

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2022 ▪  
Tagesmotto „Deutsche Klassiker“ mit Alfons Schuhbeck



Waltraud Aigner

### Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

**Für die Königsberger Klopse:**

250 g Hackfleisch vom Kalb  
1 Brötchen vom Vortag  
1 Zwiebel  
1 Sardellenfilet ohne Haut  
½ EL kleine Kapern  
1 Ei  
1 EL Butter  
300 ml Milch  
250 ml Kalbsfond  
1 EL Apfelessig  
1 EL Senf  
2 EL Semmelbrösel  
½ Bund Petersilie  
2 Lorbeerblätter  
2 Pimentkörner  
2 Nelken  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, eine Hälfte fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und hinzugeben. Brötchen in Milch einweichen, gut ausdrücken und mit Zwiebel, Petersilie und Hackfleisch vermengen. Ei aufschlagen. Sardellenfilet und Kapern fein schneiden und mit dem Ei, Senf, Semmelbrösel, einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben und alles gut verkneten, damit eine homogene Masse entsteht. Kalbsfond in einen Topf geben und mit Wasser auf ca. 1,5 Liter auffüllen. Restliche Zwiebelhälfte halbieren und mit je einem Lorbeerblatt und einer Nelke bestücken. Apfelessig dazugeben, salzen und Fond kurz aufkochen. Anschließend Hitze reduzieren. Aus dem Hackfleisch kleine Klopse formen, in den Topf mit Brühe geben und darin 15 Minuten ziehen lassen.



Laut WWF sind **Sardellen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand September 2022):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Biskaya (VIII) (pelagische Scherbrettnetze, Ringwaden)
- 2. Wahl: Östlicher Mittelatlantik FAO 34: Marokko, Mauretanien, Mittelmeer FAO 37: Nördliche Adria (GSA 17), Wildfang (alle Fangmethoden)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Portugiesische Küste (9.a), Mittelmeer FAO 37: Balearen (GSA 5), Nordspanien (GSA 6), Nördliche Adria (GSA 17), Ägäis (GSA 22), Ringwaden

**Für die Kapernsauce:**

1 Sardellenfilet ohne Haut  
1 Zitrone  
2 EL kleine Kapern  
50 ml Sahne  
1 EL Butter  
50 ml Weißwein  
4 Zweige Petersilie  
1 EL Mehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne zerlassen und Mehl hinzugeben. Gut verrühren bis eine Mehlschwitze entsteht. Mit Weißwein ablöschen und etwas Brühe von den Klopfen auffüllen. Sahne dazu geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit den Kapern zusammen hinzugeben. Zitrone abwaschen und Schale abreiben. Sauce mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Fertige Klopse darin einige Minuten ziehen lassen.

**Für die Salzkartoffeln:**

4 festkochende Kartoffeln  
1 Lorbeerblatt  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser und Lorbeerblatt garen. Anschließend abgießen und vierteln.

Königsberger Klopse in tiefen Tellern anrichten, Sauce und Salzkartoffeln darüber geben, mit Petersilie bestreuen und servieren.



**Nils Haubrich**

## **Mini-Hackbraten mit Semmelknödel und rahmiger Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Mini-Hackbraten:**

250 g Rinderhackfleisch  
1 Brötchen, vom Vortag  
1 große Speisezwiebel  
1 Karotte  
1 großes Ei  
Butter, zum Braten  
400 ml Rinderfond  
1 TL Dijon Senf  
1 TL süßer Senf  
70 g Semmelbrösel  
4 Zweige krause Petersilie  
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Brötchen vom Vortag in Wasser einweichen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Hälfte in einer Pfanne mit Butter andünsten. Einen Teil Petersilie dazugeben und mitandünsten. Karotte fein reiben. Angedünstete Zwiebeln und restliche rohe Zwiebeln gemeinsam mit ausgedrücktem Brötchen, Rinderhack, Karotte und Petersilie in einer Schüssel zu einer Masse verarbeiten. Süßen Senf und Dijon Senf dazugeben. Masse mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chiliflocken abschmecken. Ei aufschlagen und dazugeben. Je nach Konsistenz noch Semmelbrösel dazugeben. Einen Braten formen und kurz in einer Pfanne mit Butter anbraten. Braten in eine Auflaufform geben und Rinderfond hinzugießen. Den Braten-Sud für die Sauce später aufbewahren und den Hackbraten für 15-20 Minuten in den Backofen geben.

### **Für die Semmelknödel:**

150 g Brötchen, vom Vortag  
50 g Speckwürfel  
1 große Speisezwiebel  
1 Ei  
150 ml Milch  
50 g Butter + Butter, zum Braten  
3 Zweige krause Petersilie  
2-3 EL Weizenmehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebel gemeinsam mit Speckwürfel in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten, Petersilie hinzugeben und bei kleiner Hitze glasig andünsten. Brötchen würfeln. Butter mit Milch erhitzen, nicht aufkochen und alte Brötchen übergießen. Masse aus Zwiebeln, Speck und Petersilie dazugeben. Ei aufschlagen, dazugeben und zu einem Knödelteig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ggf. noch Mehl dazugeben. Knödel formen und in einem Topf mit heißem Salzwasser bei niedriger Temperatur 15 Minuten garen.

### **Für die Bratensauce:**

Stärke, zum Abbinden  
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Braten-Sud mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und einköcheln lassen. Mit etwas Stärke und Butter abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cornelia Eberwein

## Gerollte schwäbische Maultaschen mit Kräuterseitlingen, dunkler Sauce, Zwiebelschmelze und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

### Für den Maultaschenteig:

300 g Mehl  
3 Eier  
1 TL Salz  
3 EL Olivenöl

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten und in Folie verpackt ruhen lassen.

### Für die Maultaschen-Füllung:

250 g Schweinefleisch aus der Schulter  
1 geräucherte Bratwurst  
50 g magerer Speck  
1 Brötchen vom Vortag  
150 g junger Spinat  
1 Zwiebel  
1 Ei  
3 EL Butter  
30 g Petersilie  
2 L Rinderfond  
3 EL Rapsöl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken. Zwiebel schälen und mit dem Speck würfeln. Beides in Rapsöl andünsten. Spinat kurz blanchieren und abtropfen lassen, danach klein hacken. Schweinefleisch und Bratwurst in den Fleischwolf geben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Eingeweichtes Brötchen mit Zwiebel, Speck, Spinat, Schweinefleisch, Bratwurst und Petersilie sorgfältig miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Den hergestellten Teig nun aus der Folie nehmen und dünn ausrollen.

Füllung gleichmäßig dünn auf dem Teig verteilen und zusammenrollen. Ei aufschlagen, trennen und Eiweiß auffangen. Teigränder mit dem Eiweiß bestreichen. In gleichgroße Maultaschen schneiden, Ränder etwas zusammendrücken. Den Fond im Topf aufkochen, gerollte Maultaschen hineingeben und auf kleiner Stufe gar ziehen lassen. Vor dem Servieren Maultaschen in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.

### Für die Kräuterseitlinge:

200 g kleine Kräuterseitlinge  
Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen und eventuell etwas kleiner schneiden. In Butter anbraten und danach erst mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die dunkle Sauce:

1 Zwiebel  
4 EL Tomatenmark  
200 ml trockener Rotwein  
500 ml Rinderfond  
1 Lorbeerblatt  
1 Zweig Rosmarin  
2 Wacholderbeeren  
1 EL Speisestärke  
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
8 schwarze Pfefferkörner  
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, würfeln und in Öl goldbraun braten. Tomatenmark hinzugeben und mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen, kurz einkochen lassen und Rinderfond dazugeben. Lorbeerblatt, ganze Pfefferkörner, Rosmarinzweig und Wacholderbeeren ebenfalls hinzufügen und 20 Minuten auf niedriger Stufe mitköcheln lassen.

In einer Schüssel Stärke mit etwas Wasser glattrühren und zur Sauce geben. Gewürze abschöpfen und die Sauce dicklich einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

**Für die Zwiebelschmelze:**  
1 Zwiebel  
100 ml Rinderfond  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
Schnittlauch, zum Garnieren  
Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit Salz würzen und mit Paprikapulver bestreuen. Mit Fond ablöschen und leicht einkochen lassen. Zum Schluss über die Maultaschen geben.

Für die Garnitur Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

**Für den Feldsalat:**  
200 g Feldsalat  
100 g magerer Speck  
8 Walnuskerne  
50 ml weißer Balsamicoessig  
1 TL Dijon-Senf  
100 ml Olivenöl  
2 EL Rapsöl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat putzen. Speck würfeln und in Rapsöl anbraten. Walnüsse hacken, dazugeben und leicht rösten. Aus Öl, Balsamico und Senf ein Dressing herstellen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Feldsalat mit Speck, Walnüssen und dem Dressing vermengen.

Maultaschen mit der Sauce und den Kräuterseitlingen auf Tellern anrichten. Zwiebelschmelze darauf geben und mit Schnittlauch garnieren. Mit dem Salat zusammen servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2022** ▪  
**Zusatzgericht von Alfons Schubeck**



### **Strammer Max**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Strammen Max:**

2 sehr große Scheiben Bauernbrot  
 4 Scheiben Hinterkochschinken  
 4 Wachteleier  
 2 Radieschen  
 6 Pimientos de Padrón  
 ½ Avocado  
 2 kleine Tomaten  
 4 Brombeeren  
 4 kleine Cornichons  
 4 grüne, entsteinte Oliven  
 4 Taggiasca-Oliven  
 2 EL Frischkäse  
 ¼ Bund Schnittlauch  
 2 Zweige Dill  
 Butterbrotgewürz, zum Würzen  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brotscheiben mit je einem EL Frischkäse bestreichen und mit Butterbrotgewürz bestreuen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Brot damit bestreuen. Je zwei Scheiben Hinterkochschinken auf ein Brot geben. Avocado entkernen, schälen und in Scheiben schneiden. Auf dem Brot anrichten. Tomaten waschen, halbieren und ebenfalls auf dem Brot anrichten.

Eine beschichtete Pfanne bei milder Temperatur erhitzen, Butter darin zerlassen und leicht salzen. Wachteleier mit einem Zackenmesser vorsichtig aufschlagen und auf einem Teller oder Tasse in eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl hineingleiten lassen, dabei Eigelbe nicht verletzen. Bei milder Hitze die Eier mehr ziehen als braten lassen. Pimientos de Padrón in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz würzen. Jeweils 2 Spiegeleier auf ein Brot geben. Grüne Oliven halbieren und mit den Taggiasca-Oliven hinaufgeben. Brombeeren darauf anrichten. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Cornichon längs halbieren. Den Strammen Max mit Pfeffer würzen und mit Dill, Radieschenscheiben, je zwei Cornichons belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pimientos de Padrón anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.