

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 18. September 2019** ▪  
**Motto „Bayerische Küche“ mit Johann Lafer**



**Franz Xaver List**

**Zanderfilet mit bayerischem Rahmkraut, Reiberdatschi und Radi-Radieschen-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Zander:**  
 2 Zanderfilets mit Haut à 150 g  
 1 Zitrone  
 70 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zanderfilets waschen und trockentupfen. Zitrone auspressen. Fisch mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Zanderfilets mit der Hautseite nach unten in Butter ca. 3 Minuten braten. Wenden und ebenfalls 3 Minuten braten.

**Für das Rahmkraut:**  
 50 g niederbayerischer geräucherter Speck  
 1 Spitzkohl  
 1 Zwiebel  
 100 g Schlagsahne  
 50 ml Weißwein  
 ½ Bund Petersilie  
 70 g Butter  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl von Außenblättern und dem Strunk befreien und in 0,5 cm dünne Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Speck ebenfalls würfeln und beides in Butter mit einer Prise Zucker glasig anbraten. Den Spitzkohl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einem Schuss Riesling ablöschen. Die Sahne dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, hacken und zum Garnieren beiseite stellen.

**Für die Reiberdatschi:**  
 4 mehligkochende Kartoffeln  
 1 Zwiebel  
 1 Ei  
 100 g Butterschmalz, zum Ausbacken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und mit einer groben Reibe in eine Schüssel raspeln. Ei trennen und das Eigelb zur Kartoffelmischung dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse mit Hilfe eines Esslöffels portionsweise von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Mit Küchenkrepp abtupfen.

**Für den Radi-Radieschen-Salat:**  
 1 mittelgroßer Rettich  
 1 Bund Radieschen  
 1 EL Joghurt  
 1 EL saure Sahne  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 1 EL Apfelessig  
 1 Prise Zucker  
 1 EL Olivenöl  
 2 Stängel glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rettich schälen und mit einem Spiralschneider in Spiralen schneiden. Die Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Beides salzen, leicht zuckern und ca. 5 Minuten in einer Schüssel durchziehen lassen. Die Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Joghurt, saurer Sahne, Senf, Essig und Öl zu einem Dressing verarbeiten und mit der Rettich-Radieschen-Mischung vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer kleinen Schüssel anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



**Lennard Behmann**

## **Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und grüner Salat mit Pfifferlingen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Kässpätzle:**

150 g Allgäuer Emmentaler Käse  
3 Eier  
250 g Mehl  
½ EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle

Für den Teig Eier, Mehl, Öl und etwa 4 TL Salz mit einem Knethaken verrühren. Je nach Größe der Eier ca. 125 ml Wasser so dazugeben, dass ein zähflüssiger Teig entsteht. Den Käse reiben.

In der Zwischenzeit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig in kleinen Portionen in das kochende Wasser schaben. Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Die Portion in eine Schüssel geben und die nächsten Spätzle in das kochende Wasser schaben.

Immer wieder ein wenig Käse unter die fertigen Spätzle heben, so dass er gleichmäßig schmilzt und sich verteilt.

### **Für die Röstzwiebeln:**

2 mittelgroße Zwiebeln  
Neutrales Öl, zum Anbraten

Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in Öl dunkelbraun braten. Anschließend auf den Käsespätzle verteilen.

### **Für den Salat mit Pfifferlingen:**

250 g frische Pfifferlinge  
¼ Kopfsalat  
½ Zwiebel  
½ Bund glatte Petersilie  
½ EL Balsamicoessig  
½ EL Senf  
½ EL Olivenöl  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge putzen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl anbraten. Die Pfifferlinge dazugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Den Salat putzen, zurechtschneiden und auf Tellern verteilen. Ein wenig mit Essig und Olivenöl beträufeln.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Dabei einige Blätter zum Garnieren zurücklegen. Die gebratenen Pilze in der Pfanne mit Salz, Pfeffer, Essig und Senf abschmecken. Die Petersilie unterheben und die Pilze auf dem Salat anrichten. Mit einigen Petersilienblättchen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Beate Rettberg**

## **Bayerische Brotzeit: Selbstgemachte Brezn mit Obatzda und Weißwurst-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Brezn:**

100 ml Milch  
100 g weiche Butter  
0,5 frischen Hefewürfel  
400 g Mehl Typ 550  
6 EL Natronpulver  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
2 EL Brezensalz

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

2 Liter Wasser mit Natron zum Kochen bringen. Milch, Butter, Hefe, Mehl, Zucker und Salz mit 100 ml Wasser zusammen zu einem Teig vermengen und Kugeln daraus formen. Den Teig zuerst zu einer langen Rolle formen und anschließend daraus Brezen formen.

Die Brezen im Natronwasser kurz baden, Brezen mit Salz betreuen und 15-20 Minuten im Backofen goldgelb backen.

### **Für die Obatzda:**

300 g Camembert  
250 g Frischkäse  
3 rote Zwiebeln  
½ Bund Schnittlauch  
1 Essiggurke  
50 g Butter  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Camembert zerdrücken, bis er cremig ist. Mit Butter und Frischkäse vermengen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und viel Paprikapulver würzen. Essiggurke abtropfen lassen, Schnittlauch abrausen und trockenwedeln und beides mit dem Obatzda vermengen.

### **Für den Weißwurst-Salat:**

3 Weißwürste  
1 rote Zwiebel  
2 EL süßer Senf  
3 EL Rotweinessig  
1 Bund Petersilie  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Weißwürste in siedendem Wasser 10 bis 12 Minuten garen. Die Würste warm pellen und in Scheiben schneiden. Ein Dressing aus Senf, Olivenöl, Rotweinessig und 3 EL Wasser zubereiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Beides in das Dressing einrühren und mit Weißwurst vermengen.

### **Für die Garnitur:**

4 Radieschen  
1 Rettich  
1 kühles Weizenbier  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rettich und Radieschen in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Rettich und Radieschen garnieren, ein Bier dazu reichen und zusammen servieren.



Christina Weinreich

## Münchener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel aus der  
Oberschale, à 120 g  
2 altbackene Brezen vom Vortag  
1 Zitrone  
1 Ei  
50 g süßer Senf  
10 g Meerrettich  
50 g Weizenmehl  
125 g Butterschmalz  
2 EL kalte Butter  
Salz, aus der Mühle

Den Meerrettich schälen und reiben. Brezen mit Hilfe eines Mixers zu Bröseln mahlen und in einen tiefen Teller geben. Ei in einem zweiten tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen, das Mehl in einen dritten Teller streuen. Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und falls nötig plattieren. Schnitzel leicht salzen, den süßen Senf mit dem Meerrettich verrühren und beidseitig auf die Schnitzel streichen. Nacheinander in Mehl, Ei und Brezenbröseln panieren. Überschüssiges Mehl und Ei abklopfen. Panade nicht zu fest andrücken, da sie sonst nicht gut aufgeht.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin braten, die Pfannen dabei auf der Herdplatte hin und her bewegen. Nach ca. zwei Minuten, wenn die Ränder der Schnitzel braun werden, diese wenden und etwa einen Esslöffel kalte Butter in die Pfanne geben.

Bratpfanne mit den Kalbsschnitzeln weiter leicht auf dem Herd bewegen, bis die Panade goldbraun ist.

Die fertigen Münchener Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone in Spalten schneiden.

### Für den Kartoffelsalat:

250 g festkochende Kartoffeln  
1 Glas Essiggurken  
1 kleine rote Zwiebel  
150 ml Gemüsfond  
½ Bund Schnittlauch  
½ Bund krause Petersilie  
1 EL Apfelessig  
1 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und ungeschälte Kartoffeln ca. 20 - 25 Minuten gar kochen. Eine Essiggurke in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden.

Zwiebelwürfel und Gurkenwürfel vermischen und Fond darüber gießen. Apfelessig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und unter die Marinade heben. Kartoffeln abgießen, pellen, in Scheiben schneiden und mit der Marinade vermengen. Etwas ziehen lassen, so dass die Kartoffeln die Marinade gut aufnehmen können. Kurz vor dem Servieren etwas Öl hinzufügen und den Salat noch einmal durchmischen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und zum Garnieren verwenden.

### Für den Gurkensalat:

½ Salatgurke  
½ Bund Schnittlauch  
1 TL süßer Senf  
2 EL Weißweinessig  
2 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salatgurke waschen. Anschließend in feine Scheiben schneiden.

Gurkenscheiben in eine Schüssel geben und mit einem Esslöffel Salz vermischen, ziehen lassen.

Für das das Dressing Essig, 1 EL Wasser, Senf, Pfeffer und Öl mischen. Nach der Ruhezeit den entstandenen Gurkensaft abgießen. Gurke mit dem Dressing mischen. Schnittlauch fein hacken und den Gurkensalat damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.