

▪ Die Kuechenschlacht – Menü am 02. April 2020 ▪
Hauptgang mit Johann Lafer



Björn Freitag

**Tranchen vom Rinderfilet „Stroganoff Style“ mit
Rotwein-Sauce und Rösti**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

4 daumendicke Scheiben Rinderfilet
8 Mini Rote Beten
2 dicke Gewürzgurken
2 EL Essig
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rinderfilets waschen, trockentupfen, von beiden Seiten kräftig in Öl anbraten und im Ofen warmhalten.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Beten schälen und in etwas Essig kochen. Dann klein schneiden. Gewürzgurken klein schneiden.

Für die Sauce:

4 Schalotten
1 EL Butter
1 EL Crème fraîche
500 ml Rotwein
100 ml Jus
2 cl Brandy
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und Schalotten durchschwenken. Brandy hinzugeben und flambieren. Mit Rotwein und Jus ablöschen und alles einköcheln lassen. Wenn die Sauce eingekocht ist, Crème fraîche und Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer, abschmecken.

Für die Puffer:

4 vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 EL Butterschmalz, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und grob reiben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffelraspeln mit Muskat und Salz würzen und in der Pfanne mit Butterschmalz zu kleinen Puffern ausbraten.

Für das Selleriepüree:

½ Sellerieknolle
50 ml Milch
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und klein schneiden. In Salzwasser garen. Abgießen und mit der Milch zu einem Püree verarbeiten. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mario Kotaska

Marinierte Duroc-Koteletts und Orangen-Peperonata mit Bärlauch-Öl und Ofenkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Koteletts:

- 2 Duroc Doppelkoteletts, à ca. 200g
- 2 frische Knoblauchknollen
- 10 g Pinienkerne
- 20 g Parmesan
- 2 getrocknete Tomatenfilets
- 2 Zweige Rosmarin
- 50 g Panko
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Knoblauch halbieren. Koteletts waschen, trockentupfen, mit Knoblauch einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in Olivenöl goldbraun anbraten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig in die Pfanne geben. Koteletts im vorgeheizten Backofen auf eine Kerntemperatur von 62 Grad garen. Panko rösten. Parmesan reiben. Tomaten hacken. Aus Panko, Pinienkernen, Parmesan und Tomaten eine Paste herstellen. Paste auf den Koteletts verteilen und diese anschließend mit der Grillfunktion goldgelb überbacken.

Für das Peperonata:

- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 Orangen
- 2 EL Olivenöl
- 4 Zweige Thymian
- 4 Blätter Bärlauch
- 1 EL Zucker
- 4 Sternanis

Beide Paprikaschoten waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und die Hälften mit einem Sparschäler schälen. In feine Streifen schneiden.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Orangen waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und 100 ml Saft auffangen. Zucker mit Sternanis und Thymian karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Paprikastreifen hineingeben. Alles sirupartig reduzieren und mit Olivenöl emulgieren. Kurz vor dem Servieren mit Orangenabrieb abschmecken. Bärlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zu den Paprika geben.

Für das Bärlauch-Öl:

- 20 g Parmesan
- 1 Bund Bärlauch
- 80 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bärlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Parmesan reiben. Aus Bärlauch, Olivenöl und Parmesan ein Kräuteröl herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ofenkartoffeln:

- 6 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- 4 dünne Scheiben italienischer Lardo
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, trockentupfen und ungeschält mehrfach tief ein-, jedoch nicht durchschneiden. In jeden einzelnen Schnitt nun ein Stück Lardo geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen ca. 25 Minuten goldgelb backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nelson Müller

Lammrücken mit Schafsmilch-Gnocchi, Tomatensugo und Oliventapenade

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammrücken:

800 g Lammrücken
500 g Lammkarree
400 ml Lammfond
200 ml Rotwein
2 EL Olivenöl
4 Zweige Thymian
Butter, zum Braten
Kalte Butter, zum Binden
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lammrücken waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und auf beiden Seiten kräftig in Olivenöl anbraten. Wenn das Fleisch goldbraun ist, aus der Pfanne heben. Lammrücken mit Butterflocken belegen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Eine Pfanne mit frischem Thymian auslegen und darauf das Fleisch geben und bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad im Ofen garen.

Lammkarrees waschen, trockentupfen, in die Pfanne geben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Dann mit Fond auffüllen und etwas einköcheln lassen, zum Ende mit zwei Esslöffel kalter Butter montieren und ggf. mit etwas Stärke abbinden.

Für die Gnocchi:

1 kg halbfestkochende Kartoffeln
300 g Fetakäse
50 g Parmesan
1 Vollei
1 Eigelb
200 g Mehl
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Ein Ei trennen und Eigelb auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln waschen, schälen und weichkochen. Mit einem Kartoffelstampfer oder besser noch Kartoffelpresse die Kartoffeln zerdrücken und abkühlen lassen. Kartoffelmasse mit dem Ei, Eigelb, Mehl, Muskat und 1 Prise Salz verrühren und zu einem festen Teig kneten. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, die Rolle in Stücke schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Mit einer Gabel Rillen in die Gnocchi drücken und die Gnocchi bei schwacher Hitze für etwa 5 Minuten im Wasser ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind die Gnocchi fertig.

Feta erwärmen und die fertig gegarten Gnocchi 5 Minuten vor dem Anrichten darin schwenken. Parmesan reiben und zu den Gnocchi geben.



Manchmal lesen Sie auf der Kartoffelpackung „Nach der Ernte behandelt“. Davon sollten Sie die Finger lassen, denn dann wurden die Kartoffeln für die Einlagerung mit einem „Anti-Faulmittel“ behandelt.

Für den Tomatensugo:

500 g reife Kirschtomaten
2 Orangen
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 kleine Knolle Ingwer
150 ml Tomatensaft
1 EL weißer Balsamicoessig
30 g brauner Zucker
1 Bund Basilikum
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Kirschtomaten waschen, trockentupfen, halbieren, dann die Schalotten, Ingwer und Knoblauch abziehen und alles in sehr feine Würfel schneiden. Schalotten, Ingwer und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Nun mit braunem Zucker kurz karamellisieren. Mit Tomatensaft ablöschen. Danach die Tomatenhälften hinzugeben, die Pfanne mit Pergamentpapier bedecken und ca. 15 Minuten in den Backofen schieben. Orangen unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Nach der Garzeit die Tomatenmischung leicht zerstoßen und mit Essig, Olivenöl, Salz und Orangenabrieb abschmecken. Zum Schluss das Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken und zusammen hinzugeben und vermengen.

Für die Oliventapenade: Oliven und Anchovi-Filets klein schneiden und mit Olivenöl vermengen.
100 g Kalamata-Oliven, ohne Stein
2 Anchovi Filets
2 EL Jordan-Olivenöl

Für die Garnitur: Kirschtomaten blanchieren, enthäuten und in Olivenöl schwenken.
8 Kirschtomaten
1 Scheibe Roggenbrot
Olivenöl, zum Braten
Brotscheibe in einer Pfanne mit Olivenöl rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 02. April 2020 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Johann Lafer

Gemüsebolognese

Zutaten für zwei Personen

Für die Gemüsebolognese:

80 g Möhren
2 Tomaten
80 g Knollensellerie
100 g Staudensellerie
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
1 grüner Zucchini
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
100 ml Gemüsefond
250 ml passierte Tomaten
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige glatte Petersilie
2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Möhren und beide Selleriesorten waschen, trockentupfen, von Enden befreien und würfeln. Paprikaschoten waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Zucchini waschen, trockentupfen, halbieren, Enden entfernen und Kerne mit einem Löffel herauschaben. Das Fruchtfleisch fein würfeln.

Tomaten auf der runden Seite kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und vierteln. Die Kerne entfernen und die Tomatenfilets würfeln. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen und fein hacken.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Knoblauchwürfel darin andünsten. Tomatenfilets hinzugeben und anschwitzen. Gemüse hinzugeben und anrösten. Tomatenmark einrühren. Mit Fond und den passierten Tomaten aufgießen. Die Thymian- und Rosmarinzweige dazugeben und die Sauce offen 10-15 Minuten einkochen lassen. Die Kräuter entfernen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Gehackte Petersilie untermischen.

Für die Nudeln:

600 g weiße oder grüne Bandnudeln

Nudeln in kochendem Salzwasser garen und im Anschluss mit der Gemüsebolognese servieren.



Kaufen Sie Kräuter lieber in einen Topf, denn in der Erde bleiben Sie länger frisch!

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.