

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2020** ▪
Tagesmotto: „Innereien“ mit Cornelia Poletto



Jennyfer Grossmann

Nierchen-Champignon-Pfanne mit Speck und Serviettenknödel

Zutaten für zwei Personen

Für die Nierchen-Pfanne:

400 g gewässerte Schweinenieren
 70 g Speckwürfel
 250 g weiße Champignons
 1 Zwiebel
 100 g Crème fraîche
 200 ml Sahne
 200 ml Gemüsefond
 100 ml halbtrockener Weißwein
 5 Zweige Majoran
 Mehl, zum Mehlieren
 1 TL Speisestärke
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Nieren am Vortag gut waschen und im Wasserbad über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Nieren aus dem Wasser nehmen, trockentupfen und der Länge nach aufschneiden. Das Innenleben entfernen und in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Nierchen mehlieren. Beiseite stellen.

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln. Speck in einer Pfanne anbraten, dann herausnehmen. In der selben Pfanne die Nierchen ca. 3 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln und Champignons hinzugeben und weitere 5 Minuten braten. Mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Sahne und Crème fraîche dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze weiter köcheln lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Kurz vor dem Servieren unterheben. Sauce ggf. mit Stärke abbinden.



**PROFI
TIPP**

Niere, Leber, Herz und Co. sollten Sie nicht zu lange garen, ansonsten werden sie fest und zäh. Damit Innereien saftig bleiben, sollten sie immer erst nach dem Braten gewürzt werden.

Für die Serviettenknödel:

3 frische Laugenstangen, ohne Salz
 1 Zwiebel
 50 g Butter
 2 Eier
 300 ml Milch
 3 EL Paniermehl
 5 Zweige Glatte Petersilie
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Neutrales Öl, zum Einfetten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Laugenstangen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel mit Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen. Petersilie dazugeben und kurz mitbraten. Beiseite stellen.

Milch in einem Topf erhitzen. Milch über die Laugenwürfel gießen, dann Eier und Paniermehl hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Masse kurz ziehen lassen.

Jeweils 30 cm Alufolie und Klarsichtfolie als Streifen übereinanderlegen, die Klarsichtfolie ist dabei die obere Schicht, auf die die Masse kommt. Klarsichtfolie einfetten und die Knödelmasse daraufgeben. Zu einer Rolle formen und sowohl Klarsicht- als auch Alufolie fest verschließen. Rolle in einen großen Topf mit siedendem Wasser geben und ca. 15-18 Minuten ziehen lassen. Aus dem Topf nehmen, Folie entfernen und in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lutz Richter

Leber-Ragout mit Reis und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Leber-Ragout:

250 g Rinderleber
 1 Zwiebel
 2 Frühlingszwiebeln
 100 ml Rinderfond
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Mehl
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber waschen, trockentupfen, ggf. Haut abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und ebenfalls in Ringe schneiden. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Tomatenmark in der Pfanne anbraten, in der auch die Leber zubereitet wurde. Alles mit Mehl bestäuben, anschließend mit Rinderfond ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leberstücke dazugeben und kurz ziehen lassen.

Für den Reis:

100 g Reis
 500 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle

Reis in Gemüsefond ca. 15 Minuten garen. Ggf. mit Salz abschmecken.

Für den Gurkensalat:

½ Salatgurke
 3 EL Brantweinessig
 1 Bund Dill
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen, hobeln und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Essig abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Dill mit den Gurken vermengen.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Andreia da Costa Jalali

Hühnerherzen mit Paprika-Weißweinsauce, gerösteten Kartoffeln und Rucola-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Hühnerherzen:
 500 g Hühnerherzen
 1 rote Paprika
 1 gelbe Paprika
 1 Zwiebel
 180 ml Weißwein
 2 Zweige glatte Petersilie
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Paprika darin andünsten. Mit Salz würzen und mit Weißwein ablöschen. Alles köcheln lassen.

Hühnerherzen waschen, trockentupfen und halbieren. In einer zweiten Pfanne etwas Öl erhitzen und die Hühnerherzen ca. 5 Minuten darin anbraten. Paprika-Weißwein-Sud zu den Hühnerherzen geben, kurz ziehen lassen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In die Pfanne geben und alles gut schwenken.

Für die Kartoffeln:
 400 g rote Drillinge
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 250 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und ca. 12 Minuten in Salzwasser garen. Abgießen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mithilfe eines Küchentuchs etwas eindrücken, sodass die Schale etwas einreißt. Olivenöl und Paprikapulver vermengen, mit Salz würzen und alles über die Kartoffeln träufeln. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Für den Rucola-Salat:
 150 g Rucola
 1 Granatapfel
 50 g Parmesan
 2 EL Weißweinessig
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Rucola waschen und trockenschleudern. Mit einem Küchenpapier abtupfen. Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen. Parmesan grob reiben. Essig und Öl vermengen, mit Salz würzen. Rucola mit Dressing, Granatapfelkernen und Parmesan vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gerda Frauenlob

Kalbsbries mit Madeirasauce, Rosenkohlblättern und Pastinakenpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsbries:

- 200 g gewässertes Kalbsbries
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 1 EL gehobelte Haselnüsse
- 50 g Butter
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Zweig Thymian
- Reismehl, zum Mehlieren
- 4 Pfefferkörner
- 2 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Nelken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsbries gut wässern. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter in einen Topf geben und bräunen. Dann Haselnüsse hinzugeben. Einen weiteren Topf mit Wasser aufstellen. Schalotte abziehen und mit Nelken und Lorbeer spicken. Schalotte, Pfefferkörner und Piment ins Wasser geben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Bries mit in das heiße Wasser geben, Zitronensaft dazugeben und alles einmal aufwallen lassen. Topf vom Herd nehmen und das Bries ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann aus dem Wasser nehmen und kurz abschrecken. Kalbsbries von Adern und Häutchen befreien und in Röschen teilen. Diese leicht salzen, in Reismehl wenden und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz und Thymian rundherum goldbraun anbraten. Kalbsbries anschließend in hergestellter Nussbutter mit Haselnüssen schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im vorgeheizten Backofen fertig garen. Vor dem Servieren mit Zitronenabrieb würzen.



**PROFI
TIPP**

Kalbsbries müssen Sie immer gut putzen, sprich von kleinen Häutchen und Äderchen befreien. Das geht am besten direkt nach dem Blanchieren. Anschließend können Sie das Kalbsbries in Scheiben schneiden oder in kleine Röschen teilen und dann weiterverarbeiten. .

Für die Madeirasauce:

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g kalte Butter
- 250 ml Kalbsfond
- 100 ml Madeira
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Mehl
- 1 TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotte, Knoblauch, Thymian, Zucker und eine Flocke Butter in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Mit der Hälfte des Madeiras ablöschen. Etwas einkochen lassen, dann den restlichen Madeira zugeben. Wieder etwas einkochen lassen.

Anschließend Kalbsfond angießen und einreduzieren lassen. Mehl und 2 Esslöffel Butter vermengen und die Sauce damit binden. Abseihen und schließlich mit der restlichen, kalten Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Für das Pastinakenpüree:** Butter in einem Topf auslassen und bräunen. Pastinaken putzen, schälen und klein schneiden. Lauch waschen, putzen und fein schneiden. In einem Topf mit Butterschmalz glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Pastinaken und Gemüsefond hinzugeben und so viel Wasser angießen bis die Pastinaken bedeckt sind. Für 15 bis 20 Minuten weich kochen. Pastinaken mit Sahne pürieren, dann Frischkäse-Mousse unterrühren. Püree mit hergestellter Nussbutter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und das Püree damit verfeinern.
- 250 g Pastinaken
 - 70 g Lauch
 - 1 Zitrone
 - 80 g Frischkäse-Mousse
 - 50 g Butter
 - 100 ml Sahne
 - 1 EL Butterschmalz
 - 100 ml Gemüsefond
 - 100 ml trockener Weißwein
 - Muskatnuss, zum Reiben
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Rosenkohl:** Orange halbieren. Eine Hälfte schälen und filetieren. Andere Hälfte auspressen. Rosenkohl waschen und Blättchen abzupfen. Blätter in heißem Wasser mit Zucker und Salz blanchieren, abschrecken und trockentupfen. Blätter kurz in Butter anbraten, Orangenfilets und –saft hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken.
- 100 g Rosenkohl
 - 1 Orange
 - 2 EL Butter
 - 2 Prisen Zucker
 - Muskatnuss, zum Reiben
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.