▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2020 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto

Andreas Scheufler

Gefüllte Putenbrust mit Pilzrahmsauce, handgeschabten Spätzle und Puten-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Putenbrust und den Chip:
1 große Putenbrust, mit Haut, ohne Knochen
1 Knoblauchzehe
100 g Roquefort
100 g Butter
2 Zweige glatte Petersilie
1 EL in Salzlake eingelegter grüner Pfeffer
Piment d'Espelette, zum Würzen
Butter, zum Braten
Pflanzenöl, zum Einstreichen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Putenbrust waschen, trockentupfen, die Haut abtrennen und für den Chip beiseitelegen. Innenfilets der Putenbrust wegschneiden und Filets flachklopfen. In die Mitte der Putenbrust mit einem sehr scharfen Messer eine Tasche hineinschneiden, indem man mit dem Messer in beide Richtungen schneidet, sodass eine innere Hohlfläche zum Füllen entsteht.

Für die Füllung Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und klein hacken oder pressen. Mit einer Gabel aus Roquefort, Butter, grünem Pfeffer, Knoblauch und Petersilie eine Paste herstellen. Die Paste in eine Gebäckspritze füllen und einen Aufsatz für das Füllen von Krapfen aufsetzen. Die Putenbrust mit der Paste füllen und die kleine Öffnung mithilfe von Klammern verschließen. Putenbrust mit Pflanzenöl einstreichen und in einer Grillpfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen durchgaren lassen.

Für den Chip die Haut in eine ungefettete Pfanne legen. Butter an die Unterseite eines Topfes reiben und diesen Topf auf die Haut in der Pfanne stellen. Haut mit Piment d'Espelette würzen und in der Pfanne ein paar Minuten rösten, bis sie knusprig ist.

Für die Spätzle:
100 g Spätzlemehl (griffiges Instantmehl)
3 Eier
3 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

2 Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe und Ei im Multi-Zerkleinerer verquirlen und so viel Mehl hinzufügen, bis ein weicher Teig entsteht. Diesen Teig mit einer angefeuchteten (ins Kochwasser tunken) Teigkarte auf das angefeuchtete Spätzlebrett streichen. Mit der Teigkarte Spätzle vom Brett direkt ins kochende Wasser schaben. Fertige Spätzle mit Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vorm Servieren Butter in einer Pfanne leicht nussig angehen lassen und Spätzle durch schwenken.

Für die Rahmsauce:
200 g Champignons
1 Zwiebel
1 Becher Sahne
4 Zweige glatte Petersilie
1 TL Steinpilzpulver
Butter, zum Anbraten
Zucker, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und mit Hilfe eines Eierschneiders in Scheiben schneiden. Champignons in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zwiebel abziehen, fein hacken und diese in einer anderen Pfanne erst mit Zucker karamellisieren, dann mit Butter nussig werden lassen, sodass sie leicht Farbe bekommen. Champignons zu den Zwiebeln geben. Mit Sahne ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Steinpilzpulver abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Vor dem Servieren die Petersilie unter die Sauce rühren.

Für die Garnitur:
1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jasmin Schenkelberg

Chicken Tikka Masala mit Basmati und selbstgebackenem Naan

Zutaten für zwei Personen

Für das Masala:
250 g Hähnchenbrustfilet, ohne Haut
1 rote Chilischote
1 Speisezwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Zitrone
200 g Naturjoghurt
100 g Schlagsahne
200 g passierte Tomaten
20 g Ingwer
1 Bund Koriander
½ EL Kreuzkümmel
½ EL Kurkuma
½ EL Koriandersamen
1 TL brauner Rohrzucker
20 g Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Für die Marinade Ingwer schälen und fein würfeln. 1 Knoblauchzehe abziehen und auch fein würfeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Zitronensaft zusammen mit der Hälfte vom Kreuzkümmel, Kurkuma, Koriander sowie den Koriandersamen verrühren. Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden salzen und in die Marinade legen.

Für die Sauce restliche Knoblauchzehen und die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Chili der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und auch klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Zucker, Chili und restlicher Koriander, Kurkuma, Kreuzkümmel und Koriandersamen dazugeben und leicht anrösten. Passierte Tomaten und Sahne hinzufügen und alles mit Salz würzen.

Mariniertes Hähnchen in einer anderen Pfanne anbraten. Hähnchen mit restlicher Marinade zur Sauce geben und köcheln lassen. Am Ende kleingeschnittenen Koriander zum dazu.

Für den Reis:
200 g Basmatireis
4 Nelken
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Nelken ins Wasser geben. Reis darin fertig garen.

Für das Naan:
50 g Naturjoghurt
65 ml Milch
1 EL Sonnenblumenöl
125 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Joghurt, Milch, Öl, Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Lö□el grob vermischen. Dann mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Diesen in 6 Teile teilen und zu Kugeln formen. Jede Kugel nun zu einem Teigfladen ausrollen.

Eine beschichtete Pfanne trocken erhitzen, bis es zu rauchen beginnt. Teigfladen darin (ohne Zugabe von Fett) von beiden Seiten je 1-2 Minuten ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Ruhe

Lachs mit Erbsen-Estragon-Sauce, Rösti und Möhren-Fenchel-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:
2 Lachsfilets, mit Haut, à 120 g
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
20 g Butter
1 EL Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Lachs kurz mit kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine beschichtete Pfanne mit Öl auf die Herdplatte stellen (noch nicht erhitzen). Lachs auf der Hautseite in die kalte Pfanne legen. Nun die Herdplatte auf dreiviertel der maximalen Stufe stellen (Würde der Lachs unmittelbar der Hitze ausgesetzt werden, bestünde die Gefahr, dass sich die Haut des Fisches zusammenzieht). Lachs ca. 15 Minuten auf der Hautseite braten, bis das Eiweiß des Fisches durchgestockt und der Fisch nicht mehr roh ist. Tritt verstärkt Eiweiß aus dem Fisch aus, ist das ein Zeichen, dass der Fisch zu viel Hitze bekommt – den Herd dann etwas herunterstellen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Lachs zwischendurch mit ein paar Spritzern Zitronensaft beträufeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Ca. 2 Minuten, bevor der Lachs aus der Pfanne genommen wird, Butter sowie die Knoblauch hinzugeben. Die Pfanne etwas schräg halten und die mit Knoblauch aromatisierte Butter mehrfach mit einem Löffel über den Lachs träufeln.

Für die Sauce:
120 g junge Erbsen (TK)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne
100 ml Hühnerfond
50 ml Weißwein, zum Ablöschen
1 Zweig Estragon
1 TL Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Erbsen darin ca. 1 Minute blanchieren. Wasser abgießen, Erbsen in einem Sieb auffangen und unter fließendem Wasser kurz abschrecken.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel abziehen, hacken und 1 TL im Öl anschwitzen. Knoblauch abziehen, fein hacken und ½ TL auch hinzugeben. Mit etwas Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen. Nacheinander Sahne, Hühnerfond und Erbsen hinzugeben und aufkochen. Die Masse mit einem Pürierstab auf höchster Stufe 1 Minute pürieren. Die pürierte Masse durch ein feines Küchensieb streichen und Sauce in einem Topf auffangen. Estragon abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und 1 TL zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:
2 Karotten
6 Cherrytomaten
1 Zitrone
1 Fenchelknolle
1 Prise Zucker
1 TL Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle

Karotten schälen, Enden entfernen und aus den Karotten breite, dünne Streifen machen. (Bei entsprechender Reinigung kann die Schale der Karotte auch mitverarbeitet werden). Fenchel waschen, trockentupfen, Strunk entfernen und Fenchelgrün entfernen. Fenchel halbieren und mit einem scharfen Messer in feine, dünne Streifen schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Fenchel- und Karottenstreifen mit etwas Zucker darin leicht andünsten (nicht zu viel Hitze verwenden, denn das Gemüse soll keine Farbe bekommen). Unter mehrmaligem Schwenken ca. 5-8 Minuten andünsten, sodass das Gemüse noch einen leichten Biss hat. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und zum Gemüse geben.

Gemüse salzen. Cherrytomaten waschen, trockentupfen, halbieren, auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln, leicht salzen und dann für ca. 30 Minuten in den Ofen legen.

Für die Rösti:
2 festkochende, mittelgroße Kartoffeln
200 ml Sonnenblumenöl, zum Ausbacken
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und über die grobe Seite einer Küchenreibe reiben. Die anfallenden Späne in einem Behältnis auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. (Masse nicht zu lange mit dem Salz stehen lassen, da sie sonst viel Wasser zieht und es beim Anbraten zu einer Reaktion mit dem heißen Öl kommen kann). Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, bis die Oberfläche anfängt zu „flimmern“. Alternativ einen Holzkochlöffel ins Fett halten – bilden sich um den Stiel herum Bläschen, so hat das Öl die richtige Temperatur. Kartoffelmasse mit einem großen Löffel ins heiße Öl geben und zu flachen Rösti formen. Rösti von jeder Seite ca. 5 Minuten braten, bis sie eine schöne, goldbraune Farbe haben. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ewangelia Meister

Rinderfilet mit Rotweinsauce, Zuckerschoten und Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:
2 Rinderfilets, à 200 g
2 Zweige Oregano
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Oregano und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken. Rinderfilets waschen, trockentupfen, mit Oregano, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Rinderfilets kurz in Öl anbraten, dann in Alu-Folie einwickeln. Bratensatz für die Sauce aufbewahren. Filets kurz vor dem Servieren noch einmal durch die heiße Pfanne mit der Sauce ziehen und einmal durchschwenken.

Für die Sauce:
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
4 EL trockener Rotwein
4 EL Himbeer-Balsamico
2 Lorbeerblätter

Rotwein und Balsamico in den Bratensatz (von oben) geben und köcheln lassen. Sauce einreduzieren. Lorbeerblätter abzupfen und in die Sauce geben. Schalotte abziehen und fein hacken. Knoblauchzehe abziehen. Nachdem das Rinderfilet (von oben) einmal durch die Sauce geschwenkt wurde, Schalotte und die ganze Knoblauchzehe dazugeben. Knoblauchzehe vorm Servieren herausnehmen.

Für die Zuckerschoten:
200 g Zuckerschoten
1 Zwiebel
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zuckerschoten waschen, trockentupfen, in die Pfanne geben und mitanbraten. Schoten 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelpüree:
6 große weichkochende Kartoffeln
80 g Butter
250 ml Hafermilch
2 Zweige krause Petersilie
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.
Kartoffeln schälen, würfeln und für 20 Minuten in kochendes Wasser geben. Wenn die Kartoffeln gar sind, durch die Kartoffelpresse geben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Butter zum Kartoffelpüree dazugeben und nach und nach Hafermilch hinzugeben. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und über das Püree streuen.

PROFI TIPP

Kocht man Butter und Milch mit den Gewürzen gemeinsam auf, bevor man das Püree damit verfeinert, erhält man ein perfektes, cremiges Püree.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Martinko

Schnitzel mit Ratatouille und Petersilienkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:
2 dünne Kalbschnitzel, à 150 g
100 g Semmelbrösel
2 Eier
1 EL Schlagsahne
100 g Mehl
150 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbschnitzel waschen, trockentupfen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. In Klarsichtfolie wickeln und flachklopfen.

Eier, Schlagsahne, Salz und Pfeffer in eine weite Schüssel geben. Mit einer Gabel verquirlen. Mehl sowie Semmelbrösel jeweils in eine separate Schüssel geben, sodass eine Panierstraße aufgebaut ist. Kalbsschnitzel zuerst in Mehl wenden, dann in das Ei-Sahne-Gemisch legen. Zum Schluss gleichmäßig mit Semmelbrösel bedecken, die Brösel aber nicht andrücken.

Je 75 g Butterschmalz in zwei großen, beschichteten Pfannen stark erhitzen. Schnitzel vorsichtig in das heiße Fett geben und durch gleichmäßige Vor- und Zurück-Bewegungen mit der Pfanne die Schnitzel mit heißem Fett überziehen. Schnitzel nach ca. 1-2 Minuten wenden. Dabei immer weiter durch die Vor- und Zurück-Bewegung Fett über die Schnitzel laufen lassen. Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Eigentlich ein Tipp des lieben Kollegen und Küchenschlacht-Moderator Johann Lafer: Die perfekte Schnitzel-Panade gelingt, wenn man dem Ei in der Panierstraße einen Schuss Sahne hinzugibt.

Außerdem geben feine Semmelbrösel ein besseres Ergebnis als grobes Paniermehl.

Für das Ratatouille:
1 kleine Aubergine
1 kleine Zucchini
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
½ Dose geschälte Tomaten
1 kleine Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
3 EL Tomatenmark
2 Zweige Rosmarin
½ Bund Thymian
3 Blätter Salbei
¼ TL getrocknete Lavendelblüten
1 EL Zucker
50 ml Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine und Zucchini waschen, trockentupfen, Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprikaschoten waschen, trockentupfen, Scheidewände und Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Gemüsezwiebeln putzen, Strunk entfernen und grob würfeln. Zwiebel abziehen und grob würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin, Salbei und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit den Lavendelblüten hacken. Aubergine-Würfel einsalzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Dann gründlich abtupfen.

In einer großen Pfanne mit hohem Rand Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Zucchini darin anbraten, Paprika dazugeben und als letztes die Aubergine hinzufügen. 5 Minuten kräftig braten. Tomatenmark zugeben und unterrühren und salzen und pfeffern. Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lavendelblüten, geschälte Tomaten sowie Zucker dazugeben. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und in die Pfanne geben. Herd auf mittlere Flamme stellen und das Ratatouille etwa 20 Minuten köcheln lassen, wenn nötig etwas Wasser hinzugeben. Salzen und pfeffern.

Für die Kartoffeln:
250 g Kartoffeln
1 Bund glatte Petersilie
10 g Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und kochen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Kartoffeln in der Pfanne mit Butter und Petersilie anschwenken.

Für die Garnitur:
1 Zitrone

Zitrone halbieren und neben dem Schnitzel servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.