

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Juli 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Heimatgefühle" mit Johann Lafer



Juliane Schmitz

Kaiserschmarrn mit Aprikosenröster und Zimt-Eis

Zutaten für zwei Personen

- Für den Kaiserschmarrn:** Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Rosinen im Rum einweichen.
- 1 Zitrone
 - 2 EL Rosinen
 - 4 Eier
 - 3 EL Butter
 - 300 g saure Sahne
 - 100 g Sahne
 - 3 cl brauner Rum
 - 100 g Mehl
 - 110 g Zucker
- Eier trennen. Eigelbe, saure Sahne, Mehl und Sahne verrühren. Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale abreiben. Zitronenschale unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiße steif schlagen, dabei 80 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Rosinen abtropfen und unterheben.
- In einer ofenfesten Pfanne 1 EL Butter zerlassen. Den Teig langsam eingießen und bei schwacher Hitze stocken lassen, bis die untere Seite etwas Farbe annimmt.
- Die Pfanne in den Ofen schieben und den Teig ca. 15 Minuten backen, bis er gar, aber immer noch weich ist. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen.
- In einer zweiten Pfanne in der übrigen Butter den restlichen Zucker karamellisieren. Den Kaiserschmarrn darin von beiden Seiten braten und in mundgerechte Stücke zupfen.
- Für den Aprikosenröster:** Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen.
- 500 g reife Aprikosen
 - 20 g kalte Butter
 - ½ Vanilleschote
 - 50 g Zucker
 - Zimtpulver, nach Belieben
- Aprikosen waschen, vierteln und den Kern entfernen. In eine Auflaufform geben, mit dem Zucker, Vanillemark und einer Prise Zimt bestreuen und im heißen Backofen ca. 20 Minuten garen.
- Aus dem Ofen nehmen, die kalte Butter einschwenken und nach Belieben nachsüßen.
- Für das Zimt-Eis:** Eier trennen. Eigelb, Zimt, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
- 250 ml Milch
 - 2 Eier (Eigelbe)
 - 150 ml süße Sahne
 - 75 g Zucker
 - 5 g Vanillezucker
 - 8 g Zimt
- Unter Rühren die Milch einfließen lassen. Sahne fast steif schlagen und unter die Masse heben.
- Eismasse in die Eismaschine geben und 20-30 Minuten rühren lassen, bis die Masse fest ist.
- Für die Garnitur:** Puderzucker mit Hilfe eines Siebes über den Schmarrn stäuben.
- 20 g Puderzucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Ruhe

Rinderroulade mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree und Prinzessbohnen

Zutaten für zwei Personen

Für die Rinderroulade:

2 Rinderfiletsteaks à 200 g
4 Scheiben Bacon
4 kleine Gewürzgurken
2 Schalotten
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Butterschmalz
1 TL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfiletsteaks mit dem sogenannten Schmetterlingsschnitt einschneiden, aufklappen, zwischen Klarsichtfolie legen und mit einem Plattiereisen vorsichtig dünn klopfen. Das plattierte Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Bacon in feine Streifen schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin zuerst den Bacon knusprig braten und anschließend die Schalotten hinzugeben und glasig anschwitzen. Gurken längs in dünne Scheiben schneiden.

Die plattierten Steaks auf der Rückseite mit dem Senf gleichmäßig einstreichen. Anschließend die Schalotten, den Bacon sowie die Gurken darauf verteilen (Gurken sollten im Kern der Roulade sein). Nun das Fleisch zu einer Roulade einwickeln und mit einer Rouladennadel fixieren („schönere“ Fleischseite sollte nach außen zeigen). Roulade in dem Butterschmalz rundherum scharf anbraten. Danach das Fleisch für ca. 15 Minuten in den Ofen geben. Den Bratensatz in der Pfanne mit etwas heißem Wasser lösen und für die Sauce aufbewahren.

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehlig kochende Kartoffeln
100 ml Milch
100 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, halbieren und ungeschält in reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen. Gekochte Kartoffeln halbieren und mit der Schnittseite nach unten zeigend in eine Kartoffelpresse legen und durchdrücken. Die gepressten Kartoffeln anschließend nochmal durch ein feines Haarsieb streichen.

Milch in einem Topf erwärmen und zum Püree hinzugeben. Anschließend die Butter unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Bohnen:

200 g Prinzessbohnen
2 Schalotten
1 EL Pankopaniermehl
1 Zitrone (½ TL Abrieb)
1 TL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Äußere Enden der Prinzessbohnen abschneiden. Bohnen in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Bohnen mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Schalotten abziehen und fein würfeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Bohnen darin ca. 10 Minuten braten (Bohnen dürfen leichte Röstaromen bekommen). Schalotten zu den Bohnen geben und glasig andünsten. Zum Schluss das Pankopaniermehl sowie den Zitronenabrieb unterrühren (Hitze reduzieren). Bohnen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotweinsauce: Schalotten abziehen, Karotte schälen, von Enden befreien und beides würfeln.
1 Karotte
3 Schalotten
300 ml Spätburgunder
300 ml roter Portwein
200 ml Kalbsfond
Gelöster Bratensatz (s. o.)
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 TL Butterschmalz
1 Prise Zucker
Ggfs. 1 TL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und darin die Schalotten- und Karottenwürfel anschwitzen. Rotwein, Portwein, Kalbsfond, den gelösten Bratensatz sowie Lorbeerblatt und Thymian hinzugeben. Die Flüssigkeit bei starker Hitze auf ca. ¼ einkochen lassen.
Anschließend die Sauce durch ein feines Haarsieb streichen.
Sollte die Sauce noch nicht die gewünschte Konsistenz haben, dann kann diese mit etwas Speisestärke abgebunden werden. Dafür die Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mary Tharovsky

Himmel und Erde 2.0: Panierte Blutwurst mit glasierten Apfelspalten, Rotwein-Zwiebeln und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligkochende Kartoffeln
200 ml Milch
50 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in Salzwasser 20 Minuten kochen. Milch in einem kleinen Topf aufsetzen. Wenn die Kartoffeln weich sind, Kochwasser abgießen, Salz, Muskatnuss und Butter zugeben und stampfen. So viel heiße Milch unterrühren bis eine cremige Masse entsteht. Mit Salz abschmecken und warmstellen.

Für die glasierten Apfelspalten:

2 kleine rotschalige Äpfel
1 EL Butter
½ Vanilleschote
1 EL Zucker

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Butter erhitzen, Vanilleschote komplett zugeben und Apfelspalten bei kleiner Hitze darin braten. Kurz vor Ende der Garzeit mit etwas Zucker karamellisieren und warmstellen. Vanilleschote entfernen.

Für die Rotwein-Zwiebeln:

1 große rote Zwiebel
1 EL Butter
125 ml Portwein
250 ml Rotwein
1 EL Puderzucker
Chilisalz, zum Würzen

Zwiebel abziehen und in halbe Ringe schneiden. Puderzucker in der Pfanne schmelzen lassen, Zwiebelringe zugeben, glasig braten und mit Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Rotwein nach und nach zugeben, so dass eine kompottartige Masse entsteht. Mit Chilisalz abschmecken.

Für die panierte Blutwurst:

400 g Thüringer Blutwurst (ersatzweise
geräucherte Blutwurst, Durchmesser
ca. 5 cm)
1 Ei
1 EL Mehl
150 g Pankobrösel
2 EL Butterschmalz, zum Braten

Blutwurst in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Haut entfernen und in Mehl wenden. Scheiben durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in Panko wenden. Butterschmalz erhitzen und die Blutwurstscheiben darin goldgelb braten.

Für die Garnitur:

4 Zweige Majoran

Majoran abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Reiss

Aalpäckchen und Kalb im Räucheraalsud mit geschmorten Zwiebeln und Bratbirne

Zutaten für zwei Personen

Für den Räucheraalfond:

200 g Räucheraal im Ganzen
2 Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
30 ml französischer Wermut
50 ml heller Kalbsfond

Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Räucheraal häuten und filetieren, Haut und Karkasse beiseitelegen. Schalotte und halbe Knoblauchzehe abziehen. Champignons putzen. Schalotte, Champignons und Knoblauchzehe kleinschneiden und in Butter andünsten. Haut und Karkasse hinzugeben und kurz mit dünsten. Mit Wermut ablöschen. Kalbsfond zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend passieren.

Für den Bratenfond:

150 g Kalbsbauch oder Kalbsbrust
15 g Karotten
15 g Staudensellerie
15 g Fenchel
15 g Zwiebel
75 ml Rotwein
200 ml heller Kalbsfond
1 EL neutrales Pflanzenöl
5 weiße Pfefferkörner
5 Koriandersamen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsbauch salzen, pfeffern und in Pflanzenöl anbraten. Karotten, Sellerie und Fenchel schälen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Karotten, Sellerie, Fenchel und Zwiebeln zum Kalbsbauch geben und bei geringer Hitze dünsten. Pfefferkörner und Koriandersamen dazugeben. Mit Rotwein ablöschen, dann Fond hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Abpassieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Bratbirne:

1 reife, feste Birne
20 g Butterschmalz

Die ungeschälte Birne waschen, in Spalten schneiden, von den Kerngehäusen befreien und die Spalten halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Birnenspalten darin kurz anbraten. Dann die Birnenspalten in eine ofenfeste Form geben, in den vorgeheizten Backofen stellen und die Birnen in 10 Minuten fertig garen.

Für die Schmorzwiebeln:

4 kleine Gemüsezwiebeln
10 ml Birnenessig
30 ml Birnensaft
10 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und der Länge nach halbieren. Butterschmalz in der Pfanne stark erhitzen und die halbierten Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unten darin stark angrillen, dann salzen und pfeffern. Anschließend mit dem Birnenessig ablöschen und diesen einkochen. Mit dem Birnensaft auffüllen. Zwiebeln in der geschlossenen Pfanne etwa 10 Minuten garen.

Für die Aalpäckchen:

4 frische Aalfilets à ca. 10 cm Länge
2 Räucheraalfilets à ca. 10 cm Länge
2 dünne Scheiben Katenschinken
4 frische Lorbeerblätter
20 g Butter

Alle Aalfilets halbieren. Jeweils ein Stück frischen Aal, dann ein Stück Räucheraal, dann wieder ein Stück frischen Aal aufeinanderlegen, mit einer der Länge nach halbierten Scheibe Schinken umwickeln, ein Lorbeerblatt drauflegen und mit Küchengarn zu einem Päckchen verschnüren. In Butter von beiden Seiten anbraten.

Für das Kalbskotelett: Kalbskotelett in ca. daumengroße Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und bei großer Hitze in Butterschmalz anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
1 kleines Kalbskotelett
10 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce: Den passierten Räucheraalfond und den Bratenfond zusammen aufkochen und mit Wermut, Salz und Pfeffer abschmecken. Je 2 Aalpäckchen, 2-3 Kotelettstreifen, 3-4 Birnenspalten und 4 Zwiebelhälften in 2 tiefen Tellern arrangieren und mit der Sauce übergießen.
Räucheraalfond
Bratenfond
Franz. Wermut
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Luisa Lukasczyk

Pannfisch mit Gurkensalat, selbstgemachter Remoulade, geschmorten Kartoffeln und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für den Pannfisch:

400 g Kabeljauloins, mit Haut
2 EL Butter
1 EL Neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf der Hautseite anbraten. Wenden und kurz auf der Fleischseite fertig garen. Butter hinzufügen und Fisch damit übergießen.

Für die Remoulade:

30 g feine Kapern
2 Gewürzgurken
1 Schalotte
1 Zitrone
1 Ei
1 TL Senf
200 ml Pflanzenöl
2 EL weißer Balsamico
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Kerbel
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei gemeinsam mit dem Senf und dem Öl in einem hohen Mixbecher mit einem Mixstab zu einer Mayonnaise hochziehen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Kapern fein hacken und Gewürzgurken ebenfalls fein hacken. Petersilie, Kerbel und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Alles zur Mayonnaise geben und unterrühren. Zitrone abbrausen, trockentupfen und die Schale abreiben. Remoulade mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Gurkensalat:

1 Gurke
2 Schalotten
1 Zitrone
50 ml weißer Balsamico
3 EL Pflanzenöl
1 Bund Schnittlauch
½ Bund Dill
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und mit einem Sparschäler lange Gurkenschlangen abschälen. Mit einem Teelöffel Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schnittlauch und Dill abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Zusammen mit der Schalotte, dem Pflanzenöl, dem Essig und Zucker verrühren. Zitrone abbrausen, Schale abreiben und ebenfalls hinzufügen. Überschüssiges Wasser aus den Gurken pressen und zu der Marinade geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

200 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
Geräuchertes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel dünn hobeln und anschließend in dünne Streifen schneiden. Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln mit einem Tuch trocken tupfen und im heißen Fett knusprig frittieren. Abtropfen lassen und mit geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffeln: Knoblauch abziehen und halbieren. Kartoffeln der Länge nach halbieren und auf der Schnittfläche in eine heiße Pfanne mit Butter, Knoblauch und Pancetta legen. Leicht salzen und Pfanne mit ca. 300 ml Wasser auffüllen. Garen lassen, bis das Wasser verdampft ist.

4 La Ratte Kartoffeln
4 Scheiben Pancetta
1 Knoblauchzehe
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Radieschen abbrausen, in dünne Scheiben hobeln und bis zum Servieren in Eiswasser legen. Gericht mit Radieschen-Scheiben und Kapuzinerkresse garnieren.

1 Schale Kapuzinerkresse
100 g Radieschen
Eiswasser

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anna Schubert

Handkäs-Tatar mit Apfelwein-Vinaigrette, Pumpnickel-Crumble und Frikadellen mit Nüsschen-Schmand-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Handkäs-Tatar:

- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 säuerlicher Apfel
- 4 Radieschen
- 250 g Handkäs mit Kümmel, Harzer Käse
- 6 EL Apfelwein
- 2 EL Kräuteressig
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 4 EL Speiseöl
- Kresse
- Essbare Blüten
- 2 EL ganzer Kümmel
- 1 EL gemahlener Chili

Den Handkäs sehr feinschneiden. Frühlingszwiebeln, Apfel und Radieschen waschen, schälen und kleinschneiden. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Aus Apfelwein, Kräuteressig, Öl, Kümmel und Chili eine Vinaigrette herstellen und mit dem Käse, Apfel, Radieschen, Zwiebeln und Kräutern vermengen. Ziehen lassen.

Für den Pumpnickel-Crumble:

- 4 Scheiben Pumpnickel
- 2 EL gehackte Haselnüsse
- 2 EL Butter

Pumpnickel kleinschneiden und mit gehackten Haselnüssen vermengen. In einer Pfanne mit Butter rösten.

Für die Frikadellen:

- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 2 EL Speisequark, 20 %
- 2 EL getrockneter Majoran
- 4 Zweige glatte Petersilie
- Butterschmalz, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Majoran, Ei, Quark, Salz und Pfeffer vermengen. Zu kleinen Frikadellen formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz braten.

Für den Salat: Zwiebel abziehen und kleinhacken. Schnittlauch abbrausen
150 g Feldsalat trockenwedeln und fein hacken.
1 rote Zwiebel Zitrone halbieren und Saft auspressen. Feldsalat waschen und
1 Zitrone trockenschleudern. Die trockenen Enden abschneiden. Zwiebel mit
1 Spritzer flüssiger Süßstoff Zitronensaft, Süßstoff, Öl, Schmand und Schnittlauch vermengen. Sauce
4 EL Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Feldsalat damit vermengen.
4 Stiele Schnittlauch
4 EL Speiseöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Apfelwein mit etwas Mineralwasser mischen und zum Gericht servieren.
Apfelwein
Mineralwasser

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.