

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Januar 2020 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Christiane Rau

Ratatouille-Maultaschen mit Oliven-Schmelze

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

- 2 EL Semmelbrösel
- 2 kleine grüne Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 30 ml Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL Aglio Olio Peperoncino-
Gewürzmischung
- Chili, aus der Mühle
- Kalahari Salz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini und Aubergine waschen, trockentupfen, Enden entfernen und fein würfeln. Beide Paprika waschen, trockentupfen, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini-, Aubergine-, Paprika- und Knoblauch-Würfel darin anbraten. Tomatenmark und Rosmarin dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Gewürzmischung und etwas Chili würzen. Die Masse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Semmelbrösel und das Ei unterrühren.

Für den Teig:

- 4 Eier
- 3 EL Olivenöl
- 400 g Mehl
- 2 EL Mehl, zum Bestäuben
- Salz, aus der Mühle

Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Mehl, 3 Eier, Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem festen, glatten Nudelteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwa 20 Minuten ruhen lassen. Nudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf Bahnen von 30 x 15 cm dünn ausrollen. Übriges Ei trennen, Eigelb auffangen und Eigelb mit 2 EL Wasser verrühren. Je 1 EL Füllung auf der Teigplatte im Abstand von etwa 4 cm verteilen. Die Ränder mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und die beiden langen Seiten über die Füllung klappen. Den Teig zwischen den Füllungen mit einem Holzstiel gut andrücken und die Maultaschen mit einem Teigrädchen trennen. Maultaschen mit der Hand etwas flachdrücken, damit die typische Form entsteht. Maultaschen im kochenden Wasser 8-10 Minuten ziehen lassen. Maultaschen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in der Schmelze wenden.

Für die Oliven-Schmelze: Butter in einer Pfanne erhitzen und Semmelbrösel darin goldbraun anrösten. Oliven hacken, unter die Semmelbrösel mischen und mit Salz würzen.
50 g Semmelbrösel
50 g schwarze Oliven (ohne Stein)
100 g Butter
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Tomaten waschen, trockentupfen und kurz im Ofen backen. Gericht mit den Basilikum-Blättern und den Tomaten garnieren.
1 Zweig Basilikum
1 Stange Mini-Strauchtomaten, am Strauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dirk Schmidt

„Dekonstruierter Labskaus“: Kalbsfilet mit Rote-Bete-Kartoffelpüree, Meerrettichsauce, Matjes-Tatar, Wachtel-Spiegelei und gebratener Rote Bete

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

2 Matjesfilets (Natur), à 50-100 g
1 rote Zwiebel
1 Zitrone
½ Bund frischer Dill
2 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Matjesfilets waschen, trockentupfen und fein würfeln. Zwiebel abziehen, fein würfeln und zusammen mit den Matjes-Würfeln in eine Schüssel geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Matjes-Zwiebel-Mischung mit etwas Zitronensaft und Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Tatar geben.

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets, à 100 g
Rapsöl, zum Anbraten
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsfilet waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Filet von allen Seiten in etwas Öl scharf anbraten, danach in den Ofen geben. Sobald eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist, aus dem Ofen nehmen. Butter erwärmen und Fleisch kurz durch die Butter schwenken.

Für das Püree:

200 g große mehlig kochende Kartoffeln
1 vorgegarte Rote Bete
1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
50 ml Rote-Bete-Saft
1 Stück Ingwer
1 Lorbeerblatt
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lorbeerblatt abzupfen. Ingwer waschen und eine Scheibe abschneiden. Chili waschen, trockentupfen und anschneiden. Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt, der Chilischote, der Ingwerscheibe und der Knoblauchzehe in Salzwasser weichkochen. Wasser abgießen, Lorbeerblatt, Ingwerscheibe, Knoblauchzehe und Chilischote entfernen und Kartoffeln ausdampfen lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Rote Bete würfeln und mit Butter und Rote-Bete-Saft zu den Kartoffeln geben. Alles fein zerstampfen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

1 frischer Meerrettich
1 Schalotte
1 Zitrone
50 g kalte Butter
50 ml Sahne
50 ml Kalbsfond
½ Bund Schnittlauch
1 TL Stärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und die Hälfte klein würfeln. Die Schalotten-Würfel im Bratensatz des Kalbfilets mit 10 g Butter anschwitzen, mit Kalbsfond ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Restliche Butter hinzufügen, mit dem Stabmixer unterrühren und ggfs. mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke abbinden. Meerrettich schälen, reiben und auch in die Pfanne geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer verfeinern. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und der Sauce beimengen.

- Für das Ei:** Wachteleier mit etwas Öl in einer beschichteten Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Wachteleier
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Rote Bete:** Rote Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Scheiben in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig ausbacken. Meerrettich schälen und reiben. Rote Bete mit Salz und etwas Meerrettich würzen.
1 rote Bete
1 frischer Meerrettich
1 TL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und über das Gericht streuen.
3 Stängel Schnittlauch
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cornelia Uetrecht

Kartoffelsuppe mit selbstgebackenem Schmalzbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

400 mehlig Kartoffeln
2 Würstchen
100 g Räucherspeck
100 g Sellerie
2 große Möhren
1 Petersilienwurzel
1 Stange Porree
2 Zwiebeln
½ Becher saure Sahne
1 L Fleischfond
1 Bund Petersilie
2 Lorbeerblätter
1 TL Majoran
1 TL Liebstöckel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Sellerie, Möhren und Petersilienwurzel schälen, Enden entfernen und in kleine Würfel schneiden. Porree putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und zusammen mit dem Speck in kleine Würfel schneiden. Sellerie-, Möhren-, und Petersilienwurzelwürfel in noch kleinere Würfel schneiden. Würstchen in Scheiben schneiden. Speck in einem Topf nicht zu braun auslassen. Lorbeerblätter abzupfen und mit den Zwiebeln zum Speck geben. Wenn die Zwiebeln glasig sind, Kartoffel- und Gemüsewürfel untermengen. Salz, Pfeffer, Majoran und Liebstöckel darüber streuen. Alles bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten dünsten, Fond angießen, alles gut vermengen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken, mit den Würstchen zur Suppe geben und alles einen Moment ziehen lassen. Vorm Servieren saure Sahne einrühren.

Für das Brot:

100 g Vollkorn-Dinkelmehl
1 TL Backpulver
1 TL Backmalz
Salz, aus der Mühle

Mehl, Backpulver, Backmalz, ½ TL Salz, und eine halbe Tasse Wasser vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Aus dem Teig zwei längliche Brötchen formen. Auf das Backblech legen und 16 Minuten backen.

Für den Schmalz:

40 g Schweineschmalz
1 Zwiebel
1 Apfel
Salz, aus der Mühle

Schmalz im Topf flüssig werden lassen. Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Zwiebel abziehen, sehr klein würfeln und mit den Apfel-Würfeln zum Schmalz geben. Köcheln lassen, bis es etwas angebräunt ist. Salzen, in eine kleine Schüssel geben und erkalten lassen. Vorm Servieren auf das frische Brot streichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Philip Wohlfahrt

Lachsfilet mit Süßkartoffelpüree, asiatischem Gurkensalat und Wasabi-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

2 Lachsfilets, mit Haut
1 Zitrone
5 EL Sojasauce
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lachsfilet waschen und trockentupfen. Zitrone halbieren, eine halbe Zitrone auspressen, Saft auffangen und Schale abreiben. Lachs mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs ca. 7 Minuten auf der Hautseite braten, danach wenden. Sojasauce und Zitronenabrieb dazugeben und nochmal 2-3 Minuten garen lassen.

Für das Süßkartoffelpüree:

1 große Süßkartoffel
100 ml Sahne
50 ml Kokosmilch
2 EL Butter
1 TL Chilipulver
1 TL Kardamom
1 TL Zimt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen, Enden entfernen und in kleine Würfel schneiden. Würfel 10 Minuten in gesalzenem Wasser weichkochen. Wasser abgießen, dann Sahne und Kokosmilch hinzugießen und alles mit einem Stabmixer oder Stampfer pürieren. Butter, Salz, Pfeffer, Chilipulver, Zimt und Kardamom hinzugeben und alles noch einmal pürieren.

Für den Gurkensalat:

1 Schlangengurke
1 rote Chilischote
1 rote Zwiebel
1 Zitrone
2 EL Reisessig
2 EL Fischsauce
1 Bund Minze
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen, Enden entfernen, halbieren und mit einem Teelöffel entkernen. In ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Minze abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Gurke, Zwiebel und Minze in eine Salatschüssel geben.

Für das Dressing Chili waschen und trockentupfen, der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und fein hacken. Reisessig mit dem Zucker vermischen, bis er sich aufgelöst hat. Zitrone halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Fischsauce, Zitronensaft, Chili, Salz und Pfeffer dazugeben. Das fertige Dressing über die Gurken-Zwiebel-Minz-Mischung schütten, vermengen und ziehen lassen.

Für die Wasabi-Mayonnaise:

1 Limette
1 zimmerwarmes Ei
150 ml Sonnenblumenöl
3 TL Wasabi-Paste
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Ei, Öl, eine Prise Salz, Limettenschale- und saft, Wasabi-Paste und Zucker in einen Rührbecher geben.

Pürierstab hineinstellen und ohne ihn zu bewegen so lange laufen lassen, bis sich die Zutaten verbunden haben. Dann den Pürierstab langsam auf und ab bewegen, bis eine homogene Mayonnaise entstanden ist. Anschließend abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnitur:

1 Knoblauchzehe
3 EL geröstete und gesalzene Erdnüsse
Schwarzer Sesam, zum Garnieren
Shiso-Kresse, zum Garnieren

Knoblauch abziehen, in sehr feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Erdnüsse grob hacken. Den Gurkensalat mit Erdnüssen und Knoblauch garnieren. Den Lachs und die Mayonnaise mit Shiso-Kresse garnieren. Das Püree mit Sesam bestreuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Birte Pehka

Parmesan-Gnocchi mit Salbeibutter und Fenchel-Orangen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g festkochende Kartoffeln
50 g Hartweizengrieß
100 g Parmesan
150 g Mehl
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen, fein würfeln und in ausreichend Salzwasser ca. 10-15 Minuten weichkochen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und Grieß, 1 TL Salz und etwas Mehl dazugeben, bis ein Teig entsteht. Parmesan reiben und zusammen mit dem restlichen Mehl dazugeben, bis der Teig nicht mehr klebt. Teig in zwei Teile teilen und auf einer bemehlten Fläche zu Würsten rollen. Daraus die Gnocchi mit einem Messer abteilen und in Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen.

Für die Salbeibutter:

100 g Butter
5 Salbeiblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne zerlassen und kurz anbräunen lassen, sodass Nussbutter entsteht. Salbeiblätter abzupfen, grob hacken und kurz in der Butter ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

1 Knolle Fenchel
2 Orangen
2 EL Parmesan
2 EL Honig
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orangen waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Orangen halbieren, filetieren, auspressen und den Saft auffangen. Saft mit Salz, Pfeffer, Honig, dem Orangenabrieb und dem Öl verrühren.

Fenchel putzen, halbieren und mit einer Küchenreibe in dünne Ringe schneiden. Fenchel zusammen mit den Orangenfilets in die Marinade geben. Umrühren, etwas Fenchelgrün dazu geben und 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Parmesan reiben und Salat damit garnieren.

Für die Garnitur:

3 EL Semmelbrösel
Pinienkerne, zum Bestreuen
2 EL Parmesan
1 Zweig Petersilie
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Die fertigen Gnocchi in der Salbeibutter schwenken und auf einen Teller geben. Mit übrigen Pinienkernen garnieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Semmelbrösel kurz anrösten und zusammen mit der Petersilie, Pfeffer und dem Parmesan über die Gnocchi streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Konrad Straßmeir

Lammkotelett mit Käsekruste, Apfel-Sellerie-Kartoffelstampf, karamellisierten Möhren und Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammkoteletts:

- 2 küchenfertige Lammkoteletts, mit und am Knochen
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 Ei (Eigelb)
- 100 g Butter
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 100 g Frischkäse
- 1 EL getrocknete Petersilie
- 1 EL getrocknete Minze
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Butter, zum Anraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Lamm waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Scharf in Butterschmalz und Butter anbraten. Eine Seite jeder Lammkrone mit Senf bestreichen. Brötchen aufschneiden und in Würfel schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Frischkäse, Eigelb und Knoblauch vermengen und Brötchen-Würfel unterheben. Petersilie, Zitronensaft und Minze dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammkoteletts mit der Käse-Masse bestreichen und im Ofen goldgelb anbraten.

Für den Stampf:

- 250 g Kartoffeln
- 100 g Sellerie
- 1 Schalotte
- 1 Apfel
- 4 EL Butter
- 100 ml Lammfond, alternativ Rinderfond
- 1 EL getrocknete Petersilie
- 1 Muskatnuss
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein hacken und in Öl anbraten. Sellerie schälen, Strunk entfernen und fein würfeln. Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und die Hälfte fein würfeln. Kartoffeln schälen, fein würfeln und zusammen mit den Apfel- und Selleriewürfeln in die Pfanne geben. Mit Fond ablöschen und weichkochen. Mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Stampf mit Muskat, Petersilie, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Möhren und Walnüsse:

- 2 Karotten, mit Grün
- 100 g Walnusskerne
- 4 EL Rohrzucker

3 EL Wasser mit Zucker in einer Pfanne auflösen und die Nüsse darin karamellisieren. Karotten waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit restlichem Zucker und etwas Wasser karamellisieren.

Für die Garnitur:

- 1 TL Kerbel, zum Garnieren

Gericht mit Kerbel garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.