

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. September 2018** ▪
ChampionsWeek ▪ "Wiesn-Schmankerl 2.0" mit Johann Lafer



Kali Schneider

**Rote-Bete-Knödel mit Thymian-Äpfeln, gebratenen
Steinpilzen und Meerrettich-Espuma**

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

200 g altbackendes Weißbrot
 100 g vorgekochte rote Bete
 2 kleine rote Zwiebeln
 1 Stange Meerrettich
 1 Zitrone
 2 Eier
 150 ml Milch
 1 EL Mehl
 Butter, zum Braten
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

In einem großen Topf 2 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Milch in einem Topf erwärmen. Weißbrot in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit der lauwarmen Milch übergießen. Etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Rote Bete schälen, und in kleine Stücke schneiden. Ca. 1/3 der roten Bete im Mixer mit etwas Wasser fein pürieren. Zwiebeln abziehen, in kleine Würfel schneiden, und in etwas Butter glasig andünsten.

Meerrettich reiben. Rote Bete Stücke, pürierte rote Bete, angedünstete Zwiebeln, die beiden Eier, geriebenen Meerrettich, Zitronenabrieb und 1 EL Mehl zum eingeweichten Weißbrot geben, und alles gut vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den Knödelteig nochmals etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Mittelgroße Knödel formen und diese zunächst in Klarsichtfolie und anschließend in Alufolie einwickeln. Etwa 15 Minuten im Wasser garziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und etwas abtropfen lassen.

Für die Thymian Äpfel:

2 säuerliche Äpfel
 4 Zweige Thymian
 1 EL brauner Zucker
 Butter, zum Anbraten
 Fleur de Sel

Äpfel waschen, mit einem Apfelfentkerner das Gehäuse entfernen, und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Von den Thymianzweigen die Blättchen abzupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Apfelscheiben mit dem Zucker und Fleur de Sel würzen und den Thymian darüber streuen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten.

Für die Steinpilze:

1 Steinpilz (alternativ TK)
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilz putzen, längs in ca. 1/2cm breite Streifen schneiden und kurz in Butter in einer Pfanne anbraten.

Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Espuma: Milch in einem Topf erhitzen. Kartoffel schälen und durch die Kartoffelpresse drücken, kurz aufkochen lassen und beiseite stellen. 200 ml Milch Frischkäse, Apfelmus, Meerrettich, Salz und Pfeffer zugeben, gut verrühren und in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. 200 ml Kochsahne Durch ein feines Sieb passieren. Sahne hinzufügen und in die Espuma füllen. Eine Co2- Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Probe absprühen. Falls der Espuma nicht dick genug ist eine weitere Kapsel aufschrauben und erneut kräftig schütteln. 1 mehlig kochende Kartoffel 100 g Doppelrahm-Frischkäse 50 g Apfelmus 100 g Sahnemeerrettich Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Pancetta Scheiben für ca. 20 Minuten auf Backpapier im Backofen trocknen lassen bis sie knusprig sind. 8 Scheiben Pancetta

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Roman Kadletz

Bayerisches Backhendl mit Kartoffel-Wiesenkräuter-Salat und Senf-Bier-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

200 g kleine Kartoffeln
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln darin weich kochen.

Für das Backhendl:

1 Hähnchen ausgelöst aus der Keule
2 TL süßer Senf
2 Eier
100 g Panko
1 Altbackener Brezel
100 g Mehl
1 TL Paprikapulver
1 TL Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brezel im Mixer zerkleinern. Eine Panierstraße aus Panko, Mehl, verquirltem Ei und Brezelbröseln bereitstellen. Hähnchen plattieren und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayenne würzen. Mit dem süßen Senf bestreichen und einrollen. Erst im Mehl, dann im Ei, im Panko und zum Schluss in den Brezelbröseln wälzen und in einer Pfanne rund herum braten.

Back Hendl Rolle in Medaillons aufschneiden und auf den Salat legen.

Für die Vinaigrette:

200 g Radieschen
200 g Wiesenkräutersalat
1 Schalotte
200 ml Rinderfond
250 ml helles Bier
50 ml Apfelessig
2 TL grober Senf
Salz, aus der Mühle

Radieschen waschen, trockentupfen und feinschneiden. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne leicht glasig anbraten. Mit Fond, Bier, Essig und Senf leicht ein reduzieren lassen.

Kartoffeln mit dem gekochten Sud übergießen und ziehen lassen.

Wiesenkräuter Salat waschen, trockenschleudern und unter den Kartoffelsalat heben. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

100 g Kürbiskerne
1 EL Kürbiskernöl
6 essbare Blüten
Zucker, zum Karamellisieren

Kürbiskerne in einer Pfanne leicht gezuckert karamellisieren lassen.

Kerne, Kürbiskernöl und Blüten über den Salat streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Horst Ballé

Pikante Bratwurst mit hausgemachtem Senf und Rahm-Kartoffel-Kraut

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwurst:

150 g Schweinenacken
 150 g fetter Schweinebauch
 6 getrocknete Tomaten in Öl
 ½ TL süßes Paprikapulver
 ½ TL scharfes Paprikapulver
 ½ TL Ras el-Hanout
 ½ TL Piment d'Espelette
 2 Zweige Basilikum
 1 EL Ghee, zum Anbraten
 1 TL feines Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch und den Speck mit den getrockneten Tomaten durch den Fleischwolf drehen und fein wolfen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Basilikum, Paprika, Ras el-Hanout und Piment d'Espelette zum Brät geben und gut vermengen.

Den Wurstaufsatz montieren, den Darm auf die Tülle ziehen und mit dem Brät die Würste füllen. Verdrehen und verknoten.

Die Würste dann bei kleiner bis mittlerer Hitze in Ghee braten und von allen Seiten bräunen.

Für das Rahmkraut:

300 g Weinsauerkraut
 2 Kartoffeln
 1 Zwiebel
 250 ml Rinderfond
 200 g Sahne
 1 TL Zucker
 1 EL Butter
 ½ TL mildes Curry

Das Sauerkraut wässern und ausdrücken. Die Zwiebel abziehen, halbieren, fein würfeln und in der Butter in einem kleinen Topf andünsten. Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Sauerkraut, Sahne, Rinderfond und Kartoffelwürfel hinzufügen und etwa 20 Minuten im unbedeckten Topf köcheln lassen.

Mit Curry abschmecken.

Für den Senf:

250 g Senfkörner
 50 g Zucker
 200 ml Wasser
 150 ml Weißweinessig
 15 g feines Salz

Die Senfkörner mit Zucker und Salz in einem Mörser fein stoßen. Wasser und Weißweinessig dazugeben und kurz in einem kleinen Topf aufkochen.

Abkühlen lassen und in einer Schale im Kühlschrank kalt stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Silvia Wilden

Selbstgemachte Weißwurst mit Frankfurter Grüne Sauce, Brezen-Crostini und Weißbier-Hugo

Zutaten für zwei Personen

Für die Weißwurst:

- 400 g Kalbfleisch aus der Schulter
- 250 g fetter Schweinerückenspeck
- 200 g Eiswürfel
- Ein paar Kräuter von Kräutern der grünen Sauce
- 1 Prise gemahlene gelbe Senfkörner
- 1 Zitrone, davon der Abrieb
- 1 Prise Muskatblüte
- 2 Prisen Zitronenpfeffer
- 15 g Salz

Das Fleisch und den Speck kleinschneiden und im Gefrierschrank gut anfrieren. Durch den Fleischwolf geben und bis zur weiteren Verarbeitung in den Gefrierschrank stellen.

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken.

Fleisch mit Salz, Zitronenschale, Pfeffer, Muskatblüte, Senfkörnern sowie Eiswürfel mischen und durch den Fleischwolf geben. Nochmals gut durchmischen.

Das Füllrohr am Fleischwolf befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 12 cm Länge abdrehen. In einem großen Topf Wasser erhitzen und die Wurstkette darin bei 75 Grad brühen.

Für die Frankfurter Grüne Sauce:

- 1 Zwiebel
- 200 g Schmand
- 150 g Ricotta
- 150 g Crème fraîche
- 1 Bund gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch, Pimpinelle, Kerbel, Kresse)
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Mit einer Schere in ein hohes Gefäß schneiden. Zwiebel abziehen, vierteln und zu den Kräutern geben. Alles mit dem Pürierstab klein pürieren. Essig, Crème fraîche, Ricotta und Schmand hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schneebesen unterrühren.

Für Brezen-Crostinis:

- 1 Laugenstange
- 1 EL Butter

Die Laugenstange schräg in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter kross ausbraten.

Für den Weißbier-Hugo

- 1 Flasche alkoholfreies Kristallweizen
- 2 EL Holunderblütensirup
- 1 Zweig Minze
- 1 Zitrone (Saft)
- Eiswürfel

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen vom Stiel zupfen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Minze auf zwei Gläser verteilen. Sirup und Zitronensaft gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Eiswürfel hinzugeben. Bier aufgießen und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.