

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. März 2020 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Thomas Martin

Samtsuppe von Sellerie und Topinambur mit brauner Butter und schwarzem Trüffel

Zutaten für zwei Personen

<p>Für die Suppe: ¼ Knollensellerie 300 g Topinambur 100 g Pastinake 1 Zitrone 200 g Schalotten 50 g Butter 50 g kalte Butterwürfel 100 ml Sahne 1 EL geschlagene Sahne 1 EL Crème Fraîche 100 ml weißer Portwein 250 ml Geflügelfond 100 ml Madeira 1 Muskatnuss Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p>	<p>Den Knollensellerie, Topinambur und Pastinake schälen, vom Strunk befreien und grob kleinschneiden. Schalotten abziehen und kleinschneiden. Sellerie, Topinambur und Pastinake mit Schalotten in Butter kräftig dünsten, mit weißem Portwein ablöschen, einkochen, mit Fond auffüllen, einkochen und flüssige Sahne und Madeira zugeben. Alles zusammen 15 Minuten sanft köcheln. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Im Küchenmixer mit Crème Fraîche und kalten Butterwürfeln mixen. Die Suppe soll eine sämige (samtige) Konsistenz haben - dies beim Einkochen beachten. Suppe durch ein feines Sieb passieren und mit einem Mixstab schäumen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Suppe mit geschlagener Sahne und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Mit brauner Butter und Trüffel (siehe unten) vollenden.</p>
---	--



Wenn man die Schaumkelle verkehrt rum in die Suppe hält und mit dem Stabmixer in der Kelle püriert, bekommt man einen wunderschönen Schaum, der lange steht.

Für die Butter und den Trüffel:

1 schwarzer Trüffel
50 g Butter

Butter so lange köcheln lassen, bis sie ein nussartiges Aroma bekommt. Trüffel in Scheiben hobeln und zur Butter geben.

Für die Garnitur:

1 Stange Staudensellerie, mit Grün

Grün vom Sellerie abtrennen, waschen und trockenschleudern. Kleinhacken und als Garnitur verwenden.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und servieren.



Karlheinz Hauser

Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

8 Scheiben Kalbsleber, à 80 g
2 Zweige Rosmarin
2 Stängel Salbei
Butter, zum Braten
Mehl, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle

Leberscheiben waschen, trockentupfen und ggf. putzen. Mehlieren und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten je 1-2 Minuten sachte anbraten. Salzen.

Rosmarin und Salbei abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit etwas Butter zur Leber in die Pfanne geben. Kurz nachbraten.

Für die Apfelspalten:

2 Äpfel (Cox Orange oder Boskopp)
20 g Butter
50 g Zucker
Weißwein, zum Ablöschen

Äpfel waschen, trockentupfen und tournieren. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Butter und Apfelspalten zugeben und solange in der Pfanne schwenken, bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist und die Butter die Apfelspalten glasiert.

Für die Röstzwiebeln:

2 Speisezwiebeln
100 g Mehl
1 EL Paprikapulver
500 ml Fett, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in gleichmäßige, dünne Ringe schneiden. Mehl und Paprikapulver mischen und Zwiebelringe darin wälzen. Kurz in heißem Fett frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen.

Für das Püree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
150 ml Milch
100 ml Sahne
100 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und weichkochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch, Sahne und Butter hinzugeben und mit einem Holzkochlöffel gut durchrühren, bis eine fluffige, sämige Konsistenz erreicht ist. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und Püree mit Salz und Muskat abschmecken.



**PROFI
TIPP**

Ein Püree sollte man mit dem Kochlöffel umrühren, statt mit dem Schneebesen, da es durch den Schneebesen oder andere Küchengeräte zu zäh wird.

Für die Garnitur:

20 Fingerkarotten
1 Kopf Brokkoli
Gehackte Mandeln
50 g Butter
100 ml Kalbsfond
200 ml Hühnerfond
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Karotten schälen und Brokkoli putzen. In Salzwasser bissfest garen. Abgießen. Hühnerfond und Butter in einer Pfanne erhitzen. Karotten und Brokkoli zugeben und darin ziehen lassen. Gehackte Mandeln hinzugeben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Kalbsfond erwärmen.

Auf jeden Teller eine Scheibe Kalbsleber legen. Apfelspalten und Röstzwiebeln darauf verteilen. Zwei Nocken Kartoffelpüree zugeben und mit Schnittlauch bestreuen. Brokkoli und Karotten anrichten. Auf dem

Brokkoli die Mandeln auftürmen. Kalbsfond auf die Leber geben und sofort servieren.



Christoph Ruffer

Matjestatar auf Kürbis-Reibekuchen mit Meerrettich-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

4 Matjesfilets
1 rote Zwiebel
1 kleiner Apfel
2 Essiggurken
½ Bund Dill
½ Bund Schnittlauch

Die Matjesfilets waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Apfel halbieren. Eine Hälfte schälen, entkernen, von Scheidewänden befreien und in Würfel schneiden. Die zweite Hälfte entkernen, von Scheidewänden befreien und in Scheiben schneiden. Apfelscheiben zur weiteren Verwendung aufbewahren. Essiggurken fein würfeln. Dill abrausen und trockenwedeln. Vom Dill einige Spitzen für die Garnitur aufbewahren, restlichen Dill fein hacken. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden.

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone
2 Eier (Eigelbe)
50 g saure Sahne
2 TL Senf
1 EL Apfelessig
200 ml Pflanzenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe zusammen mit Senf verrühren und langsam das Öl einrühren. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Mayonnaise zusammen mit saurer Sahne, Apfelessig und noch etwas Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Würfel von Matjes, Apfel, Zwiebel und Essiggurke (siehe oben) zugeben und alles unter das Dressing mischen. Tatar kühl stellen.

Für die Reibekuchen:

300 g Kartoffeln
½ Hokkaido-Kürbis
2 Schalotten
1 Ei
250 ml neutrales Öl, zum Ausbacken
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen. Kartoffeln und Hokkaido-Kürbis schälen. Schalotten, Kartoffeln und Kürbis fein reiben. Alles in einer Schüssel mit dem Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Reibekuchenmischung in einem Sieb etwas abtropfen lassen, damit das Wasser aus den Kartoffeln austritt. Öl in einer Pfanne erhitzen und 4 Reibekuchen backen. Die fertigen Reibekuchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Hilfe eines runden Ausstechers das Matjestatar auf jeden einzelnen Reibekuchen anrichten.

Für den Meerrettich-Dip:

100 g frischer Meerrettich
1 Zitrone
150 g Crème Fraîche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Meerrettich schälen und fein reiben. Crème Fraîche mit Meerrettich verrühren und abschmecken. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Dip mit etwas Zitronensaft- und abrieb würzen. Salzen und pfeffern.

Für die Garnitur:

1 Bund Radieschen
1 Beet Kresse

Radieschen dünn hobeln und kurz in kaltes Wasser legen. Matjestatar mit den aufbewahrten Apfelspalten (von oben), Radieschenscheiben, Kresse und Dillspitzen (von oben) garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. März 2020 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Cornelia Poletto

Orecchiette mit Brokkoli und Büffelmozzarella

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

400 g Orecchiette
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen.

Pasta darin al dente kochen. Abgießen.

Für den Sugo:

2 Brokkoli
500 g Strauchtomaten
2 Sardellenfilets
1 EL Kapern in Meersalz
10 getrocknete Tomatenfilets in Olivenöl
1 Peperoncini
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
200 g Ricotta
4 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Butter, zum Binden
Fleur de sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Tomaten waschen, trockentupfen, den Blütenansatz herausschneiden und pürieren. Die pürierten Tomaten in ein Küchentuch geben und abtropfen lassen. Den gewonnenen Tomatenfond aufkochen und mit den kalten Butterflocken weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Fleur de Sel, einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken.

Brokkoliröschen abschneiden, 12 Röschen blanchieren, in Eiswasser abschrecken und für die Garnitur aufbewahren. Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Sardellen und getrocknete Tomaten klein schneiden. Schalottenwürfel in Olivenöl glasig anschwitzen und zusammen mit Knoblauch, restlichen Brokkoliröschen, Sardellen, Kapern und Tomaten zum Tomatenfond geben. Salzen, mit Ricotta abschmecken und mit geschlossenem Topfdeckel ca. 10-15 Minuten weich garen.

Peperoncini der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Sugo mit Fleur de Sel, Olivenöl und Peperoncini abschmecken. Pasta (von oben) hinzugeben. Auskühlen lassen.

Für die Garnitur:

125 g Büffelmozzarella
100 g Parmesan
1 Bund Basilikum

Parmesan reiben. Mozzarella klein schneiden. Basilikum abrausen, trockenwedeln und in Streifen schneiden. Gericht mit Mozzarella, Parmesan, den Brokkoli-Röschen (von oben) und Basilikum ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.