

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2018 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



René Tempke

„Futtern wie bei Müttern“:

Senfeier süßsauer mit Salzkartoffeln und Möhren-Salat

Zutaten für zwei Personen

- Für die Kartoffeln:** Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe halbieren bzw. vierteln. 300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln zugedeckt in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin kurz unter Wenden anbraten.
- 300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
- Für die Senfeier süßsauer:** Eier in kochendem Wasser 8-10 Minuten wachweich kochen. Butter in einem Topf erhitzen, mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Mit ca. 100 ml Wasser aufgießen und so lange köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Senf in die Sauce einrühren und zuletzt mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essigessenz abschmecken.
- 5 Eier
4 EL Senf
80 g Butter
50 g Mehl
½ Bund glatte Petersilie
½ TL Essigessenz
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
- Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Eier unter kaltem Wasser abschrecken, schälen und halbieren. Zum Anrichten mit Sauce beträufeln und mit Petersilie bestreuen.
- Für den Möhren-Salat:** Möhren waschen, schälen. Apfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und mit den Möhren grob raspeln. Möhren- und Apfelraspeln mit dem Zucker vermengen. Zuletzt mit Olivenöl marinieren.
- 2 Möhren
1 Apfel
2 EL Zucker
1 EL Olivenöl

Senfeier süßsauer mit Salzkartoffeln und Möhren-Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Laura Schmidt

Rehrücken mit Sellerie-Kartoffelstampf, gebratenen Pilzen und Blaubeer-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch: Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

250 g Rehrücken (Mittelstück, ausgelöst und pariert)

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

3 Wachholderbeeren

3 EL Butter, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehrücken waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Eine Pfanne heiß werden lassen und 1 EL Butter in der Pfanne zerlassen. Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen auf dem mittleren Gitterrost zu Ende garen. Die Kerntemperatur sollte bei 52 Grad sein. Dann das Reh aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren die übrige Butter in der Pfanne aufschäumen. Rosmarin und Thymian zugeben, Wachholderbeeren zerdrücken und ebenso zugeben. Fleisch darin schwenken und nochmals nachsalzen.

Rehrücken vor dem Servieren in Tranchen schneiden und auf Tellern anrichten.

Für den Stampf: Sellerie und Kartoffeln schälen und klein würfeln (ca. 2 x 2 cm große Stücke). In Salzwasser ca. 15 Minuten weich garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln und Sellerie zerstampfen, Butter und Sahne zugeben. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

300 g Knollensellerie

300 g mehligkochende Kartoffeln

50 g Butter

100 ml Sahne

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Für die Sauce: Möhre, Schalotte und Sellerie waschen schälen und zusammen mit dem Lauch klein würfeln. Butter in einem Topf aufschäumen. Puderzucker darin auflösen und Möhren-, Schalotten-, Lauch- und Knollensellerie-Würfel darin anbraten. Mit Wein und Fond aufgießen und komplett einreduzieren lassen. Pfeffer, Lorbeer, Tomatenmark und Wachholder zugeben und ca. 15 Minuten einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in einen neuen Topf passieren. Nun die Blaubeermarmelade hinzugeben und ebenso einreduzieren lassen. In den letzten 5 Minuten die frischen Blaubeeren hinzufügen und die Sauce nicht mehr aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem kalten Stück Butter binden.

100 g frische Blaubeeren

1 kleine Möhre

1 Schalotte

5 cm Lauch (weißes Ende)

50 g Knollensellerie

400 ml Rotwein

400 ml Rinderfond

1 EL Tomatenmark

½ TL Puderzucker

½ TL Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

3 Wachholderbeeren

2 EL Blaubeermarmelade

2 TL kalte Butter

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die gebratenen Pilze: Steinchampignons und Kräuterseitlinge waschen, putzen und je nach Größe halbieren. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken.
50 g kleine braune Steinchampignons
150 g Kräuterseitlinge Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und
1 Knoblauchzehe fein hacken.
1 Schalotte Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze bei mittlerer Hitze braun
1 Stängel Thymian anbraten. Gegen Ende die Schalotten und den Knoblauch hinzufügen.
1 Zweig glatte Petersilie Thymian und Petersilie hinzugeben und mit Salz und Pfeffer
1 EL Butter abschmecken.
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rehrücken mit Sellerie-Kartoffelstampf, gebratenen Pilzen und Blaubeer-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Ingo Haussmann

Safranrisotto mit gebratenem Zanderfilet und Thai-Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto: Topf erhitzen, ca. 1 EL Olivenöl zugießen und den Risotto-Reis darin anrösten. Mit Noilly Prat und 400 ml Fond ablöschen, aufkochen lassen und dann bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze ca. 18 Minuten quellen lassen.

150 g Risotto-Reis
2 Schalotten
0,4 g Safranfäden
450 ml Geflügelfond
80 g Parmesan
100 g kalte Butter
75 ml Noilly Prat
½ TL Zucker, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein hacken und in Öl anschwitzen. Zucker dazugeben und die Schalotten darin karamellisieren lassen. Safran in 4 EL Fond auflösen. Schalotten, Safran, Parmesan, Butter nach ca. 18 Minuten dazugeben, kurz ziehen lassen und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Zanderfilet: Thymian abbrausen, trockenwedeln. Ingwer in Scheiben schneiden, Schalotte abziehen und halbieren. Fisch waschen, trocken tupfen und die Hautseite quer einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite leicht mehlieren. Etwas Öl in die kalte Pfanne tröpfeln, verteilen, Ingwer und Schalotten zugeben. Dann den Zander mit der Hautseite in die Pfanne legen und bei mittlere Hitze ca. 5 Minuten goldbraun braten. Butter und den Thymian dazugeben. Zander wenden und ohne Zugabe von weiterer Hitze garziehen lassen. Immer wieder mit heißer Butter übergießen.

2 Zanderfilets, à 150 g (mit Haut)
1 Schalotte
Ingwerknolle, ca. 1 cm
2 EL Mehl
3 Zweige Thymian
50 g Butter
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Thai Spargel: Spargel waschen und die holzigen Enden entfernen. Tomaten waschen, halbieren. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und aufbewahren. Eine Pfanne erhitzen, Spargel und Tomaten zugeben und mit Noilly Prat und Balsamico ablöschen. Flüssigkeit einreduzieren lassen. Olivenöl zugießen und die Hitze reduzieren. Mit Zucker, Salz, Chili, Muskatnuss, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

300 g grüner Thai-Spargel
50 g Cherrytomaten
150 ml Noilly Prat
50 g Zucker
1 Bio-Zitrone
1 EL heller Balsamicoessig
Fleur de Sel, zum Würzen
Chili, aus der Mühle
1 EL Olivenöl, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

80 g Parmesan
Den Parmesan flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen, das Backblech für 4-5 Minuten in den Ofen geben bis der Parmesan schmilzt. Das Backblech herausnehmen, den Parmesan zu einem Segel formen und abkühlen lassen.

Safranrisotto mit gebratenem Zanderfilet und Thai-Spargel auf Tellern anrichten, mit dem Parmesansegel garnieren und servieren.



Ela Feldenz

Saltimbocca alla romana mit weißen Bohnen und mediterranem Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Saltimbocca: Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in sechs Medaillons schneiden. Eventuell mit dem Fleischklopfen dünner klopfen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Die Kalbs-Medaillons jeweils mit einem Blatt Salbei und einer Scheibe Schinken belegen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Unterseite leicht mehlieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsfilet-Scheiben von beiden Seiten kräftig anbraten und aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Marsala und Fond ablöschen und einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren das Filet in der Sauce nochmals erwärmen und darin schwenken.

300 g Kalbsfilet
6 Scheiben Parmaschinken
50 ml Marsala
150 ml Kalbsfond
2 Zweige Salbei
Mehl, zum Mehlieren
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffelstampf: Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und klein schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und würfeln. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich garen. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schalotten und getrockneten Tomaten darin anschwitzen. Zucker hinzugeben und alles karamellisieren lassen. Anschließend mit Gemüsefond ablöschen. Kartoffeln abgießen, wieder in den Topf geben, stampfen und mit den zuvor angeschwitzten Schalotten und Tomaten verrühren. Stampf mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

200 g mehligkochende Kartoffeln
2 Schalotten
2 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
3 EL Gemüsefond
1 Zitrone
1 TL Zucker
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die weißen Bohnen: Bohnen abtropfen lassen und mit Wasser abspülen. Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen, ca. 2 Minuten warten und dann die die Haut abziehen. Tomaten vierteln, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Salbei abbrausen, trockenwedeln, Blätter abziehen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch mit dem Salbei in etwas Olivenöl anschwitzen, die Bohnen und die Tomaten hinzufügen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

500 g kleine weiße Bohnen (vorgegart, aus der Dose)
3 Knoblauchzehen
3 Tomaten
2 Zweige Salbei
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Saltimbocca alla romana mit weißen Bohnen und mediterranem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.



Lucas Finke

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit karamellisierten Möhren, selbstgemachten Spätzle und Whiskey-Sauce

Zutaten für zwei Personen

- Für das Schweinefilet:** Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und grob hacken. Feta fein zerbröseln, mit dem Rosmarin vermengen. Blätterteig ausrollen, Feta-Rosmarin-Mix darauf verteilen und das Schweinefilet darauflegen. Blätterteig mit dem Fleisch zu einer Rolle einrollen. Eigelb verquirlen, Blätterteig damit bepinseln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 1 Schweinefilet, à ca. 250 g
1 Rolle Blätterteig
250 g Feta
1 Eigelb
1 Zweig Rosmarin
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Spätzle:** Mehl, Eier und Mineralwasser vermengen und mit Salz würzen. Ausreichend Salzwasser aufkochen und den Spätzleteig mit einer Presse in den Topf geben. Kurz aufkochen lassen, dann Spätzle mit einem Schöpfer abschöpfen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle vor dem Anrichten nochmals darin schwenken. Eventuell nochmals mit Salz würzen.
- 300 g Mehl
4 Eier
50 ml Mineralwasser
3 EL Butter
Salz, aus der Mühle
- Für die Sauce:** Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Dann in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Mehl hinzufügen, leicht bräunen lassen. Mit Fond und Whiskey ablöschen. Sahne zugießen, kurz einreduzieren lassen und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 ml Rinderfond
50 ml Whiskey
200 ml Sahne
150 g Butter
3 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Möhren:** Karotten schälen, dabei ca. 1 cm von dem Grün stehen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Möhren zugeben und kurz andünsten. Honig und 2 TL Wasser zugeben und Möhren darin ca. 3 Minuten karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 500 g Babymöhren mit Grün
3 EL Butter
1 EL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit karamellisierten Möhren, selbstgemachten Spätzle und Whiskey-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Eva Joelli

Gemüsepfanne mit Hähnchen und Pilz-Speck-Rotweinsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Gemüsepfanne mit Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchen:

- 2 Hähnchenbrustfilets, à ca. 160 g
- 3 vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 3 Möhren
- 1 grüne Zucchini
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Majoran
- 1 Zweig Oregano
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Kräuter der Provence
- 4 EL Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch waschen und trocken tupfen. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Möhren und Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Paprika halbieren, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in Streifen schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen und ebenso in Streifen schneiden. Majoran, Oregano und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln sowie die Hähnchenbrustfilets für ca. 4 Minuten anbraten. Kartoffeln, Karotten, Zucchini sowie die Paprika zugeben. Die Filets kurz wenden, dann herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 5 Minuten im vorgeheizten Ofen zu Ende garen. Knoblauch, Majoran, Oregano, Kräuter der Provence und Rosmarin über alle Zutaten in der Pfanne streuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hitze erhöhen, 2 EL Wasser hinzufügen und das Gemüse bei geschlossenem Deckel zu Ende garen. Die Hälfte von dem Gemüse mit dem Pürierstab zu einem feinen Püree mixen und mit Hilfe eines Servierings auf Tellern anrichten. Das übrige Gemüse dekorativ darauf platzieren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und dazu servieren.

Für die Pilz-Speck-Rotweinsauce:

- 1 EL Speckwürfel
- 4 braune Champignons
- 4 weiße Champignons
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Butter
- 20 ml Sahne
- 40 ml Rotwein
- 20 ml Brandy
- 1 EL Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, von der äußeren Schale und den Wurzeln befreien und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln und Speck darin für ca. 1 Minute anbraten. Butter und Pilze hinzufügen und ebenso anbraten. Wenn die Pilze gar sind mit Rotwein und Sahne ablöschen, kurz aufkochen lassen und die Temperatur herunterdrehen. Pfanne von der Platte nehmen. Zuletzt mit Brandy, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

- 1 Apfel (Elster)
- 1 EL Semmelbröseln
- 2 EL Butter
- 1 TL Zucker

Apfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbröseln darin goldbraun anrösten. In einer weiteren Pfanne die übrige Butter und den Zucker karamellisieren lassen. Apfelspalten hinzugeben und darin wenden. Den Tellerrand vor dem Anrichten damit garnieren sowie das Fleisch mit den karamellisierten Apfelspalten belegen.

Gemüsepfanne mit Hähnchen und Pilz-Speck-Rotweinsauce auf Tellern anrichten, mit den Bröseln sowie den Apfelspalten garnieren und servieren.