

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. März 2020** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Juliane Richter

Ravioli mit Ziegenkäse-Füllung und Walnuss-Pesto auf einem Spinatbett

Zutaten für zwei Personen

Für die Ziegenkäse-Füllung:

200 g Ziegenfrischkäse
 ½ Bund Schnittlauch
 1 Zitrone
 3 EL Sahne
 2 EL Honig
 80 g Parmesan
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rosmarin, Thymian und Schnittlauch abbrausen und hacken. Den Ziegenfrischkäse mit Sahne, Honig, Rosmarin, Schnittlauch und Thymian vermengen. Zitronensaft auspressen und den Parmesan reiben. Die Käsemasse mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und Parmesan fein pürieren, so dass eine glatte Creme entsteht.

Für den Nudelteig:

400 g Mehl Typ 405
 4 Eier
 150 g Butter
 2 TL Olivenöl
 1 Prise Salz

Mehl sieben, mit einer Prise Salz auf eine Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier und Olivenöl in die Mulde geben und mit einer Gabel von innen nach außen mit dem Mehl nach und nach vermengen. Den Teig mit den Händen kneten, bis der Teig elastisch ist und glänzt. Den Teig kurz ruhen lassen und mit einer Nudelmaschine in dünne Platten rollen.

Aus dem Nudelteig Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Darauf jeweils die Füllung setzen, die Teigränder mit Wasser einpinseln. Zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken. Die Ravioli in kochendem Salzwasser wenige Minuten garen. Zum Schluss die Butter in einer Pfanne bräunen und die fertigen Ravioli darin schwenken.

Für das Walnuss-Pesto

100 g getrocknete und in Öl eingelegte
 Tomaten
 3 Knoblauchzehen
 1 Zitrone
 50 g Parmesan
 ½ Bund glatte Petersilie
 200 g gehackte Walnusskerne
 5 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben und den Knoblauch abziehen und hacken. Zitronensaft auspressen und die Petersilie abbrausen und hacken. Eingelegte Tomaten ohne Öl mit gehackten Walnüssen, Parmesan, Knoblauch, Öl und Petersilie zusammen fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für das Spinatbett:
200 g frischer Babyspinat
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Muskatnuss
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Den Spinat hinzugeben und kurz durchschwenken. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Link

Mediterrane Roulade vom Schwein mit tomatisiertem Gemüse und Rosamarin-Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Roulade:

- 2 Schweinemedallions
- 2 Scheiben Parmaschinken
- 100 g Mozzarella
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Balsamicoessig
- 1 Zweig Salbei
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Schweinemedallions waschen und trocken tupfen. Mit dem Plattiereisen auf einer Folie in ca. 0,5 cm dünnes Fleisch klopfen. Senf und Balsamico verrühren und das Schweinfleisch damit einstreichen. Salzen und pfeffern, den Salbei abbrausen und die Blätter abzupfen. Salbeiblätter auf das Fleisch legen.

Den Mozzarella in den Schinken einrollen, auf das bestriche Fleisch legen und zu einer Roulade wickeln. Dabei die Seiten einschlagen. Roulade mit Mozzarella-Schinken-Füllung mit einem Zahnstocher fixieren und in der Pfanne in Öl von allen Seiten kurz scharf anbraten. Die Zahnstocher entfernen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten fertig garen.

Für den Rosmarin-Kartoffelstampf:

- 5 kleine festkochende Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 30 g Parmesan
- 2 Zweige Rosmarin
- 75 g Butter
- 50 ml Olivenöl
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, längs halbieren und kleine Karos in die Haut einritzen. Den Rosmarin abbrausen und hacken. Olivenöl auf dem Backpapier verteilen, 2/3 des Rosmarins und viel Salz mit auf das Öl streuen. Die Kartoffeln mit der Schnittseite darauf legen und den Rücken mit Olivenöl einreiben, etwas salzen. Kartoffeln 25-30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft garen.

Den restlichen Rosmarin zusammen mit der Milch erwärmen und ziehen lassen. Sobald die Kartoffeln fertig sind, mit Rosmarin-Milch, Butter, Pfeffer und Muskat zusammen stampfen. Den Parmesan reiben und etwa 3 Esslöffel kurz vor dem Servieren in den Stampf einrühren. Mit Salz nachwürzen.

Für das tomatisierte Gemüse:

- 3 mittelgroße Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- ½ rote Zwiebel
- 1 Chili
- 1 Zweig Salbei
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 TL Balsamicocreme
- 1 EL Rotwein
- 1 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten einritzen und in kochendem Wasser kurz ziehen lassen, dann in kaltem Wasserbad abschrecken, häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Chili entkernen und einen Teelöffel hacken. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Olivenöl und dem Bratenfond der Rouladen anschwitzen. Mit dem Balsamico ablöschen, den Chili und Honig dazugeben, einreduzieren lassen. Den Knoblauch abziehen und reinreiben. Salbei und Rosmarin abbrausen und fein hacken. Tomaten Rotwein, Salbei und Rosmarin hinzugeben und daraus ein Tomatensugo herstellen.

1 cm dicke Auberginen- und Zucchinischeiben schneiden, die Paprika häuten und entkernen. Das ganze Gemüse in kleine Würfel schneiden und getrennt in einer beschichteten Pfanne, der Reihe nach in Olivenöl anrösten und zu dem Tomatensugo geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Beim Anrichten etwas Olivenö über das Gemüse träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Hiermüller

Kalbgeschnetzeltes mit Rahmschwammerln und Semmelknödel

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbsfilet
1 EL Rapsöl

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit heißem Öl anbraten.

Für die Knödel:

150 g Semmel vom Vortag
1 Zwiebel
2 Eier
250 ml Milch
1 Bund frische Petersilie
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser in einem Topf erhitzen. Milch in einem Topf erhitzen und beiseitestellen. Die Semmel in dünne Streifen schneiden.

Die Eier miteinander verrühren und mit der warmen Milch vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Semmel geben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zwiebel abziehen, klein hacken, zusammen mit der Petersilie zu den Knödeln geben und alles vermengen. 10 Minuten ruhen lassen.

Aus der Masse Knödel formen und 15 im heißen Wasser ziehen lassen.

Für die Rahmschwammerl:

200 g frische braune Champignons
200 g frische Kräuterseitlinge
1 Zwiebel
1 Zitrone
2 cm Ingwer
200 ml Gemüsefond
150 ml Sahne
100 ml Weißwein
1 Zweig frische Petersilie
1 Lorbeerblatt
2 TL Speisestärke
2 EL Butter
2 EL Rapsöl
Neutrales Öl, zum Braten
Cayennepfeffer, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und reiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten.

Gemüsefond, Weißwein, Lorbeerblatt und Ingwer dazugeben. Ungefähr 3 Minuten ziehen lassen. Das Lorbeerblatt entfernen und Sahne dazugeben. Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren, zur Sauce geben und für ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke klein schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons ungefähr 1 Minute lang anbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL gehackter Petersilie verfeinern.

Gebratene Pilze zur Sauce geben. Butter und ein Streifen Zitronenschale hinzufügen, kurz aufkochen lassen und die Zitronenschale wieder entfernen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Robin Hergel

Rinderfilet mit Pilz-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

200 g Rinderfilet
Olivenöl, zum Anbraten
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Eine Pfanne mit Olivenöl bepinseln, stark erhitzen und das Rinderfilet darin scharf anbraten. Je nach Dicke gegebenenfalls bei mittlerer Hitze weiterbraten. Herausnehmen und für 5-10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Nach Ablauf der Zeit das Fleisch herausnehmen, in Alufolie einwickeln und für 3 Minuten nachziehen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pilz-Risotto:

150 g Risottoreis
200 g frische Champignons
2 mittelgroße Schalotten
600 ml Hühnerfond
250 ml Sahne
250 ml Winzersekt
100 g Parmesan
½ Bund frischer Majoran
240 g Butter
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, klein hacken und mit ca. 40 Gramm zerlassener Butter in einem Topf glasig dünsten. Risottoreis dazugeben und mit Winzersekt ablöschen. Fond hinzugeben, bis der Risottoreis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat. Den Parmesan reiben und mit Sahne unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Champignons putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Majoran abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Die Pilze in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Pilze zum Schluss auf das Risotto geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Silvia Weissenlehner

Geröstete Hühnerleber mit Petersilienkartoffeln und Speck-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Hühnerleber:

300 g Hühnerleber
4 Schalotten
500 ml Hühnerfond
2 Zweige glatte Petersilie
2 EL dunkler Balsamicoessig
1 EL getrockneter Majoran
Butter, zum Aufschlagen
Maisstärke, zum Binden
Sojasauce, zum Würzen
2 EL Mehl
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hühnerleber waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hühnerleber kurz anrösten, bis sie Farbe annimmt. Herausnehmen und beiseitestellen.

Die Schalotten abziehen, in kleine Ringe schneiden und in derselben Pfanne anschwitzen und glasig dünsten. Bei Bedarf noch etwas Öl beifügen.

Mit ca. 250 ml Hühnerfond aufgießen, mit Majoran und einem Spritzer Sojasauce nach Geschmack würzen und die Sauce Einkochen lassen. Bei Bedarf Hühnerfond nachgießen. Die Hühnerleber wieder beifügen, Hitze reduzieren und bei schwacher Temperatur ziehen lassen.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zusammen mit einem Schuss Essig in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Sauce zu flüssig sein, mit Butter aufschlagen oder mit Maisstärke binden.

Für die Petersilienkartoffeln:

500 g festkochende kleine Kartoffeln
2 Zweige glatte Petersilie
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und in kochendem Wasser weichkochen. Anschließend in einer beschichteten Pfanne in Butter schwenken, mit Salz würzen und Petersilie beifügen.

Für die Speck-Chips:

4 Scheiben Tiroler Schinkenspeck

Den Speck in einer Pfanne kross herausbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christian-Johannes Weigl

"Mapo Doufu": Gebratenes Hackfleisch mit Tofu und Kokosreis

Zutaten für zwei Personen

Für das Mapo-Doufu:

- 150 g gemischtes Hackfleisch
- 300 g Tofu
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 cm Ingwer
- 200 ml Gemüsefond
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Reiswein
- 1 EL Miso-Paste
- ½ TL Sambal Oelek
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 1 EL Zucker
- 1 EL Stärkemehl
- ½ EL Sesamöl
- ½ EL neutrales Öl

Für den Reis:

- 180 g Langkornreis
- 100 ml Kokosmilch
- 2 EL Kokosflocken
- Salz, aus der Mühle

Den Tofu in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in einem Küchentuch gut abtropfen lassen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Tofu darin anbraten. Anschließend zur Seite stellen.

Eine erste Sauce aus Sojasauce, Reiswein, Miso-Paste, Zucker und Gemüsefond anrühren. Eine zweite Sauce aus Stärkemehl, 1 EL Wasser, Sesamöl und neutrales Öl anrühren.

Frühlingszwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer reiben. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, den Knoblauch und ½ TL geriebenen Ingwer anbraten. Hackfleisch, Sambal Oelek und ¾ der Frühlingszwiebel hinzufügen und krümelig anbraten. Angerührte zwei Saucen hinzufügen und weiterbraten.

Sobald das Ganze eine etwas Gulaschähnliche Konsistenz angenommen hat, mit dem Kardamom abschmecken. Zum Schluss angebratenen Tofu hinzugeben und kurz verrühren.

Den Reis in ausreichend Wasser mit der Kokosmilch zusammen kochen. Danach abgießen und salzen. Kokosflocken in einer Pfanne kurz anrösten und den Reis damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.