

| Die Küchenschlacht - Menü am 10. Oktober 2016 |
Leibgericht mit Mario Kotaska



Leibgericht: „Maishendl mit cremiger Steinpilz-Polenta und Rotwein-Schalotten“ von Karin Hämmerle

Zutaten für zwei Personen

Für das Maishendl:

200 g Maishähnchenbrust, mit Haut
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die cremige Steinpilz-Polenta:

200 g frische Steinpilze
125 g Polentagries
250 ml Sahne
250 ml Milch
2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch
1 EL Butter
40 g Parmesan
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rotweinschalotten:

150 g Schalotten
250 ml kräftiger Rotwein
40 ml roter Portwein
1 Zitrone
1 EL Tomatenmark
2 EL Brauner Zucker
1 TL Kartoffelstärke
250 ml Gemüsefond
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 125 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



Die Maishähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, auf beiden Seiten mit Röstaromen anbraten und anschließend bedeckt mit Rosmarin und Thymian in den Ofen geben.

Die Steinpilze dickblättrig längs schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. In einen Topf die Butter geben und die Zwiebel darin anschwitzen, bis sie Farbe annehmen. Anschließend die Steinpilze zugeben und zwei Minuten mit rösten. Anschließend mit Milch und Sahne aufgießen. Den Rosmarin und den Thymian vom Stiel zupfen und den Knoblauch abziehen und etwas zerdrücken. Alles mit in den Topf geben und die Polenta einrieseln lassen. Bei mittlerer Hitze solange köcheln lassen, bis die Maiskörner die Flüssigkeit aufgenommen haben und sich die Polenta relativ gut vom Rand lösen lässt. Zum Schluss noch ein bisschen Parmesan dazu reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Schalotten den braunen Zucker in Rapsöl karamellisieren. Die Schalotten abziehen, vierteln und kurz mitrösten. Mit Rotwein, Portwein und Gemüsefond ablöschen, einköcheln und mit Kartoffelstärke und Tomatenmark abbinden. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -Saft abschmecken.

Maishendl mit cremiger Steinpilz-Polenta und Rotwein-Schalotten auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Rinderhüftsteak mit Rosmarinkartoffeln, Whiskey-Zwiebeln und grünem Pesto“ von Christian Becker

Zutaten für zwei Personen

Für die Rinderhüftsteaks:

- 2 Steaks aus der Rinderhüfte, á 200 g
- 50 ml Olivenöl
- 1 Zitrone
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Whiskey-Zwiebeln:

- 2 rote Zwiebeln
- 2 cl Whiskey-Balsam
- 3 cl Whiskey
- 1 EL Butter
- 1 Prise Zucker

Für die Rosmarinkartoffeln:

- 10 kleine Drillinge
- 50 ml Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das grüne Pesto:

- 20 g Pinienkerne
- ½ Zehe Knoblauch
- 50 ml Olivenöl
- 1 Bund frischer Basilikum
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 2 Zweige Rosmarin

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Drillinge waschen und mit Schale in Olivenöl in einer Schüssel wenden. Den Rosmarin vom Stiel zupfen, zu den Kartoffel geben und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln für etwa 20 Minuten im Backofen garen.

Für das Pesto die Pinienkerne leicht in einer Pfanne anrösten. Den Knoblauch abziehen, die Basilikumblätter vom Stiel zupfen und beides zusammen im Mörser vermahlen. Wenn ein Brei entstanden ist, das Olivenöl hinzugeben und nochmals gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Fleisch salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne scharf in Olivenöl anbraten. Das Fleisch in Alufolie wickeln und im Backofen etwa fünf Minuten garen, bis es medium gegart ist.

Für die Whiskey-Zwiebeln die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und darin die Zwiebeln kurz anbraten. Mit einer Prise Zucker karamellisieren und anschließend mit Whiskey und Whiskey-Balsam ablöschen und etwas einkochen lassen.

Das Rinderhüftsteak mit Rosmarinkartoffeln, Whiskey-Zwiebeln und grünem Pesto auf Tellern anrichten, mit ein wenig Rosamarin garnieren. Zitronenabrieb über die Steaks geben und servieren.



Leibgericht: „Pilz-Tartelette mit gratiniertem Schafskäse, Baby-Leaf-Salat, Rote-Bete-Pastinaken-Rohkost und Kräuterseitlingen“ von Karin Opitz-Kreher

Zutaten für zwei Personen

Für das Körbchen:

90 g	gemahlenes Einkornmehl
50 g	gemahlenes Dinkelmehl
100 g	Magerquark
1	Ei
50 g	Butter
1 Prise	Thymiansalz
1 TL	Weinsteinbackpulver
10 g	Butter
2 EL	Semmelbrösel

Für den Schafskäse:

150 g	Schafskäse
1 EL	Olivenöl
1 EL	Lavendelhonig
1 TL	bunte Pfefferkörner
1 Tropfen	ätherisches Thymian-Öl (in Lebensmittelqualität)

Für die Rohkost:

2 Knollen	Rote Bete
1	Pastinake
1	Walnuss
1 Tropfen	ätherisches Zitronen-Öl (in Lebensmittelqualität)
1 TL	Agavendicksaft
20 ml	weißer Balsamicoessig
20 ml	Olivenöl
1 Prise	Zitronensalz

Für den Salat:

150 g	Baby-Leaf-Salat
1	Dattel
1 EL	Olivenöl
1 Tropfen	ätherisches Zimt-Öl (in Lebensmittelqualität)
1 Prise	Zitronensalz
2 EL	Himbeerbalsamico
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pilzragout und die Kräuterseitlinge:

10	Kräuterseitlinge
2 EL	aromatisiertes Olivenöl (mit ätherischem Thymianöl, in Lebensmittelqualität)
½	Zwiebel
2 EL	Sahne
1 Zweig	Petersilie
1 Prise	Thymiansalz
1 Tropfen	ätherisches Pfeffer-Öl (in Lebensmittelqualität)



Für die Garnitur:

1 Bund gemischte Kräuter (Dill, Petersilie, Basilikum o.ä.)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Körbchen das Einkornmehl mit dem Magerquark, dem Ei und 50 Gramm Butter und dem Thymiansalz in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Anschließend das Dinkelmehl und das Backpulver einarbeiten. Die Tartelette-Förmchen mit Butter und Semmelbröseln auskleiden. Den Teig in die Förmchen geben und 15 Minuten goldgelb backen.

Für den gratinierten Schafskäse zunächst das Olivenöl mit je einem winzigen Tropfen Thymianöl verfeinern. Am besten mischt man das Öl in einer größeren Menge an und hebt es sich für weitere Zubereitungen auf, z. B. hier noch für das bevorstehende Pilzragout. Hierfür benötigt man je 250 Milliliter Olivenöl und gibt jeweils einige Tropfen Thymianöl (in Lebensmittelqualität) hinein. Es sollten nur wenige Tropfen sein, da der Geschmack von Thymian ansonsten zu intensiv wird. Für den Schafskäse das aromatisierte Olivenöl mit dem Lavendelhonig vermengen und über den Schafskäse geben. Die bunten Pfefferkörner leicht mörsern und ebenfalls darüber geben. Anschließend für zehn Minuten mit in den Ofen geben.

Für die Rohkost die Rote Bete und die Pastinake schälen und fein raspeln. Den Essig, das Zitronen- und Olivenöl und den Agavendicksaft zu einem Dressing vermengen und mit dem Zitronensalz abschmecken. Anschließend das Dressing über die Rohkost geben. Die Walnuss von der Schale befreien und als Dekoration verwenden.

Den Baby-Leaf-Salat gründlich waschen und trocken schleudern. Für das Dressing ein aromatisiertes Öl herstellen. Dafür Zimtöl mit Olivenöl vermischen. Die Dattel fein hacken und mit dem Himbeerbalsamico und dem aromatisierten Olivenöl zu einem Dressing anrühren. Mit dem Zitronensalz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pilzragout die Kräuterseitlinge putzen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit aromatisiertem Olivenöl (wie oben beschrieben auch mit Thymianöl angereichert) erhitzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in der Pfanne andünsten. Einen Teil der Kräuterseitlinge hacken und mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit ein wenig Sahne ablöschen und einen Tropfen Pfeffer-Öl darüber geben. Die Petersilie hacken und dazugeben.

Für die gebratenen Kräuterseitlinge eine weitere Pfanne mit aromatisiertem Öl erhitzen und die übrigen Kräuterseitlinge darin anbraten und mit Thymiansalz abschmecken.

Das Pilzragout im Tartelette anrichten, die gebratenen Seitlinge mit dem Schafskäse und der Rohkost daneben platzieren, mit dem Baby-Leaf-Salat garnieren und servieren.



Leibgericht: „Lammkarree mit Süßkartoffelpüree, Zuckerschoten und Minzbutter“ von Bernhard Hereth

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

400 g	Lammkarree
½ Knolle	Knoblauch
3 Zweige	Thymian
150 g	roter Babymangold
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Süßkartoffelpüree:

500 g	Süßkartoffeln
30 g	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Minzbutter:

40 g	Butter
2 Zweige	Minze
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zuckerschoten:

200 g	Zuckerschoten
2 Zehen	Knoblauch
1 EL	Sojasauce
2 TL	Sesam
1 Prise	Zucker
	neutrales Öl, zum Anbraten
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Lammkarree das Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Das Lammkarree salzen und im heißen Öl rundherum anbraten. Die frische Knoblauchknolle und die Thymianzweige zugeben. Fleisch pfeffern und etwa 25 Minuten in den Ofen geben.

Für das Püree die Süßkartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in wenig Salzwasser 20 Minuten weich kochen. Abgießen, die Butter zugeben und alles mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Lamm herausnehmen und in Alufolie einschlagen. Für die Garnitur den Mangold waschen, trocken schütteln und kurz im Bratensud des Lammes wenden, salzen und pfeffern.



Für die Minzbutter die Butter schmelzen und die Minze hacken und dazugeben. Anschließend salzen und pfeffern.

Die Zuckerschoten putzen und den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin hellbraun anbraten und herausnehmen. Die Zuckerschoten in die Pfanne geben und bei starker Hitze unter Schwenken 45 Sekunden braten. Den Knoblauch wieder zugeben. Mit der Sojasauce ablöschen, mit Pfeffer und Zucker würzen. Zum Schluss den Sesam unterheben.

Das Lammkarree in Koteletts schneiden und mit dem Süßkartoffelpüree, der Minzbutter und den Zuckerschoten auf Tellern anrichten, mit dem gedünsteten Mangold garnieren und servieren.



Leibgericht: „Heilbutt mit Spitzkohl-Granatapfel-Ragout und Kartoffel-Oliven-Stampf“ von Jeannine Langer

Zutaten für zwei Personen

Für den Heilbutt:

2	Heilbuttfilets ohne Haut, à 160 g
1 Knolle	Sellerie
1 Stange	Lauch
1 Knolle	Fenchel
50 ml	Sahne
20 g	Butter
10 ml	Crème Double
2 EL	Weißwein
2 EL	Wermut
50 ml	Fischfond
2 EL	Mehl
	Olivenöl, zum Anbraten

Für das Ragout:

½ Kopf	Spitzkohl
½	Granatapfel
75 g	Mehl
75 g	Butter
100 ml	Gemüsefond
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Stampf:

3	mehligkochende Kartoffeln
50 g	Kalamata-Oliven, entsteint
1	Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise	Salz

Zubereitung

Für den Kartoffelstampf einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, würfeln und bissfest garen. Kartoffeln abgießen und mit Muskat und Salz würzen. Anschließend Oliven entkernen, in der Moulinette mixen und unter den Stampf heben.

Für den Spitzkohl eine Mehlschwitze herstellen. Mehl in einem Topf mit Butter bei milder Hitze sanft andünsten. Fond nach und nach hinein rühren und unter weiterem Rühren bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Spitzkohl waschen, vom Strunk befreien, kleinschneiden und im heißen Wasser blanchieren. Anschließend in die Mehlschwitze geben und darin schwenken. Granatapfelkerne durch einen Schlag auf die Schale herausschlagen und dazugeben.

Für den Heilbutt eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Fisch waschen, trockentupfen, mehlieren und von beiden Seiten etwa drei Minuten braten.



Für den Fisch eine Sauce herstellen. Hierfür zunächst Sellerie, Lauch und Fenchel waschen, putzen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Gemüse mit Wermut und Weißwein ablöschen. Mehl, Sahne, Fischfond und Crème Double zugeben und von der Platte ziehen. Zum Schluss passieren.

Den Heilbutt mit Spitzkohl-Granatapfel-Ragout und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.



Leibgericht: „Hamburger Labskaus“ von Mirko Roberto Andersen

Zutaten für zwei Personen

400 g	mehligkochende Kartoffeln
400 g	Rote-Bete-Knollen, vorgegart
4	Rollmopse
2	Eier
340 g	Corned Beef
200 g	Gewürzgurken
100 ml	Gewürzgurkensud
2 EL	Sonnenblumenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Kartoffeln einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in kochendem Wasser 20 Minuten garen.

Inzwischen 300 Gramm der Rote Bete in grobe Stücke schneiden und zusammen mit Gewürzgurken, Gewürzgurkensud und Corned Beef fein pürieren. Die übrige Rote Bete in dünne Spalten schneiden.

Die Kartoffeln abgießen und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Das Rote-Bete-Püree unterheben und alles bei milder Hitze erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin in drei bis vier Minuten zu Spiegeleiern braten.

Den Labskaus mit den Rollmöpsen und den Rote-Bete-Spalten auf Tellern anrichten und servieren.