

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Mai 2023 ▪
Tagesmotto "Käse" mit Cornelia Poletto



Lukas Ritzka-Cole

Ravioli mit Gorgonzola-Birnen-Füllung, Ricottasauce und Walnuss-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

200 g Mehl, Type 00
200 g Semola
3 Eier, Zimmertemperatur
Mehl, zum Bestäuben
80 ml Olivenöl
1 Prise Salz

Das Mehl mit Semola, Eier, Salz und Olivenöl in einer Schüssel mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte der Teig zu fest werden, eventuell behutsam noch etwas Wasser zufügen. Danach den Teig durch die Nudelmaschine geben, dünn ausrollen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Eine zweite Teigplatte ausrollen und bereitlegen.

Für die Ravioli:

200 g kräftiger Gorgonzola
1 Birne
2 Eier

Birne entkernen und raspeln. Überschüssigen Saft ausdrücken. Anschließend geraspelte Birne mit Gorgonzola vermengen. Die Füllung in Weintraubengröße auf der ersten Teigplatte in kleinen Abständen verteilen. Die zweite Nudelplatte auf die Teigplatte mit der Füllung auflegen und mit Hilfe eines Ravioliausstechers zu Ravioli ausstechen. Eier trennen und die Ränder mit Eiweiß einpinseln. Ravioli 5 Minuten im nicht kochenden Wasser garziehen lassen.

Für das Pesto:

50 g Walnüsse
1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft
50 g Parmesan
100 ml Olivenöl
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

Knoblauch abziehen, Parmesan reiben und Zitrone auspressen. Mit allen übrigen Zutaten in den Multizerkleinerer geben und zu einem stückigen Pesto mixen.

Für die Ricottasauce:

250 g Ricotta
200 ml Sahne
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
Neutrales Öl, zum Braten

Schalotte abziehen, klein würfeln und im Topf mit Öl auslassen. Knoblauch abziehen, fein hacken, hinzufügen und mit Sahne ablöschen. Ricotta hinzugeben und zu einer cremigen Sauce reduzieren. Ggf. Nudelwasser hinzufügen, wenn die Konsistenz zu fest wird. Sauce zum Schluss pürieren.

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Blätter abzupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Angela Schuett

Toast Hawaii de luxe: Brioche mit Trüffel-Schinken, Ananas, Holsteiner Tilsiter, selbstgemachter Radicchio-Butter und Sauce hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Radicchio-Butter:

1 kleiner Radicchio
200 g Schlagsahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

4 Blätter vom Radicchio abtrennen, den Rest sehr fein schneiden. Die Sahne in einem hohen Becher anschlagen. Salz, Pfeffer und den geschnittenen Radicchio (bis auf einige Schnipsel für die Deko) dazugeben. Sahne weiter schlagen bis sich die Butter absetzt. Danach in ein Sieb geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen.

Für das Toast Hawaii:

4 Scheiben Brioche
½ Ananas
4 Scheiben gekochter Trüffel-Schinken
4 Scheiben Holsteiner Tilsiter
1 EL Olivenöl
1 TL brauner Zucker
Fleur de sel, zum Würzen
Piment d'Espelette, zum Würzen

Brioche leicht in der Pfanne rösten. Ananas schälen, den mittleren Strunk ausstechen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucker und Öl in eine Pfanne geben, Ananasscheiben mit Salzflocken und Piment würzen und in der Pfanne karamellisieren lassen.

Brioche mit der hergestellten Radicchio-Butter bestreichen und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem Schinken belegen und dem Tilsiter Käse bedecken. In der Mitte des Ofens 5-10 Minuten überbacken.

Für die Sauce hollandaise:

½ Zitrone, davon Saft
125 g Butter
3 Eier
1 TL Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf erhitzen bis sie goldbraun wird. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eier trennen und die Eigelbe mit Wein, Salz und Pfeffer vorsichtig erhitzen und dabei mit einem Schneebesen schaumig rühren. Vom Herd nehmen und die Butter in einem dünnem Strahl einfließen lassen. Mit einem Spritzer ausgepresstem Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Cocktailkirschen

Kirschen zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Rolf Häßler

Schweinekotelett mit Gouda-Zwiebel-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinekoteletts:

2 große Schweinekoteletts mit Stiel
1 EL Butter
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schweinekoteletts in einer Pfanne in Öl braten. Ein Stück Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelwürfel:

6 große festkochende Kartoffeln
1 EL Butter
2 Zweige krause Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in einer Pfanne in Öl braten. Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und über die Kartoffeln streuen.

Für die Sauce:

2 Schalotten
50 g mittelalter Gouda am Stück
250 ml Sahne
250 ml Gemüsefond
1 Msp. ganze Fenchelsamen
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, würfeln und in Öl glasig anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen. Sahne zugeben und kurz köcheln lassen. 5 EL geriebenen Gouda unterrühren, schmelzen lassen und mit Fenchelsamen, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die grünen Bohnen:

250 g grüne Bohnen
1 EL Butter
2 Zweige Majoran
1 Zweig Bohnenkraut
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen mindestens 10 Minuten in Salzwasser kochen. Abschütten und mit Butter, gehacktem Majoran und Bohnenkraut verfeinern. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Mai 2023 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Handgemachte Parmesan-Tortellini mit jungem Blattspinat und Trüffel

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier
125 g Semola di grano duro
75 g Mehl, Type 00
1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Parmesan-Füllung:

350 ml Milch
125 g Parmesan, 36 Monate gereift
4 Blätter Gelatine
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch auf 60 °C erhitzen. Parmesan reiben und die Rinde abschneiden. Rinde in die warme Milch geben und ziehen lassen. Danach geriebenen Parmesan mit dem Schneebesen einrühren, so dass sich der Käse auflöst. Vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der warmen Käsemasse auflösen. Abgedeckt kaltstellen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Parmesan-Tortellini:

1 Ei
Semola, für die Arbeitsfläche

Semola auf der Arbeitsfläche verteilen. Nudelteig mit dem Nudelholz etwas ausrollen. Mit Hilfe einer Nudelmaschine dünner ausrollen, zwischendurch immer wieder mit Semola bestäuben. Nach 2 Durchgängen auf größter Stufe, die Nudelmaschine nun jedes mal eine Stufe enger stellen, bis die gewünschte Teigstärke erreicht ist. Dünne Nudelteig auf die Arbeitsfläche legen und mit einem runden Austecher mehrere Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Ei trennen, Eiweiß leicht schlagen und die Ränder der ausgestochenen Teig-Kreise mit Eiweiß bestreichen. Jeweils 1 TL Parmesan-Füllung in die Mitte der Kreise geben und zu Tortelli formen. Dafür den Teig umklappen, kleine Halbmonde formen, die Luft rausdrücken, einmal drehen, die zwei Enden vorne zusammenführen und verschließen. Einen großen Topf Wasser aufkochen und salzen. Die Hitze leicht reduzieren, die Tortelli hineingeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Für den Blattspinat und die Nussbutter:

50 g jungen Blattspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter im Topf schmelzen und eine Nussbutter herstellen. Nicht zu dunkel werden lassen, da sie sonst bitter wird. Danach kurz stehen lassen und durch ein feines Sieb geben.

Etwas von der hergestellten Nussbutter in eine erhitzte Pfanne geben. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und darin anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern, mit in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Fertigstellung der Tortellini:

30 g Parmesan, 36 Monate
gereift

1 Trüffel

1 TL alter Balsamico

Salz, aus der Mühle

Spinat auf vorgewärmte Teller geben. Tortelli darauf setzen und mit etwas Nussbutter nappieren. Mit frisch gehobeltem Trüffel und Parmesan fertig stellen. Etwas Salz drüber streuen, Balsamico drum herum träufeln und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.