilie

Zubereitung

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch Rinderfilet waschen, trocken tupfen, würzen und von allen Seiten in Öl anbraten. Butter und Thymianzweige hinzufügen und im Ofen für 15 Minuten fertig garen.

Für den Pilzrahm Pilze putzen, klein schneiden und anbraten. Sahne und Crème Fraîche ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Muskatnuss, Fleur de Sel und Zucker abschmecken.



Für die Rösti Süßkartoffel schälen und klein raspeln. Zwiebel abziehen und klein hacken. Ei aufschlagen und mit Süßkartoffel und Zwiebel mischen. Kleine Nocken formen und in Butterschmalz anbraten.

Für den Limettenquark Schmand und Quark vermischen. Lauchzwiebel und Schnittlauch in Ringe schneiden und hinzufügen. Zuletzt mit Limettenschale und -saft sowie Salz und Zimt abschmecken.

Das Rinderfilet mit Pilzrahm, Limettenquark und Süßkartoffelrösti auf Tellern anrichten, mit gehacktem Koriander und Petersilie garnieren und servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto „Hüttenzauber“: „Gebratene Weißwurst mit Mango-Senf-Sauce, Salat und Laugensemmel-Pommes“ von Melanie Globerger

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Weißwürste
 Rapsöl, zum Anbraten

Für den Salat:

150 g Römer-Salat
2 EL Rote Bete-Sprossen
3 EL Rapsöl
2 EL Apfelessig
1 EL Honig
 Salz, aus der Mühle
 rosa Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

½ Mango
1 Schalotte
 Rapsöl, zum Anbraten
 mittelscharfer Senf, zum Abschmecken
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 bunter Pfeffer, aus der Mühle

Für die Laugensemmel-Pommes:

1 Laugenbrötchen
1 EL Rapsöl, zum Anbraten
1 TL Butter, zum Anbraten

Zubereitung

Für die Wurst Grillpfanne dünn mit Öl ausstreichen. Wurst darin unter Wenden 10 Minuten grillen.

Für den Salat Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Honig zu einem Dressing verquirlen. Salat waschen, schleudern und in feinen Streifen schneiden, Sprossen dazugeben. Mit dem Dressing vermischen und bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für die Sauce Schalotte und Mango schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte und Mango darin anschwitzen. Topf vom Herd nehmen und mit Senf, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pommes Brötchen in Streifen schneiden. Etwas Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Brötchenstreifen von allen Seiten knusprig braten.

Die gebratene Weißwurst mit Mango-Senf-Sauce, Salat und Laugensemmel-Pommes auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto „Hüttenzauber“: „Kaiserschmarrn mit karamellisierten Pflaumen“ von Svenja Haas

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

70 g	Mehl
100 ml	Milch
100 ml	Mineralwasser, mit Sprudel
50 ml	Rum
2	Eier
25 g	Rosinen
25 g	Zucker
2 TL	Butter
	Salz, aus der Mühle

Für die Pflaumen:

200 g	Pflaumen
1 EL	Zucker
1	Zimtstange
½ TL	Speisestärke

Für die Garnierung:

1 Bund	Minze
1	Zimtstange
1 EL	Mandelblätter
	Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Für die Pflaumen diese waschen, halbieren und entsteinen. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Pflaumen, 100 ml Wasser und Zimtstange zugeben und 4 Minuten köcheln lassen, bis der Karamell sich gelöst hat. Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und zu den Pflaumen geben. Unter Rühren aufkochen und 2 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen.

Für den Schmarrn Rosinen in Rum einlegen. Eier aufschlagen und trennen. Mehl, Milch und Salz mit Handrührgerät verrühren. Eier trennen, Eigelbe und Rosinen unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 1 EL Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Eigelbmasse heben. 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen. Teig hineingeben, bei mittlerer Hitze von der unteren Seite 3 Minuten goldbraun backen. Mithilfe einer großen Palette halbieren und wenden. 3 Minuten anstocken lassen, dann den Teig mit zwei Pfannenwendern in Stücke zupfen. 1 TL Zucker und 1 TL Butter zugeben und Teigstücke rundherum goldbraun braten.

Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben, mit dem Pflaumenkompott auf Tellern anrichten, mit Minze und Zimtstange garnieren und servieren.