

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juni 2022** ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Yannick Philippe**

**Steak frites mit Pfeffersauce, Schalotten-Kompott und Wildkräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch und Sauce:**

2 Rinderfilets, à 200 g  
 4 Schalotten  
 200 ml Sahne  
 40 g kalte Butter  
 100 ml Rinderfond  
 20 ml Cognac  
 1 TL Balsamicoessig  
 40 ml Weißwein  
 40 g grobe Pfefferkörner  
 2 EL Speiseöl, zum Braten  
 Grobes Meersalz, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Pfefferkörner mit einem Mörser zu groben Stücken mahlen. Einen Teil davon mit einem Sieb abschöpfen und die restlichen Pfefferkörner für das Steak nutzen. Rinderfilet mit dem Speiseöl beträufeln und einreiben. Dann mit dem Pfeffer und grobem Salz einreiben. Durch das Öl haften die Gewürze besser.

Schalotten abziehen und in feine Würfel hacken. Eine Pfanne aufstellen und auf mittlerer Stufe vorheizen. Steak reingeben und scharf auf allen Seiten anbraten. Steak rausnehmen und im Ofen ziehen lassen. In die noch heiße Pfanne die Schalottenwürfel und weitere Pfefferkörner geben und mit Cognac und Weißwein ablöschen. Fond hinzugeben, kurz aufkochen lassen und mit Sahne auffüllen. Auf kleiner Stufe bis zur gewünschten Konsistenz ziehen lassen. Balsamico hinzugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und vor dem Servieren mit kalter Butter abbinden.

**Für die Pommes:**

800 g große mehligkochende Kartoffeln  
 Öl, für die Fritteuse  
 Feines Meersalz, zum Würzen

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige 0,7cm dicke Stifte schneiden. Die rohen Kartoffelstifte in kaltes Wasser legen. Wasser nach ca. 2-3 Minuten abschütten und die Kartoffeln mit einem Küchentuch abtrocknen. Dann in die auf 140 Grad vorgeheizte Fritteuse geben und 5-8 Minuten vorfrittieren. Die vorfrittierten Pommes wieder rausnehmen und „schwitzen“ lassen.

Kurz vor dem Anrichten die Pommes auf ca. 175 Grad 1-2 Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenrolle abtropfen und noch heiß mit dem feinen Meersalz würzen.

**Für die Schalotten:**

2 große Schalotten  
 100 ml Gemüsefond  
 1 Lorbeerblatt  
 Grobes Meersalz  
 1 TL alter Balsamicoessig

Schalotten für das Püree abziehen und grob in Scheiben schneiden und mit Öl in einer Pfanne anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen, salzen, Lorbeerblatt hinzugeben und ca. 20 Minuten einkochen bis die Schalotten ganz weich sind. Am Ende einen Schuss Balsamico hinzugeben und mit dem Mixer grob pürieren.

**Für den Salat:** Salat waschen und trockenschleudern. Kirschtomaten vierteln,  
200 g Wildkräutersalat Radieschen hauchdünn raspeln. Schalotte abziehen und in feine Würfel  
4 Radieschen schneiden.  
4 Kirschtomaten Für das Dressing Knoblauch abziehen und mit Senf, Honig, Öl, Fond, und  
1 Schalotte Essig mixen und mit Meersalz und Piment d'Espelette würzen. Dressing  
1 Knoblauchzehe über den Salat verteilen.  
1 gehäufte TL Dijon Senf  
1 gehäufte TL Lavendelhonig  
2 EL Rapsöl  
2 EL Rinderfond  
1 EL Sherry-Essig  
1 Prise Meersalz  
1 Prise Piment d'Espelette

Steak mit Sauce überträufeln, eine Nocke des Schalottenkompotts  
hinzugeben, die Pommes in einem Schälchen anrichten, wie auch den  
Salat in einer separaten Schale.



**Annemarie Lippold**

## **Spinatknödel mit Bergkäsesauce und Feldsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Knödel:**

100 g altbackene Brötchen (ca. 2-3 Stück)  
 300 g frischer Spinat  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Eier  
 25 g Parmesan  
 25 g Bergkäse  
 1 EL Butter  
 100 ml Milch  
 2 EL Panko-Paniermehl  
 2 EL Mehl  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brötchen in Würfel schneiden und mit ca. der Hälfte der Milch übergießen und einweichen lassen. Spinat waschen und trockenschleudern. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in Butter kurz andünsten und den Spinat dazugeben. Dünsten, bis der Spinat zusammenfällt. Spinat etwas zerkleinern und zu den Brötchenwürfeln geben. Parmesan und Bergkäse reiben und mit Eier, Mehl und Pankobrösel zu der Masse hinzufügen. Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken, alles mit den Händen verkneten und kurz ruhen lassen. Bei Bedarf noch etwas Milch hinzugeben.

Die Masse zu tennisballgroßen Knödeln formen und in siedendem Wasser ca. 15-20 Minuten ziehen lassen.

### **Für die Bergkäsesauce:**

1 Schalotte  
 1 EL Butter  
 200 g Gruyere  
 150 g Sahne  
 100 ml Vollmilch  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, hacken und in einer Pfanne in der Butter anschwitzen und mit Sahne und Milch ablöschen. Bergkäse fein reiben und zu den anderen Zutaten dazugeben und schmelzen lassen. Sauce mit Pfeffer und ggf. Salz würzen. Die Sauce pürieren und ggf. durch ein Sieb streichen, um eine angenehme Konsistenz zu erreichen.

### **Für den Salat:**

50 g Feldsalat  
 5 Radieschen  
 1 Zitrone  
 2 TL Süßer Senf  
 1 TL Honig  
 75 ml Olivenöl  
 25 ml Himbeeressig  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat gut putzen. Radieschen in sehr feine Scheiben schneiden. Senf, Honig sowie Essig und Öl in einer Schale miteinander verrühren. Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Für etwas mehr Frische den Abrieb einer Zitrone und etwas Zitronensaft hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feldsalat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren.

### **Für die Garnitur:**

1 Bund Schnittlauch

Schnittlauch schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Andreas Dähn**

## **Kalbsherz mit Kapern-Gurken-Sauce, Kartoffelstampf und Feldsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Herz:**

1 Kalbsherz  
Etwas Mehl, zum Mehlieren  
Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Herz entlang der Kammern in Stücke schneiden, Haut und Sehnen entfernen und unter kaltem Wasser waschen und trockentupfen. Die Herzstücke salzen und pfeffern, mehlieren und in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten. In Alufolie einwickeln und für 12-15 Minuten in den Ofen geben. Danach 5 Minuten ruhen lassen

### **Für die Sauce:**

250 g Kapernäpfel  
1 Knoblauchzehe  
250 g Spreewälder Cornichons  
250 ml Kalbsfonds  
200 ml Sahne  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit Kapern in der Fleischpfanne in Öl andünsten. Gurken würfeln, hinzufügen und 3-4 Minuten mitbraten. Fonds angießen und alles einkochen lassen. Mit Sahne auffüllen und Sauce nochmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.

### **Für den Stampf:**

700 g mehligkochende Kartoffeln  
250 g Butter  
500 ml Milch  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Milch mit Muskat, Salz und Pfeffer in einem Topf erwärmen. Kartoffeln abgießend und Gewürzmilch und Butter dazugeben und stampfen.

### **Für den Salat:**

100 g Feldsalat  
1 EL süßer Senf  
20 ml Balsamicoessig  
60 ml Olivenöl  
1 Schuss Ahornsirup  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen. Ein Dressing aus Senf, Balsamico, Olivenöl und Ahornsirup herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Feldsalat mit dem Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Tamara Hesselmann**

## **Backfisch mit Remoulade "Japanese Style" und Sweet-Chili-Spitzkohl**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Backfisch:**

300 g Kabeljauloins, ohne Haut  
1 Limette  
100 g Mehl, Typ 405  
200 g Tempuramehl  
150 g Pankomehl  
Wasabipaste  
1 Prise Kurkuma  
200 ml kaltes Mineralwasser  
Pflanzenöl, zum Frittieren

Neutrales Öl in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Wasabipaste in kaltem Mineralwasser anrühren, dann mit Tempuramehl zum Tempurateig verrühren.

Eine Panierstrasse vorbereiten. Fisch säubern, mit Limettensaft und Salz würzen und erst im Mehl wenden, dann im Tempurateig tauchen und im Panko wälzen. Ca. 4 Minuten in der Fritteuse goldbraun backen, dabei immer wieder wenden. Dann auf einem Teller mit Küchenpapier ablegen und etwas salzen.

### **Für die Remoulade:**

2 Eier, Größe L  
4 Cornichons  
1 Frühlingszwiebel  
1 Orange  
1 Limette  
2 EL Dijon-Senf  
1 EL eingelegter Sushi-Ingwer  
½ Bund Schnittlauch  
½ Bund Thaibasilikum  
½ Bund Koriander  
2 Zweige Minze  
2 Zweige Dill  
1 TL Puderzucker  
3 EL Siracha-Sauce  
1 EL Wasabipaste  
Currypulver  
200 ml neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orangenschale reiben. Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Eier trennen und Eigelbe mit Senf und 2 EL Limettensaft in ein hohes schmales Gefäß geben und salzen und zuckern. Mit einem Mixer auf niedriger Stufe Zutaten zusammen mixen und währenddessen langsam Öl einfließen lassen bis eine Mayonnaise entstanden ist. Danach Limetten- und Orangenabrieb dazugeben.

Sushi-Ingwer und Cornichons klein hacken. Die Kräuter fein hacken. Frühlingszwiebel (mittleres Stück) klein schneiden. Alle Zutaten in die Mayonnaise geben und mit Salz, Pfeffer, Siracha-Sauce und etwas Wasabipaste und Curry abschmecken.

### **Für den Spitzkohlsalat:**

½ Spitzkohl  
2 Peperoncini  
2 Knoblauchzehen  
1 Limette  
1 Stange Zitronengras  
2 Limettenblätter  
15 g Maisstärke  
100 ml Reisessig  
50 g Rohrzucker  
1 Prise Zucker  
2 EL Sonnenblumenöl

Spitzkohl hobeln, etwas salzen und kneten. Mit 1-2 EL Reisessig und Sonnenblumenöl marinieren.

Für die Sweet-Chili-Sauce 175 ml Wasser mit restlichem Reisessig und Zucker in einer Pfanne aufkochen. Zitronengras flach klopfen und zusammen mit den Limettenblättern dazugeben. Limette halbieren, auspressen und etwas Limettensaft dazu geben. Peperoncino klein schneiden und je nach Schärfe ein paar Stücke dazugeben. Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne goldbraun frittieren und ebenfalls dazugeben. Kurz aufkochen lassen, dann von der Herdplatte nehmen und ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und mit Maisstärke andicken. Abkühlen lassen. Später den Salat damit marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:**

2 EL Saiblingskaviar  
Einige Shisoblätter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nicolas Heuss

## Köttbullar mit Feigen-Harissa-Sauce, orientalischem Reis und exotischem Feigen-Chutney

Zutaten für zwei Personen

### Für Köttbullar und Sauce:

300 g gemischtes Hackfleisch  
 1 Zwiebel  
 50 g getrocknete Soft-Feigen  
 1 Ei  
 200 ml Sahne  
 200 ml Rinderfond  
 1 TL Harissa-Paste  
 2 TL mittelscharfer Senf  
 1 Bund krause Petersilie  
 ½ Bund Minze  
 1 TL Rauchsatz  
 20 g Paniermehl  
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Petersilie klein hacken. Hack, Petersilie, Ei, Paniermehl und Senf in einer Schüssel verkneten. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zwiebeln dazugeben und aus der Masse Hackbällchen formen und in der Pfanne in Öl knusprig anbraten. Herausnehmen und den Braten-Satz mit Fond und Sahne ablöschen. Feigen klein schneiden. Harissa und Feigen dazugeben und alles unter starker Hitze aufkochen. Mit Rauchsatz und Pfeffer abschmecken und die Hackbällchen unterschwenken. Minze klein schneiden und als Garnitur drüberstreuen.

### Für den Reis:

100 g Basmati  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 20 g Rosinen  
 20 g blanchierte Mandeln  
 2 ganze Nelken  
 1 Stange Zimt  
 2 Kardamom Kapseln  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 1 TL Salz

Reis waschen. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einem Topf mit Butterschmalz kurz anbraten, danach alle Gewürze hinzufügen. Reis ebenfalls hinzufügen und kurz darin andünsten. Mit 250 ml Wasser und Salz auffüllen und bis zum gewünschten Ergebnis köcheln lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit Rosinen und Mandeln hinzufügen.

### Für das Chutney:

250 g rote Zwiebeln  
 250 g frische Feigen  
 125 g brauner Zucker  
 1 Zitrone  
 125 ml Portwein  
 1 Schuss weißer Balsamicoessig  
 1 Prise Zimt  
 Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, in dünne Scheiben schneiden und die Feigen vierteln. Zwiebelringe mit dem Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Nun die Feigen dazugeben und mit Portwein ablöschen. Zum Schluss je nach Geschmack Zitronenschale, Essig, Salz und Zimt hinzufügen. Chutney bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.