

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. September 2018** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Claudia Al-Obaidi

Frittiertes Hähnchen mit Bulgur und Kartoffelstäbchen mit Knoblauchquark

Zutaten für zwei Personen

- Für den Bulgur:** Für den Bulgur die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen und in Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Chili kurz darin anrösten.
- 200 g grober Bulgur (Graupengröße)
 2 EL Butterschmalz
 1 Zwiebel
 1 rote Chili
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Tomatenmark
 500 ml Geflügelfond
 Salz aus der Mühle
 Pfeffer aus der Mühle
 Chili aus der Mühle
- Für das Hähnchen:** Hähnchen waschen, trocken tupfen und in kleine Medaillons schneiden. Mit Pfeffer und Salz würzen.
- 200g Hähnchenbrustfilet
 2 EL Butterschmalz
 Salz aus der Mühle
 Pfeffer aus der Mühle
- Für den Quark:** Gurken schälen und raspeln, in eine Schüssel geben, mit Salz bestreuen und ziehen lassen. Die Gurken ausdrücken, damit das Gurkenwasser entfernt wird. $\frac{3}{4}$ davon für Deko und $\frac{1}{4}$ davon für den Joghurt beiseitelegen.
- 100 g Sahnequark
 100 g Vollmilchjoghurt
 2 Knoblauchzehen
 1 unbehandelte Zitrone
 1 Salatgurke
 1 EL Olivenöl
 2 Zweige Minze
 Salz aus der Mühle
 Pfeffer aus der Mühle
- Für die Kartoffelstäbchen:** Kartoffeln schälen und in kleine Sticks schneiden. Sticks mit Küchenkrepp von der austretenden Stärke befreien.
- 2 große festkochende Kartoffeln
 500 ml neutrales Öl zum Frittieren
 Paprikapulver
 Salz aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Meier

Schweineleber mit fränkischem Wirsing und jungen Rosmarinkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Rosmarin-Kartoffeln: Den Backofen auf 70 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

500 g Drillinge (jung) Die Kartoffeln gut waschen und in kochendem Salzwasser im Ganzen gar kochen.

2 Zweige Rosmarin

3 EL Olivenöl

grobes Meersalz

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln abgießen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei leichter Hitze von allen Seiten anbraten.

Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Schweineleber: Die Leber parieren. Anschließend in etwas Mehl wenden und leicht

1 Stück Schweineleber, à ca. 400 g abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin scharf anbraten. Erst zum Ende der Bratzeit salzen und pfeffern. Danach im Ofen gar ziehen lassen.

Mehl, zum Bestäuben

Butterschmalz, zum Anbraten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den fränkischen Wirsing: Wirsingkopf halbieren, vierteln und den Strunk herausschneiden. Die

1 kleiner Wirsingkohl

1 Zwiebel

1 EL Mehl

Muskatnuss, zum Reiben

2 EL Schlagsahne

2 EL Sonnenblumenöl

Salz, aus der Mühle

inneren dicken Rippen ebenfalls wegschneiden. Den Wirsing in feine Streifen schneiden und waschen. Salzwasser zum Kochen bringen und den Wirsing für ca. 10-15 min. hineingeben. Ca. 10-15 Min. kochen lassen.

Durch ein Sieb abgießen und das Kochwasser aufheben. Den Kohl mit dem Pürierstab fein pürieren und evtl. etwas Kochwasser zugeben, falls die Masse zu fest ist.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel putzen und fein würfeln. In der Pfanne glasig dünsten, pürierten Wirsing zugeben und erneut evtl. mit Kochwasser bis zur gewünschten Konsistenz aufgießen. Kurz aufkochen lassen. Mit Muskatnuss abschmecken und mit Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Carina Petz

Westernkartoffelsalat mit Frikadellen und Gurken-Relish

Zutaten für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1 ungekühltes Ei
 ½ TL Dijonsenf
 1 TL Zitronensaft
 175 ml neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 C Grad Umluft vorheizen.

Ei trennen und das Eigelb in einer Schüssel mit Zitronensaft und Senf verquirlen.

Das Öl langsam nach und nach dazugeben und dabei kräftig rühren bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelsalat:

400 g kleine Kartoffeln
 150 g grüne Bohnen
 180 g Cocktailtomaten
 50 g getrocknete Tomaten ohne Öl
 180 g Cocktailtomaten
 geräuchertes Paprikapulver
 Rauchsatz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen, dann in Spalten schneiden.

Grüne Bohnen in Salzwasser ca. 5 min. bissfest garen.

Getrocknete Tomaten grob hacken und Cocktailtomaten halbieren.

Kartoffeln, Bohnen, Cocktail- und getrocknete Tomaten in eine Schüssel geben, Paprikapulver und selbstgemachte Mayonnaise untermischen und mit Rauchsatz und Pfeffer abschmecken.

Für die Frikadellen:

300 g Rinderhackfleisch
 1 Zwiebel
 1 TL Tomatenmark
 1 TL Senf
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel häuten, fein hacken und in der Pfanne kurz glasig dünsten.

Hackfleisch mit Tomatenmark und Senf gut vermengen, die angeschwitzten Zwiebeln dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Erneut Öl in einer Pfanne erhitzen. Frikadellen formen und in der Pfanne von beiden Seiten in wenig Öl kross anbraten und bei niedriger Temperatur gar ziehen lassen.

Für das Gurkenrelish:

1 rote Paprika
 2 Schalotten
 250 g Gewürzgurken
 50 g brauner Zucker
 40 ml Apfelessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte häuten, Paprika putzen. Gewürzgurken, Schalotten und Paprika in feine Würfel schneiden.

In einem Topf zusammen mit Essig und Zucker zum Kochen bringen, einkochen bis eine dickflüssige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

4 Scheiben Bacon

Zwei Muffinformen mit jeweils zwei Scheiben Bacon auslegen. Ofen auf Oberhitze stellen und den Bacon im Ofen kross werden lassen.

Muffinformen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, den Bacon aus den Förmchen lösen, so dass zwei Baconschälchen entstehen.

Gurkenrelish einfüllen.

Kartoffelsalat mit Frikadellen und Baconschälchen mit Gurkenrelish auf Tellern anrichten servieren.



Robin Kühle

Schweinefilet mit Süßkartoffelstampf, Honig-Chili-Rosenkohl und Rotwein-Schalotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

1 Schweinefilet, à 500 g
 1 Bund Thymian
 3 Zehen Knoblauch
 200 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und grob klein schneiden. Olivenöl in eine Schüssel geben, den Knoblauch und die Thymianzweige dazugeben und das Fleisch darin einlegen. Zehn Minuten einziehen lassen und das Fleisch anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne rundum anbraten und anschließend in Alufolie für 15 Minuten in den Ofen geben. Den Bratensatz aufbewahren.

Für den Stampf: Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Im kochenden Wasser weichkochen und anschließend abgießen.

3 Süßkartoffeln
 100 ml Sahne
 100 ml Milch
 1 EL Butter
 1 Muskatnuss
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln im Topf lassen und mit Milch und Sahne aufgießen. Kartoffeln zu Stampf verarbeiten und mit geriebener Muskatnuss abschmecken. Nach Bedarf ein wenig Cayennepfeffer dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter unterrühren.

Für den Rosenkohl: Den Rosenkohl putzen und halbieren. Die Chili der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden. Den Rosenkohl mit Honig und Chili vermengen und beiseite stellen. Später salzen und Pfeffern und mit dem Fleisch zusammen in der Alufolie in den Ofen geben.

250 g Rosenkohl/ auch TK-Ware
 1 getrocknete Chili
 3 EL flüssiger Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Schalotten: Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Im Bratensatz anbraten und mit Rotwein ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Gelee verfeinern. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

6 Schalotten
 200 ml trockener Rotwein
 2 EL schwarzes Johannisbeergelee
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tatjana Büttner

Gebratene Maispouardenbrust mit Pilz-Madeira-Velouté und aromatisiertem Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispouardenbrust:

2 Maispouardenbrüste mit Haut & Knochen
2 Knoblauchzehen
20 g Butterschmalz
5 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch mit einem großen Messer andrücken. Das Maishähnchen von beiden Seiten salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen darin mit den Knoblauchzehen und den Thymianzweigen von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Das Hähnchen mit der Hautseite nach oben in einen Bräter legen und im Ofen ca. 20 min. weiter garen.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
100 ml Milch
20 g Butter
Muskatnuss zum Reiben
1 Tonkabohne
1 Vanilleschote
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In kochendem Salzwasser ca. 20 min. gar kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen.

Milch und Butter in einem großen Topf erwärmen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch drücken und alles gut verrühren. Etwa ein Viertel der Tonkabohnen abreiben. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Püree mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat, Tonkabohnenabrieb und Vanillemark abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Für die Pilz-Madeira-Velouté:

2 Schalotten
300 g braune Champignons
50g Butter
2-3 TL Mehl
75 ml Madeira
200 ml Geflügelfond
150 g Schlagsahne
1 Prise Cayennepfeffer
Muskatnuss zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten häuten und fein würfeln. Die Champignons putzen und vierteln. Butter in einer Sauteuse oder hohen Pfanne schmelzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Champignons dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mehl unterheben und mit dem Madeira ablöschen. Etwas einkochen lassen. Fond und Sahne nach und nach zugeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 8 min. einkochen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Für die Garnitur:

4 Rosenkohl

Rosenkohlblätter zupfen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren.

Die Maispouardenbrust mit dem Kartoffelpüree und dem Pilz-Velouté auf Tellern anrichten, mit Rosenkohlblättern garnieren und servieren.



Christoph Ullmann

Holzknecchnocken mit knackigem Grammelkraut und in Veilchen mariniertem Apfel

Zutaten für zwei Personen

Für die Holzknecchnocken:

300 g Mehl Typ 405
275 ml Wasser
2 Stiele Majoran
100 g Butterschmalz
Salz aus der Mühle

Den Majoran abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend das Wasser mit dem Mehl, etwas Salz und Majoran zu einem Teig kneten. Mit feuchten Händen daraus Knödel formen und in kochendem Wasser acht Minuten gar kochen.

Butterschmalz in einer Pfanne mit schwerem Boden (traditionell in einer gusseisernen Pfanne) erhitzen. Knödel aus Wasser ins heiße Fett geben und goldbraun backen.

Für das Grammelkraut:

¼ Weißkohl
1 Zwiebel
50 g Grammeln
2 Wacholderbeeren
100 ml Apfelessig
100 ml Wasser
100 ml Hühnerfond
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz aus der Mühle
2 EL Schmalz

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Weißkohl vom Strunk befreien und fein schneiden.

Grammeln in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Weißkohl darin anbraten und mit Apfelessig ablöschen.

Wacholderbeeren zerdrücken und dazugeben. Leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 20 Minuten köcheln lassen und mit Wasser oder Fond aufgießen.

Wenn das Kraut bissfest gegart ist, nochmal final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die marinierten Äpfel:

1 saurer Apfel
50 ml Apfelessig
1 EL Veilchensirup
50 ml Wasser
Salz

Aus Apfelessig, Veilchensirup und Wasser eine Marinade herstellen. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden und in der Marinade 10-15 Minuten ziehen lassen. Mit etwas Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.