

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. März 2019** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Naïla Sängler

Rinderfilet mit Portwein-Sauerkirschen, Sellerie-Kartoffel-Püree mit Pastinaken-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

200 g Rinderfilet
 Sonnenblumenöl, zum Braten

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet abspülen, trockentupfen und ca. 1-2 Minuten von beiden Seiten in Öl scharf anbraten und in den Ofen geben.

Für den Portwein-Sauerkirschen:

200 g entsteinte Sauerkirschen aus dem Glas
 1 Schalotte
 50 ml Portwein
 90 ml Kalbsfond
 1 Zweig Thymian
 1,5 EL kalte Butter
 1 EL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und im Bratensatz der Fleischpfanne andünsten. Thymian abrausen und trockenwedeln. Portwein, Fond, Thymianzweig und Honig dazugeben und unter gelegentlichem Rühren einköcheln lassen. Sauerkirschen zum Schluss hinzufügen und die Sauce mit kalter Butter abbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Sellerie-Kartoffel-Püree:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 ½ Knollensellerie
 130 g Sahne
 50 g kalte Butter
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen und 15-20 Minuten kochen. Danach beides zweimal durch eine Presse drücken. Sahne im Topf erwärmen und mit Salz und Muskat würzen. Masse in den Topf geben. Butter dazugeben und umrühren, bis sie geschmolzen ist.

Für den Pastinaken-Chip:

1 dicke Pastinake
 Öl, zum Anbraten

Die Pastinake schälen und in dünne Scheiben schneiden. Pfanne erhitzen und die Pastinake in Öl goldbraun braten.

Für die Garnitur:

2 Zweige Thymian

Thymian abrausen und trockenwedeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Thymian garnieren und servieren.



Lucas Ochmann

Flanksteak mit Chimichurri und Pilz-Risoni-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Flanksteak:

400 g Flanksteak
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Das Flanksteak waschen und trockentupfen. Mit etwas Öl bestreichen und in der heißen Grillpfanne von beiden Seiten etwa 2 Minuten grillen. Von der Flamme nehmen und mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Nach der Ruhephase nochmal anwärmen, salzen und zum Servieren aufschneiden.

Für das Chimichurri:

1 Bund Petersilie
½ Bund Minze
1 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
2 rote Chilischoten
1 Limette
3 cm Ingwer
75 ml Weißweinessig
3 EL Sojasauce
150 ml Olivenöl
1 TL getrockneter Oregano
1 TL Zucker
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie, Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauchzehen abziehen, Ingwer schälen und beides fein hacken. Chilis waschen, entkernen und ebenfalls fein hacken. Alles mit Zucker, Essig und ca. 80 ml kaltem Wasser vermischen. Limette auspressen und Chimichurri mit Limettensaft, Sojasauce sowie Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl unterrühren, bis eine Emulsion entsteht. Etwas ziehen lassen.

Für das Pilz-Risoni-Risotto:

300 g Risoni
30 g getrocknete Steinpilze
300 g frische Kräuterseitlinge
2 Schalotten
500 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
50 g Parmesan
2 Zweige Petersilie
1 EL Butter
2 EL Olivenöl
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser erhitzen. Getrocknete Steinpilze für 15 Minuten ins kochende Wasser geben. Gemüsefond aufkochen. In einem großen Topf Butter und Olivenöl erhitzen. Schalotten abziehen, fein würfeln und glasig andünsten. Risoni hinzufügen und mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, nach und nach Gemüsefond angießen und unter Rühren immer wieder einkochen lassen. Nach ca. 15 Minuten sind die Risoni al dente. Danach die Steinpilze abgießen, Flüssigkeit auffangen und auf die Risoni gießen. Steinpilze fein hacken und in den Topf zum Risoni geben. Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. In Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben. Gebratene Pilze und Parmesan unter das Risotto heben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken. Vor dem Servieren über das Risoni-Risotto geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Silke Steinkamp

Ravioli mit Trüffel-Ricotta-Füllung und Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

400 g Mehl
4 Eier
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Das Mehl mit Eiern, Olivenöl und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank kalt stellen. Teig mit der Nudelmaschine dünn auswalzen.

Für die Ravioli-Füllung:

2 mehligkochende Kartoffeln
1 schwarzer Trüffel
2 Eier
150 g Ricotta
70 g Parmesan
1 Zweig glatte Petersilie
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen, abgießen und pellen. Mit einer Gabel zerdrücken. Trüffel hobeln und fein hacken. 1 TL Trüffel als Garnitur beiseitelegen. Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Eier aufschlagen, trennen und das Eigelb bereitstellen.

Eigelbe, 1 TL geriebenen Trüffel, 1 EL Petersilie, Parmesan und Ricotta mit den Kartoffeln vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung auf den Teig legen und eine zweite Teiglage darüber legen. Mit einem Ravioliausstecher den Teig zu Ravioli ausstechen. Gesalzenes Wasser aufkochen und die Ravioli kurz darin garen.

Für die Salbeibutter:

½ Bund Salbei
100 g Butter
Salz, aus der Mühle

Den Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne aufschäumen und leicht bräunen. Salbeiblätter dazu geben und mit Salz abschmecken. Zum Schluss über die Ravioli geben.

Für die Garnitur:

30 g Parmesan

Parmesan hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Trüffel garnieren und servieren.



Frank Finck

Pochierter Kabeljau mit Kerbelsauce, Zweierlei Wurzelgemüse und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

300 g Kabeljaufilet mit Haut
 1 Schalotte
 400 ml Fischfond
 250 ml trockener Weißwein
 1 Lorbeerblatt
 2 Pimentkörner
 1 TL Anis-Samen
 Butter, zum Anschwitzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Butter andünsten. Lorbeer, Anis-Samen und Piment dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Fond und dem Weißwein ablöschen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Auf kleiner Hitze warm halten. Fisch abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten vor dem Servieren den Fisch mit Haut im Topf pochieren. Danach kurz vor dem Anrichten die Haut abziehen.

Für das Zweierlei vom

Wurzelgemüse:

4 Möhren
 ½ Sellerieknolle
 1 Lauchstange
 1 Zitrone
 400 ml Gemüsefond
 2 EL Butter
 1 Muskatnuss
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen und die Enden entfernen. Sellerieknolle schälen, Lauch abziehen und Enden entfernen. Eine Hälfte vom Gemüse in feine Julienne schneiden. Die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die Julienne-Streifen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.

Für das Püree die Gemüsewürfel in Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit Gemüsefond aufgießen und weich kochen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Fond abschütten, Gemüse mit 1 TL Butter und geriebener Muskatnuss fein pürieren, mit Zitronensaft abschmecken.

Die Julienne-Streifen kurz vor dem Servieren in heißer Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Kerbelsauce:

1 Bund Kerbel
 200 ml Sahne
 200 ml Fischfond
 100 ml Sojamilch
 1 TL Butter
 Stärkemehl, zum Abbinden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne und Fond auf die Hälfte einkochen lassen.

Stärke mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden.

Kerbel abrausen, trockenwedeln und die Blätter zupfen.

Kurz vor dem Servieren die Sauce mit dem gezupften Kerbel, Sojamilch und 1 TL Butter aufschäumen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wildkräutersalat:

1 Bund Wildkräuter
 3 EL Olivenöl
 3 EL Obstessig
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kräuter waschen und trockenschleudern.

Die Wildkräuter mit der Vinaigrette beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Melani Barlai

Glasierte Entenbrust mit Orangensauce, karamellisierten Äpfeln und Süßkartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrustfilets, à 350 g
 2 Knoblauchzehen
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 2 TL Honig
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrustfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Entenbrustfilets ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze auf der Hautseite anbraten. Knoblauchzehen abziehen und im Ganzen mit den Kräutern mit in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne in den Backofen stellen und die Entenbrustfilets darin ca. 15 Minuten garen. Dabei immer wieder mit dem Bratfett übergießen. Die Filets aus der Pfanne auf ein Ofengitter legen, so dass die Hautseite nach oben zeigt. Mit Honig bestreichen und unter dem Grill 5 Minuten knusprig braten.

Die Pfanne mit dem Bratensatz für die Sauce aufbewahren.

Für die karamellisierten Äpfel:

2 Äpfel (Jona Gold oder Pink Lady)
 2 EL brauner Zucker

Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Den Zucker in der Pfanne erwärmen und die Äpfel darin karamellisieren.

Für den Süßkartoffelstampf:

500 g Süßkartoffeln
 1 Zwiebel
 100 g Butter
 1 Muskatnuss
 1 Msp. Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser weichkochen.

Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in Butter andünsten.

Süßkartoffeln abgießen, stampfen und mit Salz, Cayennepfeffer schwarzem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss die Zwiebeln untermengen.

Für die Sauce:

200 ml Orangensaft
 2 EL kalte Butter
 1 EL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orangensaft zum Bratensatz der Ente geben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Butter einrühren. Mit etwas Honig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mischa Sutter

Kalbskotelett mit Pilzrahm, gedünstetem Blattspinat und Rotwein-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts à 350 g
50 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kotelets abspülen, trockentupfen und scharf in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Backofen geben, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und noch einmal würzen.

Für den Pilzrahm:

100 g gemischte frische Pilze
20 g getrocknete Morcheln
1 Zwiebel
1 Zitrone
250 ml Sahne
250 ml trockener Weißwein
100 ml Rinderfond
½ Bund glatte Petersilie
2 EL kalte Butter
Butter, zum Andünsten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Morcheln in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen, würfeln, in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Fond aufgießen und Sahne dazugeben. Eingeweichte Pilze und etwas von dem Wasser dazugeben, mitkochen und einreduzieren lassen. Mit kalter Butter abbinden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Frische Pilze putzen, kurz in Butter anbraten und über das aufgeschnittene Kotelett geben. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Für den Blattspinat:

300 g frischen Blattspinat
1 Zitrone
1 Schalotte
50 ml trockener Weißwein
1 Muskatnuss
Butter, zum Andünsten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spinat waschen und blanchieren. Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Spinat dazugeben und kurz erwärmen. Zitrone abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Spinat mit Zitronenabrieb, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Risotto:

100 g Risottoreis
2 Schalotten
1 L Rinderfond
100 ml kräftigen Rotwein
75 g Parmesan
1 EL Tomatenmark
3 EL Butter
Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond erhitzen. Die Schalotten abziehen, hacken und in Butter anschwitzen. Reis hinzufügen und mit Tomatenmark anschwitzen. Mit Wein ablöschen und nach und nach mit warmem Fond aufgießen. Parmesan reiben. Sobald der Reis al dente ist, mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.