

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 23. Mai 2022 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Patrick Steuber

Tagliatelle mit schneller Tomaten-Bolognese

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

125 g Semola di grano duro
 75 g Mehl
 2 Eier
 1 Prise Salz

Das Semola di grano duro und Mehl in einer Schüssel abwägen und gut vermischen. Auf die Arbeitsplatte sieben und eine Mulde in die Mitte formen. Eier in die Mulde schlagen und eine Prise Salz hinzufügen. Alle Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, ggf. etwas Wasser einarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Ruhephase den Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und auf Stufe 2-3 durch den Tagliatelle-Aufsatz laufen lassen. In gesalzenem Kochwasser bissfest garen.

Für die schnelle Tomaten-Bolognese:

500 g gemischtes Hackfleisch
 250 g Kirschtomaten
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 780 ml passierte Tomaten
 50 g Butter
 2 EL Tomatenmark
 1 EL Ahornsirup
 100 ml Weißwein
 2 EL alten Balsamicoessig
 4 Zweige Thymian
 1 Bund glatte Petersilie
 2 EL edelsüßes Paprikapulver
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kirschtomaten halbieren.

Thymian und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Thymian von den Stielen zupfen und Petersilie fein hacken.

Zuerst das Hackfleisch in Öl mit etwas Salz und dem Paprikapulver scharf in einem Topf anbraten und das Fett auslassen. Danach das Hackfleisch aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

Schalotten und Knoblauch in der Butter glasig andünsten, dann die Kirschtomaten und das Tomatenmark sowie den Thymian hinzugeben. Alles gut anrösten, bis sich auf dem Topfboden ein Pfannensatz gebildet hat. Dann alles mit dem Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit den passierten Tomaten, Ahornsirup und Balsamico aufgießen, bei leichter Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sugo und Hackfleisch vermischen. Petersilie hinzugeben.

Etwa eine Kelle Sugo in eine Schale geben und die Tagliatelle darin vorsichtig vermischen. Mit Hilfe der Kelle und einer Pinzette die Nudeln aufdrehen und in einem tiefen Teller anrichten. Ewas Hackfleisch-Sugo daneben und obendrauf geben.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan
 1 Bund Basilikum
 Olivenöl, zum Beträufeln

Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Mit Parmesan, Basilikum und Olivenöl anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maximilian Drimalski

Risotto mit gebratener Tintenfischtube, frittierten Baby-Calamari, Tomaten-Ananas-Ragout und Basilikum-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis
1 Zwiebel
20-30 g Parmesan
Butter, zum Abschmecken
100 ml trockener Weißwein
300 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig andünsten. Gemüsefond in einem zweiten Topf erhitzen.

Risottoreis zu den Zwiebeln geben und kurz anbraten. Nach und nach heißen Gemüsefond angießen und Risotto garen. Weißwein angießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan reiben. Parmesan und Butter vor dem Servieren unter das Risotto rühren.

Für die Tintenfischtuben:

2 küchenfertige Tintenfischtuben
1 Knoblauchzehe
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tintenfischtuben ggf. putzen. In einer Pfanne bei niedriger Hitze anbraten, damit die Flüssigkeit entweicht und verdampft. Tintenfischtuben aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Olivenöl erhitzen und Knoblauch in die Pfanne geben. Tuben zurück in die Pfanne geben und scharf anbraten.

Für die Calamari:

200 g küchenfertige Baby-Calamari
Mehl, zum Mehlieren
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Baby-Calamari ggf. putzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mehlieren und in Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



PROFI
TIPP

Laut WWF ist der **Tintenfisch** (Kalamar (Loligo)) aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Mai 2022):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27, Südostatlantik FAO 47 (Handleinen und Angelleinen (mechanisiert))

Für das Ragout:

½ Ananas
2 große frische Tomaten
400 g Tomaten, aus der Dose
2 küchenfertige Tintenfischtuben
1-2 Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
50 ml trockener Weißwein
2 Zweige Petersilie
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Beides klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und erst die Zwiebel, dann den Knoblauch glasig anbraten. Tomaten putzen, vierteln und zu den Zwiebeln und Knoblauch geben.

Ananas schälen, vom Strunk befreien und in kleinen Stücke schneiden. Ebenfalls hinzugeben. Tomaten aus der Dose hinzufügen.

Tintenfischtuben ggf. putzen und in einer zweiten Pfanne auf niedriger Hitze anbraten, damit die Flüssigkeit austritt. Anschließend in Ringe schneiden und zum Tomaten-Ananas-Ragout geben. Mit Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Vor dem Servieren unter das Ragout heben.

Für das Basilikum-Topping: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in einem Mörser zerkleinern.
½ Bund Basilikum Nach und nach etwas Olivenöl angießen und mit Salz und Pfeffer würzen.
1-2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jürgen Gütling

Würziges Kokos-Hähnchen mit Shiitake, Bambussprossen, Paprika und Basmati

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 rote Paprika
- 10 Shiitake
- 100 g Bambussprossen in Streifen, aus dem Glas
- 3 Schalotten
- 1 Asia-Knoblauch
- 1 mittelgroße Chilischote
- 2-3 cm Ingwer
- 2 Limetten, davon Saft
- 1 Stange Zitronengras
- 2-3 EL Sojasauce
- 2-3 EL Fischsauce
- 100 ml Geflügelfond
- 1 EL gelbe Currypaste
- 2-3 EL Honig
- 400 ml cremige Kokosmilch
- 1 EL Kokoscreme
- 100 ml Sesamöl
- Speisestärke, zum Andicken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Chilischote abbrausen und hacken. Fleisch in mundgerechte Streifen oder Stücke schneiden und mit 2 EL Sesamöl, der Sojasauce, der Fischsauce und der Chili marinieren, beiseitestellen und ziehen lassen. Paprika abbrausen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, klein schneiden. Shiitake putzen und klein schneiden. Bambussprossen abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und alles fein hacken.

2 EL Sesamöl in einem Wok erhitzen. Ein Holzstäbchen in das heiße Öl halten und sobald sich kleine Bläschen am Stäbchen bilden, hat das Öl die richtige Temperatur erreicht. Fleisch mitsamt der Marinade in das Öl geben und rundum anbraten. Gemüse hinzugeben und kurz knackig anbraten. Honig, Currypaste und Kokoscreme einrühren und alles mit der Kokosmilch und Geflügelfond ablöschen. Auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten köcheln lassen, das Gemüse sollte bissfest bleiben.

Zitronengras zerdrücken und mit in den Topf geben. Nach dem Kochen das Zitronengras entfernen. Sauce mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sollte die Sauce nicht sämig genug sein, einfach etwas Speisestärke mit etwas Wasser in einer Tasse glattrühren, vorsichtig zur kochenden Sauce geben, kräftig rühren und auf diese Weis andicken.

Sollte die Sauce zu dick sein, dann etwas Wasser hinzufügen (keine Milch oder Sahne!).

Für den Reis:

- 100 g Basmatireis

Reis in 200 ml kaltem Wasser ansetzen. Aufkochen lassen, dann den Herd ausschalten und den Reis quellen lassen.

Für die Garnitur:

- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 1 EL schwarzer Sesam
- 1 EL weißer Sesam

Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden. Schwarzen und weißen Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Gericht mit Frühlingszwiebeln und Sesam bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Fabio Inverso

Saltimbocca alla romana mit Rosmarinkartoffeln und Caponata

Zutaten für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

- 2 Kalbsschnitzel von der Oberschale
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 1 Zitrone, davon Saft
- 1 Bund Salbei
- 300 ml Weißwein
- 100-200 ml Gemüsefond
- 100 g Mehl
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Mehl in einen tiefen Teller geben und salzen. Das Fleisch sehr dünn klopfen und in dem gesalzenen Mehl wenden.

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Jedes Stück Fleisch mit einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt umwickeln und mit einem Zahnstocher befestigen. Dann das Fleisch in Öl kurz scharf anbraten und mit Weißwein, Zitronensaft und Gemüsefond ablöschen. Sud etwas einköcheln lassen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

- 12 Drillinge
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, davon Saft
- 4 Zweige Rosmarin
- 1 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln gut abwaschen und ungeschält in Salzwasser kochen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Rosmarinnadeln von den Zweigen lösen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin, Zitronensaft und Honig vermengen. Die Marinade in einer Pfanne erwärmen und die Kartoffeln darin braten, bis sie leicht gebräunt sind.

Für die Caponata:

- 2 Auberginen
- 3 große Tomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 EL grüne Oliven, ohne Stein
- 1 EL Kapern
- 2 EL Kräuternessig
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL getrockneter Oregano
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Auberginen putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Die Stängel abtrennen und klein schneiden. Petersilienblätter grob hacken. Tomaten abbrausen, Strunk entfernen und klein schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Auberginen darin anbraten. Mit Oregano und etwas Salz würzen und vermengen, bis die Auberginenstücke gleichmäßig mit Öl überzogen sind. 5 Minuten braten und dabei die Pfanne gelegentlich schwenken. Sobald die Auberginenstücke ringsum eine goldgelbe Farbe angenommen haben, die Zwiebel, den Knoblauch und die Petersilienstängel dazugeben. Alles einige Minuten weitergaren. Kapern und Oliven hineingeben und das Gemüse mit Essig beträufeln. Sobald er verkocht ist, die Tomaten untermischen und alles noch etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Zum Schluss Petersilienblätter über die Caponata streuen. Mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dieter Groß

Putenschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Putenschnitzel
1 Ei
80 g Semmelbrösel
80 g Mehl
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite max. 3 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln:

600 g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln und Zwiebeln hineingeben und langsam und gleichmäßig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Gurkensalat:

½ Salatgurke
1 TL Dijon-Senf
1 EL Rotweinessig
3 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und die Gurkenscheiben damit anmachen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Zitrone in Scheiben schneiden und als Garnitur für das Putenschnitzel verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Manuel Buckow

Rehrücken mit Möhren-Buttermilch-Püree, gebackener Rote Bete und Erdbeer-Rhabarber-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:
1 küchenfertiger Rehrücken
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Backofen bei 175 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken leicht salzen, in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten und dann für 15 Minuten im 120 Grad heißen Ofen fertig garen.

Für das Möhren-Buttermilch-Püree:
4 gelbe Möhren
500 ml Buttermilch
250 g Sahne
1-2 EL Butter
1 Zweig Liebstöckel
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren putzen, schälen und in Salzwasser garen. Anschließend abseihen.

Butter in den Topf geben, schmelzen und die Möhren hinzugeben. Mit Sahne aufgießen und pürieren. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann Buttermilch angießen und verrühren. Liebstöckel abrausen, trockenwedeln, hacken und ebenfalls unter den Püree rühren.

Für die Rote Bete:
3 Knollen frische Rote Bete
3-4 EL getrocknete Fichtennadeln
100 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Fichtennadeln mit Öl mixen, abseihen und dabei das aromatisierte Öl auffangen. Rote Bete putzen und mitsamt Schale 10 Minuten in Wasser garen. Kurz kalt abspülen. Dann vierteln und für 20 Minuten bei 175 Grad im Ofen backen. Vor dem Anrichten mit Fichtenöl beträufeln und mit Salz bestreuen.

Für das Chutney:
1 Stange Rhabarber
5 Erdbeeren
5 eingelegter grüner Pfeffer
300 ml Holunderbeerensaft
300 ml Rotwein
100 g Muscovado-Zucker
5 g Senfsaat
1 Zimtstange
2 Prisen Meersalz

100 ml Wasser und Zucker vermischen und solange einkochen, bis Karamell entsteht. Mit Holunderbeerensaft und Rotwein ablöschen. Senfsaat, Zimtstange und Salz hinzufügen.

Rhabarber putzen und hacken. Rhabarber und grünen Pfeffer mit in den Topf geben und unterrühren. 8-9 Minuten einkochen lassen. Erdbeeren putzen, klein schneiden und unter das Chutney rühren.

Für die Garnitur:
1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.