| Die Küchenschlacht – Menü am 19. Juni 2017 |
Leibgericht mit Mario Kotaska



Helmut Ketteniß

Himmel und Ääd mit frittierten Zwiebeln und karamellisierten Apfelspalten

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:
250 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g Butter
100 ml Sahne
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann in einem Topf 10 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen und ausdampfen lassen. In einem anderen Topf Sahne und Butter erwärmen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Diese Flüssigkeit über die gekochten Kartoffeln gießen, mit einem Kartoffelstampfer zu einem groben Püree verarbeiten und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blutwurst:
2 Scheiben Blutwurst à 120 g
50 g Mehl
Olivenöl, zum Braten
Butter, zum Braten

Die Blutwurst mehlieren und in einer Pfanne in Öl und Butter 7 Minuten braten.

Für die Zwiebel:
1 weiße Zwiebel
50 g Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Öl auf 170 Grad erhitzen. Zwiebelringe in Mehl wälzen, goldbraun in Öl frittieren und auf Küchenpapier ausfetten. mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Apfelspalten:
2 Äpfel (Pink Lady)
1 Zitrone (Saft)
50 g Butter
100 g brauner Zucker

Die Äpfel schälen, halbieren, die Gehäuse entfernen und die Äpfel in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker dazugeben. Wenn der Zucker karamellisiert ist, die Hitze reduzieren und die Apfelspalten goldbraun in der Pfanne schwenken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfelspalten mit Zitronensaft abschmecken.

Das Himmel und Ääd mit frittierten Zwiebeln und karamellisierten Apfelspalten auf Tellern anrichten und servieren.



Leila Irik

Zitronen-Risotto mit Büffelmozzarella und Black Tiger Prawns

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto :
200 g Risottoreis
1 Stange Staudensellerie
1 Zitrone (Saft und Abrieb)
1 Schalotte
3 Zehen Knoblauch
150 ml trockener Weißwein
1L Gemüsefond
1 Kugel Büffelmozzarella
100g Parmesan
100g Butter
Olivenöl zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Sellerie schälen und fein würfeln.

Olivenöl in die Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Sellerie glasig anbraten. Risottoreis hinzugeben und kurz mit braten. Mit Weißwein ablöschen und den Wein reduzieren lassen. Nach und nach Fond zugießen und die Flüssigkeit einreduzieren lassen.

Büffelmozzarella klein schneiden. Schalen der Zitrone reiben und den Abrieb auffangen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Parmesan reiben und etwas Käse als Garnitur bei Seite stellen.

Wenn das Risotto gar ist und eine schöne Bissfestigkeit hat, Mozzarella hinzugeben und glattrühren. Zitronenschale und –Saft hinzugeben und unterrühren. Restlichen Parmesan und Butter unterheben und Risotto cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Black Tiger Prawns:
6 große Black Tiger Prawns
2 Zehen Knoblauch
1 Schote Chili
Olivenöl, zum Anbraten

Die Garnelen waschen und trockentupfen.

Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen und in dünne Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Garnelen glasig braten. Kurz vor Ende der Garzeit Knoblauch und Chili hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den frittierten Salbei:
1 Bund Salbei
300 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Öl in einem Topf erhitzen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Salbeiblätter mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen und im erhitzen Öl kross frittieren. Blätter auf Küchenpapier ausfetten lassen und mit Salz bestreuen. Knoblauchscheiben aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchenpapier geben.

Das Risotto auf den Tellern anrichten, Black Tiger Prawns darauf anrichten, mit frittierten Salbei, Knoblauchscheiben und Parmesan garnieren und servieren.



Gottfried Mühling

Leberspatzen-Suppe mit knusprigen Nudeln und Endivien-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Fond:
2 Rinderknochen in Stücken
3 Markknochen in Stücken
1 weiße Zwiebel
1 Möhre
¼ Stange Lauch
50 g Knollensellerie
750 ml Rinderfond
½ Bund Schnittlauch
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Öl erhitzen und Rinder- und Markknochen darin goldbraun anbraten. Mit Fond ablöschen.
Karotten und Sellerie schälen. Lauch waschen, von den unteren Enden und äußeren Blättern befreien. Zwiebel abziehen, halbieren. Karotten, Sellerie und Lauch grob würfeln und mit der Zwiebel in den Rinderfond geben. Nelke, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer hinzugeben und 20 Minuten ziehen lassen.
Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Fond durch ein Sieb oder Mulltuch passieren. Schnittlauchröllchen über die Suppe geben.

Für die Leberspatzen:
250 g Leber
250 g Mehl
2 Scheiben Mischbrot
1 weiße Zwiebel
½ Bund glatte Petersilie
3 Eier
2 EL getrockneter Majoran
Muskatnuss, zum Reiben
Butter, zum Braten
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Eine Pfanne mit Öl aufsetzen und Zwiebel darin kurz anbraten. Brot in Wasser (kalt/warm) einweichen. Leber abbrausen, trockentupfen und in grobe Stücke schneiden. Brot und in grobe Stücke rupfen. Leber mit Zwiebel und Brot durch den Fleischwolf drehen. Fleischmasse mit Mehl und Eier durchkneten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss würzen. Masse zu einem homogenen Teig schlagen und 10 Minuten ruhen lassen.
Salzwasser in einem Topf erhitzen und den Teig von einem Spätzlebrett in das siedende Wasser schaben. Gegebenenfalls nachwürzen. Spatzen eine Minute kochen lassen und mit einem Sieb abschöpfen. Auf ein Backblech legen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Spatzen in Butter knusprig anbraten.

Die andere Hälfte der Spatzen in den Fleischfond geben.

Für die Nudeln:
50 g Fadennudeln
Butter, zum Braten

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Fadennudeln darin goldbraun anbraten. Knuspernudeln auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:
1 Kopf Endiviensalat
1 Orange (Saft und Abrieb)
1 EL Senf
1 TL Zucker
1 EL Orangenmarmelade
3 EL weißen Balsamico
6 EL Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Blätter vom Salat zupfen, 2 mal heiß abbrausen. Kaltes Wasser in eine Schüssel geben und Salatblätter darin putzen. Salat trockenschleudern. Orange abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen.
Senf, Zucker, Orangensaft und –abrieb, Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette mischen.
Salat mit der Vinaigrette beträufeln und vorsichtig unterheben.

Leberspatzen-Suppe mit knusprigen Nudeln und Endivien-Salat auf tiefen Tellern anrichten und servieren.



Ursula Gaisa

Wildlachs mit gratiniertem Spargel und Bärlauch-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:
2 Wildlachsfilets à 250 g (mit Haut)
Rapsöl, zum Braten
2 EL rote Pfefferbeeren
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs waschen und trocken tupfen. Den Fisch mit Meersalz würzen und Öl in einer Pfanne erhitzen. Lachs auf der Hautseite ca. 5 Minuten anbraten. Mit schwarzen und roten Pfeffer würzen. und für 2 Minuten wenden.

Für den Spargel:
10 Stangen grüner Spargel
4 rote Cocktailtomaten
100 g Fetakäse (Vollfett)
3 EL Olivenöl,
2 EL rote Pfefferbeeren
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
Spargel im unteren Drittel schälen, mit Olivenöl, Meersalz und Pfeffer mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Feta mit einer Gabel zerdrücken und über den Spargel streuen.. Tomaten waschen, trocken tupfen, salzen und zu dem Spargel auf das Backblech legen.. Für 20 Minuten in den Ofen auf mittlerer Schiene geben.
Pfefferbeeren mit einem Mörser zerstoßen und über den Spargel geben.

Für die Sauce:
1 Zitrone (Saft + Abrieb)
1 rote Schote Chili
1 Schalotte
2 cm Knolle Ingwer
1 Bund Bärlauch
100 ml Weißweinessig
100 ml Olivenöl
100 ml Sonnenblumenöl,
Zucker, zum Abschmecken
Meersalz, aus der Mühle

Bärlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und in ein hohes Gefäß geben. Olivenöl und Sonnenblumenöl hinzugeben und pürieren. Schalotte abziehen, fein hacken und hinzugeben. Ingwer schälen und fein hacken. Chilischote halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und fein hacken. Zitrone abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen.
Ingwer und Chili mit Salsa mischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Weißweinessig abschmecken.

Den gratinierten Spargel mit Cocktailtomaten garnieren und mit gebratenem Wildlachs auf Tellern anrichten. Bärlauch-Sauce in kleine Schüsseln geben und gemeinsam servieren.



Alexander Schiebl

Cordon bleu mit Pommes frites und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon Bleu:
2 Kalbsschnitzel à 150 g (aus der Oberschale)
3 Schreiben Kochschinken
3 Scheiben Emmentaler
4 Eier
200 g Paniermehl
50 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Fleisch von beiden Seiten salzen und pfeffern. Schnitzel seitlich einschneiden und eine Tasche bilden. Mit Kochschinken und Käse befüllen und wieder verschließen. Paniermehl in eine Schale geben. Eier in einer dritten Schale aufschlagen und verquirlen. Kalbsschnitzel erst in Mehl, dann in Ei und in Toastbrot panieren.
Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Cordon Bleu darin goldbraun ausbacken.

Für die Pommes:
4 mehlig kochende Kartoffeln
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in längliche Stifte schneiden. Kartoffelstifte in Fett goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier ausfetten lassen und in eine Schüssel geben. Pommes salzen und in der Schüssel schwenken, bis sich das Salz gleichmäßig verteilt hat.

Für den Salat:
1 Salatgurke
2 weiße Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
1 Bund Dill
200 g saure Sahne
2 EL Kräuteressig
1 TL Kräuter der Provence
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke schälen, halbieren, Kerngehäuse raus und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Knoblauch und Zwiebel unter die Gurke mischen.
Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zusammen mit Saure Sahne, Kräuteressig und Olivenöl mischen und mit Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer abschmecken.
Dressing unter den Gurkensalat mischen und nochmals abschmecken.

Für die Garnitur:
1 Zitrone

Die Zitrone in Scheiben schneiden.

Das Cordon Bleu mit Pommes frites und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.



Dagmar Gilles

Gebackene Hähnchenbrust mit Auberginen, Risotto und Tomatensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:
2 Hähnchenbrustfilets à 120 g
1 Aubergine
3 Flaschentomaten
2 Kugeln Mozzarella
50 g Parmesan
1 Zweig Salbei
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Zitronenthymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen. Aubergine und Tomaten waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier belegen und Auberginenscheiben in zwei Portionen darauf verteilen. Tomatenscheiben darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und 2 Blätter abzupfen. Rosmarin und Zitronenthymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Salbei, Rosmarin und Zitronenthymian auf Tomaten- und Auberginenscheiben verteilen. Auf jedes Gemüsebett ein Hühnerbrustfilet legen. Parmesan reiben. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen. Parmesan darüber streuen. Ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Für das Risotto:
100 g Risottoreis
1 Zitrone (Abrieb)
1 Schalotte
20 g Parmesan
250 ml Gemüsefond
100 ml trockenen Weißwein
½ TL Butter
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, klein würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Reis zugeben und kurz mit andünsten. Gemüsefond in einem Topf erwärmen und nach und nach den Reis damit ablöschen. Weißwein ebenfalls angießen. Reis unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten köcheln lassen. Parmesan und Zitrone reiben. Zitronenabrieb, Parmesan und Butter in das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:
8 gelbe Cocktailtomaten
8 rote Cocktailtomaten
1 Schalotte
3 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten waschen und trockentupfen. Schalotte abziehen. Tomaten halbieren und Schalotte würfeln. Schalotten mit Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten mit dem Dressing vorsichtig vermengen.

Die gebackene Hähnchenbrust mit Auberginen, Risotto und Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.