

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 26. März 2018 ▪  
Leibgericht mit Alfons Schubeck



**Petra Konitzer-Nieder**

**Mamas Bratklopse mit Cranberry-Sauce, getrüffeltem Kartoffelpüree und Blattsalat mit Himbeerdressing**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Bratklopse:** Den Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
 250 g gemischtes Hackfleisch Brötchen kleinschneiden und in Sahne für 10 Minuten einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin dünsten. Knoblauch dazu pressen.  
 1 Brötchen vom Vortag  
 1 Zwiebel  
 ½ Knoblauchzehe Hackfleisch mit dem Ei, Senf, Paprikapulver, Majoran, dem eingeweichten Brötchen und der Zwiebel-Knoblauch-Mischung verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Hackmasse vier Klopse formen.  
 1 Ei  
 150 ml Sahne Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Klopse darin kurz anbraten.  
 1 TL mittelscharfer Senf Klopse herausnehmen, auf ein Blech mit Backpapier geben und 15 Minuten im Ofen fertiggaren.  
 1 TL edelsüßes Paprikapulver  
 ½ TL getrockneter Majoran  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Cranberry-Sauce:** Die Cranberries und Apfel waschen. Thymian abrausen und trockenwedeln. Apfel halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Wenn die Butter leicht gebräunt ist, Ahornsirup dazugeben. Thymian zupfen und hinzugeben.  
 50 g TK Cranberries  
 1 Apfel  
 1 Orange  
 1 Zitrone Cranberries, Apfel und Rum, Rotwein zufügen. Von der Orangenschale Zesten abziehen. Zitrone und Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Zitronensaft, Zimt und Orangensaft abschmecken. Für 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.  
 100 ml Rotwein  
 1 EL Rum  
 1 TL Ahornsirup  
 1 Zweig Thymian  
 10 g Butter  
 1 Prise Zimt
- Für das Kartoffelpüree:** Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen und darin bissfest garen. Zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Butter nach und nach untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Trüffel hobeln und kurz vor dem Servieren damit bestreuen.  
 250 g Kartoffeln  
 1 schwarzer Wintertrüffel  
 250 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Blattsalat:** Den Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke  
1 kleiner Kopfsalat zupfen. Olivenöl, Himbeeressig, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer  
1 Granatapfel Vinaigrette vermischen. Granatapfel aufbrechen und Kerne entfernen Kurz  
1 Prise Zucker vor dem Anrichten die Vinaigrette und 1 EL Granatapfelkerne über den  
6 EL Olivenöl Salat geben.  
6 EL Himbeeressig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mamas Bratklopse mit Cranberry-Sauce, getrüffeltem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, Salat in eine kleine Schüssel geben und gemeinsam servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. März 2018** ▪  
**Leibgericht mit Alfons Schubeck**



**Yassin M'Harzi**

**Marrokanische Tajine mit Hähnchen, Gemüse und Couscous**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Hähnchenkeulen:** Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Hähnchenkeulen waschen und abtupfen. Ingwerpulver, Ras el Hanout, Paprikapulver, Kurkumapulver, 3 große Hähnchenkeulen, 1 Prise Ingwerpulver, Zimt, Harissa, Kreuzkümmel und Salz in eine Schüssel geben, gut vermischen und Fleisch damit würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchenkeulen darin 4 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Hähnchenkeulen in einer feuerfesten Form in den vorgeheizten Ofen geben. Fleischpfanne aufbewahren. Kurz vor dem Servieren die Grillfunktion des Ofens anschalten und die Temperatur auf 250 Grad erhöhen und solange bräunen, bis die Haut des Fleisches knusprig ist.
- 1 Prise edelsüßes Paprikapulver  
 1 Prise Kurkumapulver  
 1 Prise Zimt  
 1 Prise Harissapulver  
 1 Prise Kreuzkümmel  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle
- Für den Couscous:** Die Salzzitronen abgießen und die Lake aufbewahren. Schale von einer Salzzitrone abreiben. Couscous mit Olivenöl, ein wenig lauwarmen Wasser, 3 EL Lake von der Salzzitrone vermischen und mit den Händen zerbröseln. Mit Salz abschmecken und Fond aufgießen. 15 Minuten quellen lassen. Mit Butter und dem Abrieb der Salzzitrone abschmecken.
- 250 g Couscous  
 100 ml Geflügelfond  
 1 Glas Salzzitronen in Lake  
 80 g Butter  
 3 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle
- Für das Tajine-Gemüse:** Die Kartoffeln schälen und vierteln. Baby-Karotten schälen. Perlzwiebeln abziehen. Geflügelfond in einem Topf erwärmen. Kartoffeln, Baby-Karotten, Perlzwiebeln, Honig, Safran, Rasl el Hanout hinzugeben und alles für 15 Minuten einkochen. Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten mit einer Schaumkelle herausheben und in einer heißen Pfanne mit Butter anbraten. Den übrigen Geflügelfond in der Fleischpfanne einreduzieren lassen. Wenn die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat mit Salz abschmecken.
- 5 kleine Drillinge  
 4 Baby-Karotten  
 3 kleine Perlzwiebeln  
 400 ml Geflügelfond  
 3 Safranfäden  
 1 TL Honig  
 1 Prise Ras el Hanout  
 1 TL Butter  
 Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft aufbewahren. Petersilie abrausen und trockenwedeln.
- 5 grüne entsteinte Oliven  
 1 Zitrone  
 ½ Bund Petersilie  
 2 EL Olivenöl

Den Couscous in die Tajine füllen, Hähnchenschenkel dazugeben, Gemüse drapieren, mit Sauce, Olivenöl und Zitronensaft beträufeln, mit Petersilie und Oliven garnieren und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. März 2018** ▪  
**Leibgericht mit Alfons Schubeck**



**Agata Wilengowski**

**Kabeljau mit Safransauce, Süßkartoffelpüree und Blattspinat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kabeljau:** Den Backofen auf 200 Ober- Unterhitze Grad vorheizen. Das Backblech mit erhitzen. Kabeljaufilets mit Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten backen.  
 2 Kabeljaufilets à 150 g (mit Haut)  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Püree:** Die Süßkartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Süßkartoffel darin 20-25 Minuten garen. Abgießen und bei sehr milder Hitze im offenen Topf ausdampfen lassen. Milch, Butter, Salz und Muskatnuss in einem kleinen Topf erhitzen. Süßkartoffeln verquirlen und Milchmischung unterrühren.  
 500 g Süßkartoffeln  
 1 EL Milch, 3,5% Fett  
 2 EL Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

**Für die Safransauce:** Die 3 Safranfäden in etwas warmem Wasser lösen. Die 2 EL Weißwein in die Pfanne geben und ca. 1-2 Minuten kochen lassen. Danach die Sahne und die Safranfäden in die Fleischpfanne geben und 1-2 Minuten kochen lassen. Sauce aufkochen lassen bis sie eindickt. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.  
 3 Safranfäden  
 150 g Schlagsahne  
 3 EL Weißwein  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Spinat:** Den Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauchzehe abziehen und kleinschneiden. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin kurz andünsten. Den Spinat dazugeben und unter Rühren etwa 3 Minuten erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
 200 g Spinat  
 2 Knoblauchzehen  
 2 EL Butter  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.  
 ¼ Bund Schnittlauch

Den Kabeljau mit Safransauce, Süßkartoffelpüree und Blattspinat auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 26. März 2018** ▪  
**Leibgericht mit Alfons Schubeck**



**Dirk Fastabend**

**Sous-vide gegarter Lammlachs mit Thymian-Sauce,  
Ratatouille und Kartoffelpüree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Lammlachse:** Die Lammlachse von Sehnen und Fett befreien und Abschnitte bei Seite legen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lammlachse mit 2 EL weiche Butter Rosmarin und Butter in einem Beutel geben, vakuumieren und im Wasserbad bei 54 Grad ca. 30 Minuten garen.

Butterschmalz, zum Anbraten Die Lammlachs aus der Vakuumierung entnehmen und von allen Seiten in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten.

**Für die Thymian-Sauce:** Die Fleischabschnitte in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und zugeben. Alles ungefähr 3 Minuten braten. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit 100 ml Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Fond angießen und weitere 15 Minuten einkochen lassen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Mit 1 Lorbeerblatt in den Sud geben, weitere 5 Minuten mitkochen und durch ein Sieb geben. Sauce weiter stark einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls mit Speisestärke binden.

4 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 100 ml Rotwein  
 200 ml Lammfond  
 ½ TL Tomatenmark  
 1 Lorbeerblatt  
 5 Stiele Thymian  
 Speisestärke, zum Andicken  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Ratatouille:** Die Zucchini waschen und würfeln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und würfeln. Aubergine waschen, halbieren, eine Hälfte würfeln, salzen und etwas stehen lassen. Rosmarin, Thymian und Salbei abbrausen, trockenwedeln, die Blätter und Nadeln abzupfen und hacken. Gemüsezwiebel und Knoblauch würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zucchini und Zwiebel anbraten. Paprika dazu geben. Aubergine hinzugeben und alles 5 Min. braten. Tomatenmark unterrühren, salzen, pfeffern und Knoblauch hinzugeben. Zucker, Rosmarin, Thymian, Salbei und Tomaten hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.

1 Aubergine  
 1 rote Paprika  
 1 gelbe Paprika  
 1 Zucchini  
 1 kleine Gemüsezwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 400 g geschälte Tomaten (aus der Dose)  
 2 EL Tomatenmark  
 2 Zweige Rosmarin  
 5 Zweige Thymian  
 5 Zweige Salbei  
 1 EL Zucker  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Meersalz, zum Abschmecken  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Kartoffelpüree:** Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln im siedenden Wasser garen.  
4 große mehlig Kartoffeln  
100 g kalte Butter Abgießen, ausdampfen lassen und zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Sahne und Milch in einem kleinen Topf erwärmen, mit Muskat, 100 ml Sahne  
100 ml Vollmilch Salz und etwas weißem Pfeffer abschmecken und zur Kartoffelmasse geben. Kalte Butter unter das Püree geben und cremig rühren.  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Sous-vide gegarten Lammlachse mit Thymian-Sauce, Ratatouille und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. März 2018** ▪  
**Leibgericht mit Alfons Schubeck**



Rebecca Will

**Überbackenes Kalbsschnitzel mit Roquefort und Birnen,  
Rosmarin-Bratkartoffeln und feurigem Tomatensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kalbsschnitzel:** Den Backofen auf 150 Grad Ober/- Unterhitze vorheizen.  
 2 Kalbsschnitzel à 150 g Fleisch waschen und abtupfen. Mit einem Plattier etwas flach klopfen. Öl in  
 20 ml Rapsöl der Pfanne erhitzen und die Schnitzel kurz von beiden Seiten scharf  
 anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine ofenfeste Form geben.

**Für die Rosmarin-Bratkartoffeln:** Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln schälen und in Scheiben  
 6 große festkochende Kartoffeln schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Rosmarin abbrausen,  
 20 ml Rapsöl trockenwedeln, Nadeln abzupfen und anschließend hacken.  
 1 Zwiebel Kartoffelscheiben in die heiße Pfanne geben und wenden. Circa 15  
 2 Zweige Rosmarin Minuten bei mittlerer Hitze braten. Zwischendurch die Zwiebelwürfel und  
 Salz, aus der Mühle den Rosmarin dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Roquefort-Birnen-Topping:** Die Birne schälen und in kleine Stücke schneiden. Käse und Birne mit  
 100 g Roquefort Käse Birnenbrand in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren.  
 1 reife Birne (Abate)  
 2 cl Birnenbrand

Die Käse-Birnen-Masse über die Schnitzel verteilen und für max. 10  
 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

**Für den Tomatensalat:** Die Tomaten waschen, abtrocknen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch  
 500 g Mini-Roma-Rispen Tomaten abziehen und fein schneiden. Kapern abtropfen lassen. Basilikum  
 1 Zwiebel abbrausen, trockenwedeln und hacken. Alles in eine Schale geben. Mit  
 2 Knoblauchzehen Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Alles gut vermengen und  
 60 g Kapern abgedeckt stehen lassen.  
 4 Blätter Basilikum  
 Cayennepfeffer, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle

Das überbackene Kalbsschnitzel mit Roquefort und Birnen, Rosmarin-  
 Bratkartoffeln und feurigem Tomatensalat auf Tellern anrichten und  
 servieren.