▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19.Oktober 2023 ▪
Tagesmotto „Gemischtes Hack“ mit Mario Kotaska

Anton Schweizer

Scotch Eggs mit Sauce gribiche und Pommes frites

Zutaten für zwei Personen

Für die Scotch Eggs:
3 Eier
110 g feines Rinderhackfleisch
1 Frühlingszwiebel
¼ Bund Schnittlauch
¼ Bund glatte Petersilie
1 TL Senf
100 g Panko
ca. 2 EL Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Erdnussöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.
Zwei Eier in leicht köchelndem Wasser ca. 5-6 Minuten wachsweich kochen, anschließend herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien, fein hacken und unter das Hackfleisch mischen. Mit Senf, einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen. ½ EL Petersilie und 2 TL Schnittlauch fein schneiden, dazugeben und alles zu einem glatten Fleischteig mit den Händen vermengen.
Das Mehl mit einer Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die zwei Eier vorsichtig schälen und im Mehl wenden. Jetzt die Fleischmasse halbieren und auf einer leicht gemehlten Arbeitsplatte auf ca. 13 x 7,5 cm Fläche verteilen. Je ein Ei auf die Masse setzen und das Fleisch vorsichtig drum herum zu einem Bällchen verschließen. Die fertige Kugel in dem übrigen Mehl, einem leicht geschlagenen Ei und dem Panko wenden. In der Fritteuse ca. 6 Minuten goldbraun ausbacken. Die Scotch Eggs aus dem Öl holen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Pommes frites:
500 g mehlig kochende Kartoffeln
½ TL Salz
Erdnussöl, zum Frittieren

Kartoffeln schälen. Die Kartoffeln auf ca. 6-7 cm Länge schneiden, d.h. die runden Enden abschneiden. Jetzt 1 cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben wieder 1 cm breite Streifen schneiden. Nicht waschen. Die Pommes in die Fritteuse hineingeben und die Temperatur auf 120-130 Grad herunterstellen. Nach 5-6 Minuten die Kartoffeln herausholen, sie sollten bereits durch sein. Abtropfen und abkühlen lassen. Das Öl wieder auf 190 Grad erhitzen. Die Pommes ein zweites Mal hineingeben, das Öl auf 175 Grad herunterstellen und 2-3 Minuten goldgelb fertig frittieren. Gut abtropfen und in Salz schwenken.

Für die Sauce gribiche:
1 Zitrone, Saft
2 Eier
1 EL Senf
10 g Kapern
30 g Cornichons
8 g frische glatte Petersilie
8 g frischer Estragon
8 g frischer Kerbel
150 ml Traubenkernöl
5 ml Himbeeressig
½ TL Salz
½ TL Schwarzer Pfeffer

Ein Ei in kochendem Wasser 9 Minuten hartkochen, in kaltem Wasser abschrecken. Das Ei schälen und das Eigelb herausholen. Das gekochte Eigelb mit einer Gabel zerdrücken. Ein Ei trennen und Eigelb mit zerdrücktem Eigelb und Senf vermengen. Mit einem Handrührer eine glatte Masse herstellen und das Öl langsam unter ständigem Rühren zu einer Mayonnaise einarbeiten. Zitrone halbieren und auspressen. Essig, ½ TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer einarbeiten. Petersilie, Estragon und Kerbel ganz fein hacken. Das gekochte Eiweiß ebenfalls ganz fein hacken. Alles mit der Mayonnaise vermengen. Cornichons und Kapern ebenfalls ganz fein hacken und zugeben.

Für die Garnitur:
1 Tomate

Tomate halbieren.

Die Sauce gribiche neben den Scotch Eggs auf Teller anrichten und die Pommes daneben stapeln. Die Tomate darüber wie eine Zitrone auspressen und servieren.

Heike Weidemann

Lammhacksteak mit Dattel-Paprikagemüse und Chorizo-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammhacksteak:
300 g Lammhackfleisch
1 mittelgroße rote Zwiebel
1 kleine getrocknete Chili
1 Ei
½ TL edelsüßes Paprikapulver
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL Piment d'Espelette
¼ TL gemahlener Zimt
¼ TL gemahlener Koriander
4 EL Panko
4 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammhackfleisch mit einem Ei vermischen. Zwiebeln abziehen, würfeln und unterheben. Die Masse mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Piment d'Espelette, Zimt, Koriander und Salz würzen. Getrocknete Chili hacken und dazugeben.

Die Masse zu zwei Steaks formen und in Panko wenden. Die Hacksteaks in einer Pfanne in Öl auf jeder Seite ca. 5 Minuten braten und bei 80 Grad in den Ofen geben.

Für das Dattel-Paprikagemüse:
4 Pimientos de Padrón
2 hellgrüne, längliche Paprikaschoten
1 rote Spitzpaprika
2 Frühlingszwiebeln
6 weiche Datteln ohne Kern
2 EL Olivenöl
Meersalzflocken, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse waschen, entkernen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Datteln klein würfeln.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und alles zusammen darin circa 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Meersalzflocken und Pfeffer abschmecken.

Für den Chorizo-Schaum:
50 g Chorizo am Stück
1 mittelgroße Tomate
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
40 g Ziegenfrischkäse
1 EL Butter
1 TL Tomatenmark
50 ml Weißwein
150 ml Gemüsefond
1 EL Sonnenblumenöl
1 TL Lecithin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomate waschen und würfeln. Schalotte abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und hacken. Chorizo würfeln.

Öl im Topf erhitzen und alle Zutaten zusammen dünsten. Tomatenmark einrühren und Weißwein und Gemüsefond hinzugeben. Alles reduzieren lassen und den gesamten Sud durch ein Sieb geben und auffangen. Ziegenfrischkäse und Butter unterheben. Lecithin dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Garnitur:
2 rote Chilis
6 weiße essbare Blüten

Gericht mit Chili und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Isabella Jorthan

Blätterteig-Strudel mit Rehhack-Füllung, Preiselbeer-Portwein-Sauce und karamellisierten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Blätterteig-Strudel:
1 Rolle Blätterteig
250 g Reh-Hackfleisch
50 g Speckscheiben
2 EL getrocknete Steinpilze
1 Zwiebel
1 Ei
1 EL Butter
1 EL Dijonsenf
1 Zweig Thymian
Neutrales Öl, zum Braten
Chilipulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steinpilze in Wasser einweichen.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Speck in Streifen schneiden und auslassen. Zwiebel abziehen und würfeln. Reh-Hackfleisch und Zwiebel zugeben und kurz braten. Eingeweichten Steinpilze ausdrücken, klein hacken und zugeben. Mit gehacktem Thymian, Chili, Salz und Pfeffer würzen und mit Senf abschmecken.

Aus den Blätterteigrollen zwei Rechtecke ausschneiden. Die Fleischmasse auf dem Blätterteig verteilen und diesen zusammenrollen. Die Seiten einschlagen und ordentlich andrücken.

Den Strudel mit verquirltem Ei bestreichen und auf mittlerer Schiene im Backofen 18-20 Minuten goldbraun backen.

Strudel herausnehmen und vor dem Servieren schräg aufschneiden.

Für die Sauce:
50 ml Rotwein
50 ml Portwein
100 ml Wildfond
2 Schalotten
2 EL Preiselbeeren aus dem Glas
25 g Crème fraîche
1 EL Butter
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin
3 Wacholderbeeren
2 Pimentkörner

Schalotten abziehen, fein hacken und im Bratrückstand der Fleisch-Mischung in Butter goldgelb anrösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Lorbeerblatt, Piment, Wacholderbeeren und Rosmarin zufügen und kräftig reduzieren. Wildfond und Crème fraîche einrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb geben und die Sauce auffangen. Preiselbeeren unterrühren.

Für die karamellisierten Zwiebeln:
2 Zwiebeln
1 Zitrone, Saft
4 EL brauner Zucker
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, halbieren oder vierteln und in reichlich Zucker wälzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin braten und karamellisieren, bis sie eine bräunliche Farbe haben. Vor dem Servieren etwas salzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Die Küchenschlacht – Menü am 19.Oktober 2023 ▪ Zusatzgericht von Mario Kotaska

Biftekia mit Schafskäse und geschmorten Auberginen

Zutaten für zwei Personen

Für die Biftekia:
300 g Schweinehackfleisch
100 g Schafskäse
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Majoran
1 Zweig Rosmarin
1 TL Zwiebelpulver
1 TL getrockneter Oregano
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
2 cl Ouzo
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Knoblauch abziehen und reiben. Hackfleisch gut salzen und pfeffern und mit Zwiebelpulver, Oregano und Kreuzkümmel verkneten. Majoran und Rosmarin sehr fein hacken und mit Zwiebel, Knoblauch und Ouzo unterheben. Diese Masse nun solange kneten, bis eine Bindung entstanden ist. Sie lässt sich dann zu einer kompakten Kugel formen. Nun kleine Portionskugeln abdrehen und diese leicht plattdrücken. Schafskäse würfeln und in die Bällchen eine kleine Mulde machen, mit Schafskäse füllen und mit den Händen wieder verschließen. Zwischen angefeuchteten Händen zu kleinen Rollen formen und in einer Grillpfanne heiß von allen Seiten in Öl angrillen.

Für die Auberginen:
1 Aubergine
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
2 getrocknete Tomatenfilets
20 g geröstete Pinienkerne
2 Zweige Blattpetersilie
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Aubergine würfeln und mit Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl anbraten. Mit geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe weich schmoren. Eine Zitrone halbieren, auspressen und zur Aubergine geben und pürieren. Mit Salz abschmecken. Getrocknete Tomaten hacken. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Beides unterrühren. Petersilie hacken und unterheben.

Biftekia auf dem Püree anrichten und servieren.