| Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juni 2017 |
Tagesmotto "Klassiker der Europäischen Küche" Mario Kotaska



Helmut Ketteniß

Tapas variadas - Gazpacho, Muscheln in Tomatensauce, gebratene Garnelen und marinierte Sardinen

Zutaten für zwei Personen

Für die Gazpacho:
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
½ Salatgurke
½ Honigmelone
3 Zehen Knoblauch
400 ml Pizzatomaten
50 g weißes Landbrot
100 ml Weißweinessig
100 ml Olivenöl
2 Zweig Thymian
10 g grobes Meersalz

Das Brot von der Rinde befreien und würfeln
Paprika und Salatgurke waschen, trocken tupfen und würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Nadeln zupfen. Brot, Paprika, Gurke, Knoblauch sowie Meersalz, Tomaten, Öl, Weißweinessig und Thymiannadeln in einen Mixer geben und zerkleinern. Die Masse mit 500 ml Wasser anfüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank kalt stellen. Honigmelone aus der Schale lösen und fein würfeln. Melone und Paprika als Einlage zur Suppe geben.

Für die Sardinen-Tapas:
250 g Sardinen (in Olivenöl, ohne Haut und Gräten)
½ weiße Zwiebel
2 EL Kapern
1 Zitrone (Saft und Garnitur)
½ Bund Petersilie

Die Zitrone halbieren. Eine Hälfte auspressen, die andere Hälfte in dünne Scheibchen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kapern hacken. Sardinen mit Zwiebelstreifen, Kapern, dünnen Zitronenscheibchen und Petersilie anrichten. Mit dem Saft der übrig gebliebenen Zitronenhälfte beträufeln.

Für die Muscheln in Tomatensauce:
150 g Miesmuschel-Fleisch
1 rote Spitzpaprika
1 Zitrone (Saft)
¼ rote Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
200 ml Pizzatomaten
50 ml passierte Tomaten
2 TL scharfer Ajvar
½ Bund Petersilie
1 Prise Cayennepfeffer
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Spitzpaprika waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Paprika anschwitzen. Muschelfleisch dazugeben. Nach 3 Minuten Pizzatomaten und passierten Tomaten hinzufügen. Mit Ajvar und etwas Paprikapulver würzen. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft über den Schmortopf gießen. Mit Cayennepfeffer anschmecken.
Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenfalls untermengen. Leicht mit Pfeffer und Salz würzen. Danach ca. 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen

Für die Garnelen-Tapas:
100 g. Riesengarnelen (küchenfertig)

Den Knoblauch und Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Tomaten in feine Stücke schneiden.
Weißbrot von der Rinde befreien und daraus Croutons große Stücke

1 Zitrone (Saft)
½ Schalotte
1 Zehe Knoblauch
2 getrocknete Tomaten (in Öl)
1 Scheibe Weißbrot
50 g. Butter
50 ml. trockenen Weißwein
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

schneiden.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen mit Knoblauch, Schalotten, Weißbrot und Tomaten anbraten. Nach knapp 2 Minuten mit Weißwein ablöschen und zur Bindung die eiskalte Butter montieren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Gazpacho in Gläser füllen, Garnelen-, Sardinen- und Muschel-Tapas in kleine Schälchen geben, auf Tellern anrichten und mit Weißbrot, Chorizo und Pimentos garnieren. Alles gemeinsam servieren.



Gottfried Mühling

Moussaka mit griechischem Salat und Tzatziki

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:
150 g Gehacktes vom Lamm
150 g Gehacktes vom Schwein
2 rote Zwiebeln
480 g geschälte, abgetropfte Tomaten (aus der Dose)
1 EL Tomatenmark
2 Zweige glatte Petersilie
1 Msp.gemahlenes Piment
1 Msp. gemahlener Zimt
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.
Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Zwiebel dazugeben und Fleisch in kleine Stücke zerdrücken. Tomatenmark, geschälte, abgetropfte Tomaten, Zimt, Piment, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles aufkochen. Bei geringer Hitze weitergaren, bis eine sämige Sauce entsteht.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Sauce rühren. Bei geringer Hitze weitergaren, bis eine sämige Sauce entsteht.

Für das Gemüse:
300 g Auberginen
300 g Kartoffeln
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Auberginen in 0,5 cm breite Spalten schneiden und gut salzen. Das ausgetretene Wasser abtupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Auberbinenspalten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchenpapier entfetten und mit Pfeffer und Salz würzen.
Kartoffeln schälen, in 3 mm dünne Scheiben schneiden und in einer Fritteuse goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier entfetten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Für die Sauce:
30 g Butter
30 g Mehl
300 ml Milch
6 g Parmesan
2 Eier
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darüber sieben und 1 Minute zu einer Mehlschwitze rühren. Den Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Milch mit einem Kochlöffel einrühren. 2 Minuten aufkochen bis sie andickt. Muskatnuss und Parmesan reiben. Sauce mit 1 Msp. Muskat, Salz, Pfeffer und Parmesan würzen. Ein wenig abkühlen lassen und 2 Eier unter die Masse quirlen

Für das Moussaka:
2 EL Paniermehl

Abwechselnd Kartoffeln, Auberginen und Hackfleischsauce in eine Auflaufform schichten. Sauce über die geschichteten Auberginen geben, mit Paniermehl bestreuen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen, bis sich eine knusprige goldgelbe Kruste gebildet hat.

Für den griechischen Salat:
1 Rote Zwiebel
½ Salatgurke
300 g Fleischtomaten
1 grüne Paprika
50 g rote Cocktailtomaten
50 g gelbe Cocktailtomaten

Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Gurke und Tomaten waschen und trocken tupfen. Salat vom Strunk befreien, Blätter abzupfen, waschen und trocken schleudern. Gurke, Tomaten und Salat in grobe Stücke schneiden.
Paprika waschen, halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und in Ringe schneiden.
Schafskäse in Würfel schneiden.

2 Römersalatherzen
1 Zitrone (Saft)
40 g schwarze Oliven (mit Kern)
100 g Schafskäse
50 ml Weißwein-Essig
1 EL scharf Senf
1 TL getrockneter Thymian
1 TL getrockneter Oregano
3 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Vinaigrette aus Essig, Senf, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker anrühren und 2 EL Olivenöl untermischen.
Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Paprika in einer Salatschüssel miteinander vermengen. Ganze Oliven darauf geben.
Die Vinaigrette darüber träufeln und mit Pfeffer bestreuen.
Schafskäse mit Olivenöl beträufeln mit Thymian und Oregano bestreuen und auf den Salat legen.

Für das Tzatziki:
½ Salatgurke
1 Zehe Knoblauch
200 g griechischer Joghurt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Salatgurke waschen, trocken tupfen und fein raspeln. Gurkenraspel in Sieb geben und mit Salz bestreuen.
5 Minuten ruhen lassen und auspressen.
Ausgepresste Gurke mit Joghurt vermengen. Knoblauch abziehen. fein schneiden und mit Pfeffer und Salz in das Tzaziki geben.

Das Moussaka auf Tellern anrichten, griechischer Salat und Tzaziki in Schälchen geben und gemeinsam servieren.



Ursula Gaisa

Saltimbocca alla romana mit gebratenen Äpfeln und tomatisierten Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Saltimbocca:
2 Äpfel (Topaz)
4 Kalbsschnitzel à 90 g
4 Scheiben Parmaschinken
1 Bund Salbei
2 EL Mehl
100 ml Marsala
4 EL Butter
3 EL Olivenöl
feines Meersalz, zum Abschmecken
Schwarze Pfeffer, aus der Mühle

Die Äpfel waschen, trocken tupfen, entkernen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die Apfelscheiben 1 Minute auf jeder Seite goldbraun anbraten.
Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie legen. Fleisch mit einem Fleischplattierer etwa 0,5 cm dünn klopfen. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern und eine Seite mit Mehl bestäuben. Schnitzel wenden und jeweils mit 4 Salbeiblättern und 2 Apfelscheiben belegen. Fleisch mit 1 Scheibe Schinken auflegen. Vorsichtig andrücken.
In der Pfanne, die für die Äpfel verwendet wurde, 2 EL Butter und etwas Olivenöl erhitzen. Saltimbocca dazu geben und 1 Minute scharf anbraten. Vorsichtig wenden, den restlichen Salbei dazu geben und etwa 1 Minute weiterbraten. Alles aus der Pfanne nehmen, Pfanne auf der Hitze lassen, mit dem Marsala ablöschen.

Für die Kartoffel:
3 festkochende Kartoffeln
1 ELTomatenmark
200 ml Gemüsebrühe
Rapsöl, zum Braten
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Tomatenmark hinzugeben. Kurz anbraten lassen und die Kartoffelwürfel hinzugeben. Kartoffeln bissfest garen. Mit Brühe ablöschen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
2 EL schwarze Pfefferkörner

Die Pfefferkörner in einem Mörser mahlen.

Das Saltimbocca mit Salbei und Kartoffelwürfel auf Tellern anrichten und mit Salz und grobem gemörsertem Pfeffer bestreuen. Mit Marsala-Sauce beträufeln und servieren.



Alexander Schiebl

Tarte à l'oignon - Zwiebelkuchen mit Birnen-Walnuss-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
500 g Mehl
50 g Butter
250 ml Milch
1 Pck. Hefe
1 TL Zucker
1 TL Salz

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
Milch in einem Topf erwärmen. Vom Herd nehmen und Hefe und Zucker darin auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und Butter in Flocken unterkneten. Milch-Hefe-Mischung dazugeben und vermengen. Salz dazugeben und Teig geschmeidig kneten. Ein Backblech mit Butter einfetten und Teig gleichmäßig ausrollen. Zur Seite stellen und kurz ruhen lassen.

Für den Beleg:
200 g geräucherter Schinkenspeck
200 g Bacon, in Scheiben
2 Gemüsezwiebeln
2 Eier
3 EL Milch
200 g Sahne
500 g Gouda
200 g Emmentaler
200 g Creme fraîche
80 g Butter
1 EL Mehl
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln halbieren und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelringe darin andünsten. Bacon und Schinken in kleine Würfel schneiden und mit in der Pfanne anbraten. Bei Bedarf mit Mehl andicken.
Eier mit Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und in die Milch geben. Gouda und Emmentaler reiben und mit Sahne und Creme fraîche verrühren.

Die Zwiebeln mit Speck und Bacon auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Käse-Mischung darüber geben und verteilen. Mit Eier-Milch-Mischung übergießen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für den Salat:
80 g Feldsalat
1 Birne
50 g geschälte Walnüsse
2 EL dunkler Balsamico-Essig
6 EL Waldhonig
5 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und zupfen. Birne waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Birnen mit Walnüssen anbraten. Aus der Pfanne nehmen und Balsamico-Essig aufkochen. Honig hinzugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Salat mit Birnen und Walnüssen in eine Schüssel geben und Balsamico-Honig-Dressing darüber geben. Alles vorsichtig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:
2 EL dunkle Balsamico-Creme

Die Tarte à l'oignon aufschneiden und Stücke auf Tellern anrichten, Birnen-Walnuss-Salat in Schüsseln geben und mit Balsamico-Creme garnieren und servieren.