

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juli 2023 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Marcel Malcherowitz

Tagliatelle alla carbonara und Wildkräutersalat mit Zitronenvinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Semola
2 Eier
1 EL Olivenöl
1 Prise Meersalz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Semola mit Eiern, Olivenöl und Salz zu einem Teig vermengen und kneten. Zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie einwickeln. Im Kühlschrank für 10 Minuten gehen lassen. Anschließend mit einer Nudelmaschine walzen und in Tagliatelle schneiden. In kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten al dente garen.

Für die Carbonara:

250 g Guanciale
4 Eier
150 g Parmesan
2 Knoblauchzehen
2-3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Guanciale in Scheiben und anschließend in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl anbraten und Knoblauch im Ganzen dazu geben. Darauf achten, dass der Knoblauch nicht braun wird.

Parmesan reiben. Mit einem Ei und 3 Eigelben verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Für die Fertigstellung:

Tagliatelle, wenn sie gar sind direkt aus dem Wasser nehmen und zum Guanciale in die Pfanne geben. Kurz durchschwenken. Hitze reduzieren und Ei-Parmesan-Gemisch unter Nudeln mischen.

Für den Wildkräutersalat:

250 g Wildkräuter
4 gelbe Cherrytomaten
4 rote Cherrytomaten
Zucker, zum Bestreuen
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen. In eine Auflaufform geben, mit Zucker bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. In den Backofen geben und leicht garen. Wildkräuter waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Mit Tomaten vermengen.

Für die Zitronen-Vinaigrette: Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone auspressen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Senf mit Knoblauch, Zitronensaft, Kokosblütenzucker, 1 EL Wasser und Schnittlauch in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- ½ Zitrone, davon Saft
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL süßer Senf
- ½ TL Kokosblütenzucker
- ¼ Bund Schnittlauch
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Vor dem Servieren über Tagliatelle streuen.

- 3 Zweige Basilikum

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jeanette Graneist

Tofu- und Nohut-Dürüm mit Knoblauch- und Tomaten-Joghurt-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Fladenbrot (Dürüm):

200 g Weizenmehl, Type 1050
1 TL Backpulver
4 EL Öl
½ TL Salz
Mehl, für die Arbeitsfläche

Das Mehl mit Backpulver, Öl, Salz und 125 ml warmem Wasser verrühren. Teig einige Minuten kneten bis er elastisch ist. 6 Kugeln formen und 15 Minuten ruhen lassen. Kugeln auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In einer Pfanne bei hoher Hitze von jeder Seite ca. 45 Sekunden backen. Nach dem Backen in Geschirrtuch einwickeln damit sie warm und elastisch bleiben.

Für den Tofu:

2 Blöcke Räuchertofu
1 gelbe Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL edelsüßes Paprikapulver
1 EL gemahlener Piment
1 EL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL Kurkuma
1 TL Rauchsatz
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und hacken. Tofu mit einer Vierkantreibe hobeln. Mit Öl, Paprikapulver, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma und Rauchsatz vermengen und kurz ziehen lassen. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl glasig anbraten. Tofu zugeben und goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Nohut:

400 g Kichererbsen, aus der Dose
2 EL Tomatenmark
1 EL mildes Chilipulver
1 EL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Kurkuma
1 TL Rauchsatz
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL Zwiebelpulver
1 TL Knoblauchpulver
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kichererbsen abtropfen lassen und dann mit Tomatenmark, Chili, Paprika, Kurkuma, Rauchsatz, Kreuzkümmel, Zwiebel- und Knoblauchpulver vermengen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl ca. 10 Minuten anbraten.

Für die Salat-Füllung:

1 Romanasalatherz
2 Tomaten
½ Gurke
¼ Rotkohl
¼ Weißkohl
1 rote Zwiebel
½ Bund glatte Petersilie
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Rot- und Weißkohl waschen und dünn hobeln. In einer Schüssel mit Salz und Zucker vermengen und durchkneten. Bis zum Servieren ziehen lassen. Tomaten und Gurke waschen und würfeln. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Salat waschen, Blätter abtrennen und trockenschleudern. In kleine Stücke zupfen. Alles miteinander vermengen.

- Für die Knoblauchsauce:** Knoblauchzehen abziehen. Petersilie hacken. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.
10 EL Sojajoghurt
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, davon Abrieb & Saft
1-2 Zweige glatte Petersilie
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Knoblauch mit dem Joghurt, Öl, Salz und Pfeffer in einen Standmixer geben und zu einer Sauce pürieren. Petersilie unterrühren und mit Zitronensaft und –abrieb abschmecken.
- Für die Tomaten-Joghurt-Sauce:** Tomatenmark mit etwas heißem Wasser verrühren damit es flüssiger wird. Knoblauch abziehen und grob schneiden. Tomatenmark mit Joghurt, Knoblauch und Paprikapulver in einem Multizerkleinerer mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10 EL Sojajoghurt
1 Knoblauchzehe
2 EL Tomatenmark
1 EL edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Riccardo Lakotta

Hähnchenschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, grünen Bohnen und Fondant-Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hähnchenbrüste
2 Eier
200 g Butterschmalz
50 g Semola
Paniermehl, zum Panieren
100 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hähnchenbrüste der Länge nach teilen und anschließend plattieren. Dann mit Wasser benetzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel zunächst im Semola wenden, dann durch das leicht verquirlte Ei ziehen und letztlich mit dem Paniermehl panieren. Panierung nicht andrücken. Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1,5 Minuten goldgelb braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Champignon-Rahmsauce:

200 g Portobello
1 Zwiebel
50 g Butter
200 ml Sahne, 32 % Fett
100 ml Rinderfond
½ Bund Schnittlauch
Mehl, zum Bestäuben
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten. Zwiebel abziehen, sehr fein schneiden und zusammen mit Butter in die Pfanne geben, bis die Zwiebeln etwas glasig sind. Alles mit etwas Mehl bestäuben, sodass eine leichte Mehlschwitze entsteht. Mit Fond ablöschen und kurz zum Köcheln bringen. Anschließend die Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch klein schneiden, hinzugeben und alles ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Bohnen:

200 g Prinzessbohnen
5 Cherrytomaten
½ Zwiebel
Butter, zum Braten
100 ml Weißwein
1 Prise Zucker
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Von den Bohnen die Enden entfernen, ca. 5-10 Minuten in Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken. Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und in einer Pfanne in Butter glasig braten, anschließend die Bohnen hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten. Danach mit Weißwein ablöschen, dann Zucker hinzufügen, sodass alles leicht karamellisiert. Tomaten halbieren, zu den Bohnen geben und kurz ziehen lassen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Kartoffeln:

5-6 festkochende Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
100 ml Rinderfond
2 Zweige Rosmarin
Neutrales Öl, zum Braten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und die Enden großzügig entfernen, sodass zylinderförmige Formen entstehen. Kartoffeln in einer Pfanne mit wenig Öl von beiden Enden goldbraun anbraten, dann Fond hinzufügen. Kartoffeln zugedeckt ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Zwischendurch einmal wenden. Sobald der Fond verdampft ist, Butter, Knoblauch und Rosmarin zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und schwenken. Alles mit Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Waltner

Zander- und Lachs-Strudel mit Rieslingsauce, Tomaten-Concassée und Spinatsalat mit Erdbeer-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die Zanderfarce:

200 g Zanderfilet, ohne Haut
150 ml Sahne
1 TL scharfer Senf
Muskatnuss, zum Reiben
3 Zweige Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zander in Würfel schneiden und für ca. 10 Minuten in das Gefrierfach stellen. In einen Multizerkleinerer geben und fein pürieren. Sahne zugießen und weiter mixen, bis eine streichfähige, homogene Masse entstanden ist. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Senf, etwas geriebenen Muskat und Dill unter Farce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Laut WWF ist der **Zander** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 2023):

- 1. Wahl: Dänemark, Deutschland, Niederlande, Schweiz (Aquakultur: geschlossene Kreislaufanlage)
- 1. Wahl: Peipsi-See (Estland und Russland) (Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze)
- 1. Wahl: Binnengewässer: Schweiz (Wildfang: Handleinen-Angelleinen)

Für den Lachs-Strudel:

100 g Lachsfilet, ohne Haut
2 Strudelteigblätter
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Lachs in zwei gleichgroße Stücke schneiden. Ein Strudelteigblatt dünn mit Öl bepinseln und ein Viertel der Farce am unteren Ende verteilen (in Größe des Lachsfilets). Lachs auf die Farce legen. Mit einem weiteren Viertel der Farce bedecken, die Seiten einschlagen und eng aufrollen. Auf diese Art ein weiteres Strudelblatt einrollen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Strudelrollen darin bei milder Hitze ca. 4 Minuten je Seite goldbraun braten.



Sollten Sie **Lachs** verarbeiten wollen, dann greifen Sie auf pazifischen Lachs zurück. Laut WWF sind Fische aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 2023):

- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Alaska (Wildfang, alle Fangmethoden)
- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Kanada (Buckellachs (*Oncorhynchus gorboscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Ringwaden, Schleppangeln)

Für den Rieslingsauce:

1 Schalotte
100 ml Sahne
2 EL Crème fraîche
125 ml Riesling
125 ml Fischfond
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
2 Msp. Sojalecithin
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mit Riesling ablöschen, Fischfond zugießen, Lorbeer und Pfefferkörner zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen, zurück auf den Herd stellen, Sahne und Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Sojalecithin einrühren und mit dem Stabmixer schaumig mixen.

Für das Tomaten-Concassée:

2 große Tomaten
2 Zweige Basilikum
1 Prise Chiliflocken
1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomate waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. In einer Pfanne mit heißem Olivenöl kurz dünsten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Mit Tomaten mischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker abschmecken.

Für den Spinatsalat mit Erdbeer-

Vinaigrette:
80 g Babyspinat
200 g Erdbeeren
1 TL scharfer Senf
1 EL Apfelessig
1 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. 100 g davon gemeinsam mit Senf, Apfelessig, Olivenöl und Zucker zu einer Vinaigrette pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat verlesen, waschen, trockenschleudern und mit den restlichen 100 g Erdbeerwürfeln vorsichtig mischen. Kurz vor dem Servieren Vinaigrette darüber geben.

Für die Garnitur:

Erbsensprossen, zum Garnieren

Gericht mit Erbsensprossen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gerd Towara

Heilbutt mit Curry-Linsen und Pfannbrot

Zutaten für zwei Personen

Für das Heilbuttfilet:

400 g Heilbuttfilet, mit Haut
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
3 EL Mehl
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Heilbuttfilet in zwei gleich große Stücke teilen, Haut zwei- dreimal einschneiden und auf der Hautseite in Mehl wenden. Olivenöl in ofentauglicher Pfanne erhitzen und auf der Hautseite 5 Minuten anbraten. Rosmarin und Thymian dazu geben. Den Fisch in der Pfanne wenden und dann im Backofen 3-5 Minuten ziehen lassen.



Laut WWF ist der **Heilbutt** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juni 2023):

- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Durchflussanlagen)
- 2. Wahl: Norwegen (Aquakultur: Netzkäfiganlagen)
- 2. Wahl: Nordostpazifik FAO 67, Nordwestatlantik FAO 21 (Wildfang: Grundlangleinen)

Für die Linsen:

120 g Linsen (Le Puy oder Pardina)
1 Möhre
¼ Sellerieknolle
1,5 Zwiebeln
1 Zitrone, davon Saft
200 ml Sahne
1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 TL Currypulver
Zucker, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine halbe Zwiebel abziehen.

In kleinem Topf Wasser zum Kochen bringen und darin die Linsen mit einer halben Zwiebel, Rosmarin und Thymian 15 Minuten gar kochen.

Restliche Zwiebel abziehen, Möhre und Sellerie schälen und alles in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl und Butter das klein geschnittene Gemüse scharf anbraten. Mit Currypulver, Salz, Pfeffer und Prise Zucker würzen. Hitze reduzieren und 4-5 Minuten ziehen lassen.

Linsen abgießen und abspülen. Ohne Kräuter und Zwiebel zum Gemüse geben, durchschwenken und dann Sahne hinzugeben. Mit ein wenig Spritzern Zitronensaft und ggf. Salz und Pfeffer nachwürzen.

Für das Pfannbrot:

160 ml Milch
50 g flüssige Butter
300 g Dinkelmehl, Typ 630
1 TL Backpulver
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Zucker
1 TL Salz
1 EL Speiseöl + Öl zum Braten

Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Milch, Butter und Speiseöl zugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Teig in vier Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu je 20 cm große (im Durchmesser) runden Fladen ausrollen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, je einen Fladen hineinlegen und von beiden Seiten je 2 Minuten backen. Mit etwas Kreuzkümmel bestreuen.

Für die Garnitur:

1 Bund krause Petersilie

Gericht mit Petersilie garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ines Reich

Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf und Rote-Bete-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

300 g gemischtes Hackfleisch
 1 Brötchen
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 3-4 Sardellenfilets in Öl eingelegt
 1 TL Kapern in Salzlake
 1 Zitrone, davon Abrieb
 1 Ei
 Butter, zum Braten
 200 ml Milch
 1 TL Dijonsenf
 1 Bund Petersilie
 Semmelbrösel, zum Binden
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen würfeln und in Milch einweichen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ebenso die Petersilie.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Petersilie hinzugeben und zusammenfallen lassen. Vom Herd ziehen, abkühlen lassen und schließlich zum Hackfleisch geben. Sardellen und Kapern hacken. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Hackfleischmasse mit eingeweichem Brötchen, Sardellen, Kapern, Ei und Senf durchkneten, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenabrieb abschmecken. Masse ggf. mit Semmelbrösel binden. Klopse abdrehen.

Für die Brühe:

1 Zwiebel
 800 ml Hühnerfond
 100 ml trockenen Weißwein, Riesling
 2 Lorbeerblätter
 5 Pimentkörner
 Butter, zum Braten

Zwiebel abziehen, fein hacken und in der Butter anschwitzen. Lorbeer und Piment dazugeben, dann zuerst mit Wein und schließlich mit Fond ablöschen. Aufkochen.

Klopse in die Brühe geben und ohne Deckel 10-15 Minuten ziehen lassen. Klopse mit einer Schaumkelle herausheben und warm stellen. Brühe durch ein Sieb geben und auffangen. Für die Sauce beiseitestellen.

Für die Sauce:

3-4 EL Kapern in Salzlake
 1 Zitrone, davon Abrieb & Saft
 1 Ei
 Butter, zum Braten
 200 ml Sahne
 Brühe (s.o.), zum Aufgießen
 ½ Bund Schnittlauch
 1 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf geben, schmelzen lassen, dann mit Mehl bestreuen. Nach und nach mit der zuvor hergestellten Brühe aufgießen, bis eine Sauce entsteht. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb in die Sauce einrühren. Dann Sahne einrühren. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Sauce mit Kapern, Zitronensaft und -abrieb sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klopse in dieser Sauce erwärmen. Vor dem Anrichten mit Schnittlauch bestreuen.

Für den Kartoffelstampf: Kartoffeln schälen, in Salzwasser aufsetzen und gar kochen. Abgießen, mit einem Stampfer zerkleinern, dann mit Milch und Butter weiter zu Stampf verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

500 g mehlig kochende Kartoffeln, zum
Beispiel Adretta
200 ml Milch
30-50 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rote-Bete-Salat: Rote Bete in Streifen schneiden. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann den Saft auspressen.

2 Knollen vorgegarte Rote Bete
½ Zitrone, davon Saft & Abrieb
1 TL Senf
1 TL Honig
2 TL schwarzes Johannisbeergelee
1 Spritzer Himbeeressig
1 Bund Dill
1 TL Kümmelsamen
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronensaft, Senf, Honig, Gelee, Himbeeressig, Kümmel, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren, dann mit Rote Bete vermengen. Dill hacken und dazugeben. Salat mit Dill und Zitronenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.