

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Omas Klassiker" mit Björn Freitag



Franz-Xaver Zeller

**Oma Hildes Schweinebraten mit Bratensauce, Bayrisch
Kraut und Bratkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für den Schweinebraten:

400 g Spanferkelrücken, mit Schwarte
1 Knollensellerie
2 Karotten
1 Frühlingszwiebel
4 Zweige Majoran
500 ml dunkles Lagerbier
250 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Spanferkelrücken waschen, trockentupfen, mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten knusprig anbraten. Schüssel mit dunklem Bier, Sellerie, Majoran, Frühlingszwiebel und Karotten unter dem Rost platzieren, damit der Bratensaft reintropt. Im Backofen ca. 15-20 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte etwa 55-60 Grad haben. Rausnehmen und mit der Schwarte nach unten im heißen Butterschmalz fertig garen bis die Kruste kross ist.

Für das Kraut:

1 Kopf Weißkraut
1 kleiner Apfel, Boskop
200 g durchwachsener Räucherspeck
2 große Zwiebeln
300 ml Fleischfond
2 EL Apfelessig
1 TL Speisestärke
1 EL ganzer Kümmel
1 EL Zucker
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlkopf in vier Teile schneiden und den harten Strunk entfernen. Kraut in schmale Streifen schneiden und beiseitestellen. Speck würfeln und die Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf Butterschmalz erhitzen, Speck dazugeben und auslassen. Zucker darüber streuen und leicht bräunen. Zwiebelwürfel dazugeben und anschwitzen. Kohlstreifen in den Topf geben und anschmoren. Gut rühren. Wenn der Kohl beginnt weich zu werden, Fond zugießen. Apfel schälen, entkernen, in Würfelchen schneiden und ebenfalls zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Kümmel würzen. Hitze reduziert und Deckel aufsetzen. Kraut 15-20 Minuten schmoren. Abschließend Speisestärke mit drei Teelöffeln kaltem Wasser verrühren und ins Weißkraut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bratkartoffeln:

300 g Drillinge, festkochend
Durchwachsener Speck, am Stück
2 Zwiebeln
2 Stiele Schnittlauch
1 TL geriebener Kümmel
Butterschmalz, zum Braten
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 TL Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Drillinge 15 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. In Eiswasser abschrecken und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, salzen und in Butterschmalz braten. Hin und wieder schwenken und kross fertig braten. In der Zwischenzeit Zwiebeln abziehen, kleinhacken und zusammen mit Speck in einer anderen Pfanne anbraten. Gewürze in die Zwiebel-Speck-Mischung geben und zum Schluss unter die Kartoffeln heben. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und über den Kartoffeln verteilen.

Für die Bratensauce: Puderzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen. Gemüse-Bratensauce aus dem Backofen (siehe oben) und Kalbsfond hinzugeben. Einkochen lassen und am Ende mit Butter und Stärke abbinden.

- 1 EL Butter
- 1 TL Tomatenmark
- 200 ml Kalbsfond
- 200 ml Rotwein
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Puderzucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lily Meiers Rezept von Mattan Shelomo gekocht

Oma Guttas Krabbenatar mit Meerrettich-Haube, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat und Senf-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen



Achten Sie beim Kauf von Nordseekrabben auf das MSC-Siegel und am besten auf regional gepulte Krabben. Das können Sie auf der Verpackung erkennen. Die Krabben werden dann nicht nur vor der Küste nachhaltig nach MSC-Standard gefangen, sondern auch in Norddeutschland per Hand gepult, veredelt und verpackt!

Für das Tatar:

350 g gepulte Nordseekrabben
1 Zitrone (1 EL Saft & Abrieb)
1 EL Schmand
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone waschen, Schale abreiben, Zitrone halbieren und Saft auspressen. Krabben mit Schmand vermengen und mit etwas Zitronensaft und Abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und unterheben. Anschließend mit einem Servierring anrichten.

Für die Kartoffeln:

6 kleine Drillingskartoffeln
50 g Butter
½ Bund glatte Petersilie
1 EL brauner Zucker

Kartoffeln in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Butter in der Pfanne schmelzen und die Kartoffeln hineingeben. Leicht mit Zucker karamellisieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und untermischen.

Für die Senf-Mayonnaise:

1 Ei, Zimmertemperatur
1 EL Essig
1 EL scharfer Senf
1 EL süßer Senf
1 TL Agavendicksaft
750 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Spritzer Essig, Ei, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben, kurz mixen und anschließend bei durchgängigem Mixen das Öl langsam hinzugeben bis eine Mayonnaise entsteht. Anschließend mit den zwei Senfsorten, dem Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank kaltstellen.

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
½ Apfel
1 Schalotte
2 EL Schmand
½ EL scharfer Senf
1 EL heller Essig
1 EL Agavendicksaft
1 EL Zitronensaft und Abrieb
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen, trockentupfen, durch den Spiralschneider drehen und in Spaghetti Form bringen. Anschließend gut ausdrücken. Apfel kleinschneiden. Schalotte abziehen und feinschneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Apfel, Schalotte, Schmand, Senf, Essig, Agavendicksaft, Zitronensaft und Abrieb und Dill unter die Gurken Mengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Meerrettich-Haube:

½ Stange Meerrettich, 1 EL
1 Schalotte
250 ml Sahne
250 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
1 TL Speisestärke
1 TL kalte Butter
1 EL neutrales Öl

Schalotte abziehen, kleinhacken, in Öl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Köcheln lassen bis fast alles an Flüssigkeit verkocht ist. Mit Fond und Sahne auffüllen, kurz aufkochen und durch ein Sieb wieder in den Topf geben. Meerrettich reiben, unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Stärke und kalter Butter binden und mit dem Stabmixgerät aufschäumen. Zuletzt über das Gericht geben.

Für die Garnitur:

2 Radieschen
2 Wachteleier
2 EL Lachskaviar

Wachteleier in einem kleinen Topf mit Wasser kochen, aufschneiden und als Garnitur verwenden. Radieschen waschen, fein hobeln und auf dem Tatar mit Lachskaviar anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marcus Feuerstein

Oma Maries Schnippelbohnen-Eintopf mit Grießnockerl und Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für den Eintopf:

350 g frische grüne Bohnen
2 mehligkochende Kartoffeln
1 Möhre
50 g Räuchertofu
2-3 Zweige Bohnenkraut
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 daumengroßes Stück Ingwer
750 ml Gemüsefond
1 EL Kräuteressig
1 TL Rauchpaprika
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Räuchertofu ebenfalls fein würfeln. Erst Tofu mit Rauchpaprika im Öl anrösten, dann Zwiebel, Knoblauch und Ingwer dazugeben und mitrösten. Bohnen putzen, Enden abschneiden und dritteln. Kartoffeln und Möhre schälen und in Würfel schneiden. Kartoffel und Möhre hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit ca. 400 ml Fond aufgießen, Bohnen hinzugeben und zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Kräuteressig würzen. Nach und nach etwas Flüssigkeit wieder hinzugießen.

Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Nach ca. 15 Minuten das Bohnenkraut hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pfannenbrot:

150 g Mehl, Typ 405
100 ml Milch
25 g Butter
½ TL Backpulver
Etwas Öl
Salz, aus der Mühle

Butter in der Milch erhitzen bis sie schmilzt. Mehl mit Backpulver vermengen und mit dem Salz zur Milch geben. Wenige Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Teig in zwei gleichgroße Stücke teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Pfannenbrot von jeder Seite bei großer Hitze 1 bis 2 Minuten braten. Wenn sich Teigblasen bilden, das Brot wenden. Fertige Brote im Ofen warm halten.

Für die Grießnockerl:

40 g Hartweizengrieß
½ Ei
400 ml Gemüsefond
15 g Butter
1 Prise Muskat
1 Prise Salz

Butter mit dem Ei, Salz und Muskat schaumig schlagen. Grieß einrühren und 10-15 Minuten quellen lassen.

In einem Topf den Fond zum Kochen bringen. Hitze reduzieren.

Aus der Masse mit zwei Löffeln Nockerl formen und in dem Fond ca. 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen (nicht kochen!). Vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Miriam Fischer

Oma Inges Rehrücken mit Wild-Preiselbeer-Sauce, Kartoffelbackerle, Spitzkohl-Gröstl und Pfifferlingen

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:
250 g ausgelöster Rehrücken
½ Bund Thymian
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehrücken parieren. In einer Pfanne das Butterschmalz stark erhitzen und das Reh gleichmäßig von allen Seiten sehr scharf anbraten. Thymian gegen Ende zugeben und mitgaren. Anschließend das Reh mit Thymian bedeckt auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Wildsauce:
1 Schalotte
100 ml Rotwein
200 ml Wildfond
1 TL Honig
Etwas Stärke
Butter, zum Braten
1 kleines Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren
1 EL Preiselbeermarmelade
10 Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne Butter schmelzen und mit dem Honig karamellisieren lassen. Schalottenwürfel und Rehabschnitte dazu geben und andünsten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Wildfond, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazu geben und offen bis zu einem Drittel einkochen lassen. Lorbeer früher entfernen. Sauce mit Stärke andicken. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeermarmelade abschmecken.

Für die Kartoffelbackerle:
1 mehlig kochende Kartoffel
1 EL Buttermilch
1 Ei, Eigelb
Etwas Stärke
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen und reiben. Ei trennen. Stärke ausdrücken und mit Buttermilch, Eigelb und Stärke vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen und Kartoffel Backerle ausbacken.

Für das Spitzkohl-Gröstl:
1 kleiner, junger Spitzkohl
2 EL Speckwürfel
1 EL Butterschmalz
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Äußere Blätter des Spitzkohls entfernen. Kohl halbieren und von der Spitze zur Mitte hin (den Strunk aussparen) mit einem Messer hauchdünne Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne erhitzen und auslassen. Spitzkohl zugeben und für einige Minuten von allen Seiten unter Rühren anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Pfifferlinge: Pfifferlinge putzen, in Butter anbraten und salzen.

6 kleine Pfifferlinge

Butter, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kräuter abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

2 Zweige glatte Petersilie

Blutampferkresse

Spitzkohl in die Mitte des Tellers in einen runden Anrichtering setzen,
Reh aufschneiden und in Tranchen auf dem Spitzkohl anrichten.
Pfifferlinge darum verteilen. Sauce und Kartoffelbackerle auf dem Teller
verteilen und servieren.



Tim Löffler

Oma Trudels geschnetzelte saure Leber mit Brägele und dreierlei Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalbsleber
1 Schalotte
100 ml weinwürziger Essig
100 ml Fleischfond
50 g Margarine
50 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber in feine Streifen schneiden und die Schalotten abziehen und fein würfeln. Leber für etwa 30 Sekunden anbraten die Schalotte dazugeben und mit Mehl bestäuben. Mit etwas Essig ablöschen, mit Fond aufgießen, einmal aufkochen lassen und sofort von der Hitze nehmen. Nun noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brägele:

5 festkochende Kartoffeln
150 g Butterschmalz
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und für 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Kartoffeln abschütten und abkühlen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erwärmen und die Kartoffeln in Scheiben geschnitten in das heiße Schmalz geben. Von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Wenn die Brägele fast fertig sind mit Salz und Pfeffer würzen und die Hitze reduzieren.

Für den 1. Salat und das Dressing:

1 Pflücksalat
2 Schalotten
50 g Joghurt
3 EL mittelscharfer Senf
150 ml Apfelessig
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und abtropfen lassen. Schalotten abziehen, fein würfeln, kurz in heißem Wasser dünsten und abschütten. Öl, Essig, Senf und Joghurt mit den Schalotten zu einem Dressing rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und wieder kühl stellen.

Für den 2. Salat:

5 Karotten
½ Bund Schnittlauch

Karotten schälen und raspeln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zu den Karotten geben.

Für den 3. Salat:

1 Salatgurke
½ Bund Dill

Gurke schälen und in Streifen schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zu den Gurken geben. Alle drei Salate mit dem Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ann-Kristin Seidler

Oma Tillas gefüllte Kartäuserklöße mit Apfelwein-Zabaione, Vanille-Eis und Apfel-Kaviar

Zutaten für zwei Personen

Für die Klöße:

2 altbackene Brötchen
250 ml Milch
2 Eier
100 g Semmelbrösel
1 Orange, Zeste
1 Vanilleschote
1 Tonkabohne
50 g Zimtzucker
2 EL Vanillezucker
20 g Zucker
Neutrales Öl, zum Frittieren
1 Prise Salz

Die Rinde von den Brötchen abreiben und Brötchen achteln.

Orange waschen und Zesten abreiben. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Eier, Milch, Orangenzeste, Zucker, Vanillezucker, Tonkabohne und Vanillemark verquirlen. Brötchen 10-15 Minuten darin einweichen. Die Brötchenviertel mit den Händen ausdrücken und danach in den Semmelbröseln wenden. Öl in einer mittelgroßen, hohen Pfanne erhitzen. Klöße darin 7-8 Minuten rundherum goldbraun ausbacken. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Klöße sofort in Zimtzucker wälzen.

Für die Füllung:

1 Apfel
50 ml Calvados
1 TL brauner Zucker
Neutrales Öl, zum Anbraten

Aus dem Apfel kleine Kugeln ausstechen. Kurz blanchieren und dann in einer Pfanne kurz mit dem Zucker anbraten. Mit dem Calvados ablöschen.

Für die Zabaione:

40 ml Apfelwein, ohne Sprudel
2 Eier, Eigelbe
5 g Stärke
1 Nelke
1 Msp. Zimt
40 g Zucker
1 Prise Salz

Eier trennen. Eigelbe mit Apfelwein, Nelke, Zimt, Zucker, Stärke und Salz verquirlen und in einem Schlagkessel über einem kochenden Wasserbad aufschlagen bis ein gleichmäßiger fester Schaum entsteht.

Für das Eis:

200 ml Sahne
40 g Zucker
2 Eier, Eigelbe
1 Vanilleschote
2 TL Vanilleextrakt
1 TL Vanillezucker

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark auskratzen. Eier trennen. Eigelbe, Zucker und Vanillemark, Vanilleextrakt und Vanillezucker schaumig rühren.

Sahne an schlagen (halbfest) und unter die Ei-Masse heben. Anschließend in die Eismaschine geben.

Für den Apfel-Kaviar:

2 g Agar-Agar
170 ml Apfelsaft
Rote Lebensmittelfarbe, Paste
200 ml eiskaltes Pflanzenöl

Agar-Agar mit dem Apfelsaft und der roten Lebensmittelfarbe mischen und zum Kochen bringen. Mit Hilfe einer Pipette in ein tiefes Glas mit sehr kaltem Pflanzenöl eintröpfeln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.