

| Die Küchenschlacht - Menü am 21. März 2016 |
„Leibgericht“ Mario Kotaska



Leibgericht: „Meeresfrüchte-Eintopf mit Tomatenpesto-Crostini“ von Nina Asar

Zutaten für zwei Personen

Für den Eintopf:

2	Riesengarnelen
2	Jakobsmuscheln
100 g	Calmar
150 g	Seeteufelfilet
150 g	Venusmuscheln in der Schale

Für den Sud:

8	Kirschtomaten
1	große Karotte
1	Zwiebel
1	Staudensellerie
3 Stangen	Zitronengras
1	kleine Fenchelknolle
1	rote Chili
2	Knoblauchzehen
500 ml	Weißwein
1 L	Gemüsefond
40 ml	Brandy
2 EL	Tomatenmark
1	Lorbeerblatt
1 Msp.	gemahlener Safran
½ Bund	glatte Petersilie
1 EL	Zucker
	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Pesto:

6	getrocknete Tomaten
½	Baguette
40 g	Pinienkerne
50 g	alter Parmesan
3	Knoblauchzehen
50 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle



Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Pesto Knoblauch abziehen. Parmesan und Pinienkerne fein hacken. In einer Moulinette gemeinsam mit Tomaten fein hacken. Olivenöl untermixen, sodass eine cremige Masse entsteht. Mit Salz abschmecken. Baguette in dünne Scheiben schneiden und im oberen Bereich des Ofens kross anrösten, herausnehmen, mit Pesto bestreichen und beiseite stellen.

Für den Eintopf die Zwiebel abziehen, Karotte waschen und beides in kleine Würfel schneiden. Sellerie und Fenchel waschen und fein würfeln. Tomaten waschen, vierteln und zur Seite stellen. Knoblauchzehen abziehen und mit einer Chili mit Kernen fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und wiegen. Safran in heißem Wasser auflösen. Calmar waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Seeteufelfilet in grobe Würfel schneiden. Je eine Jakobsmuschel und eine Garnelen auf einen Stiel Zitronengras stecken und beiseite stellen.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln kurz anschwitzen, danach das geschnittene Gemüse, Knoblauch, Chili, Lorbeer und einen angedrückten Stiel Zitronengras dazugeben und bei mittlerer Temperatur andünsten. Tomatenmark und Zucker mit anbraten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond und aufgelösten Safran dazugeben und aufkochen lassen. Venusmuscheln in einen Topf mit Wasser geben und bei geschlossenem Deckel kurz kochen lassen, sodass sich die Schale öffnet. Calmar, Seeteufel, zwei Garnelen und zwei Jakobsmuscheln zufügen und circa zwölf Minuten gar ziehen lassen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die beiden Spieße salzen und pfeffern und im Olivenöl glasig braten. Geschnittene Kirschtomaten in den Eintopf geben und mit Brandy, Salz, Pfeffer, Zucker und Petersilie abschmecken.

Den Meeresfrüchte-Eintopf mit Tomatenpesto-Crostini auf tiefen Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Champignonrahm-Schnitzel mit Spätzle und Feldsalat“ von Sven Essig

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale à 120 g
1 Ei
25 ml Sahne
2 EL Semmelbrösel
2 EL Mehl
Butterschmalz, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Champignon-Rahm:

250 g braune Champignons
2 Zwiebeln
150 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
3 EL Crème Double
1 Bund glatte Petersilie
neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

250 g Mehl
3 Eier
1 EL Butter

Für den Salat:

250 g Feldsalat
1 Schalotte
2 Scheiben Bacon
1 EL Weißweinessig
½ TL Dijon-Senf
½ TL Zucker
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Kalbsschnitzel diese waschen und trockentupfen. Panierstraße mit Mehl, verquirltem Ei mit Salz, Pfeffer und Sahne und Semmelbröseln aufbauen. Die Schnitzel hauchdünn klopfen und zuerst in Mehl, danach in Ei und in Semmelbröseln wenden. Auf einen separaten Teller legen.



Für die Sauce die Champignons putzen und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Zwiebeln abziehen, feinhacken und mit braten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und mit Sahne und der Crème Double aufkochen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Sauce mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Für die Spätzle Mehl, Eier und 110 Milliliter lauwarmes Wasser in einer Schüssel schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Zehn Minuten ruhen lassen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Spätzleteig ins Wasser schaben und abschöpfen, sobald diese an der Oberfläche schwimmen. Spätzle in einer Pfanne mit Butter anschwemmen.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit reichlich Butterschmalz erhitzen. Wenn die Temperatur stimmt, das Schnitzel hinzugeben und goldbraun ausbacken lassen.

Für den Feldsalat diesen verlesen, waschen und schleudern. Baconscheiben fein würfeln und in einer Pfanne ohne Öl ausbacken. Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Zucker zu einem Dressing verrühren. Schalotte abziehen und fein würfeln. Speckwürfel und Schalotten zum Dressing geben und mit dem Feldsalat vermengen.

Die Champignonrahm-Schnitzel mit Spätzle und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Getrüffeltes Rinderfilet mit Parmesan-Topping und lila Salbei-Kartoffelgratin“ von Sara Rybakow

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

1	Rinderfilet à 400 g
5 TL	Mehl
1 Bund	Rosmarin
25 g	Kokosbratfett
10 g	grobes Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffel-Gratin:

150 g	Baby-Kartoffeln
150 g	lila Kartoffeln
150 g	Crème fraîche
100 g	Camembert
100 g	Parmesan, zum Reiben
2 TL	feines Salz

Für die Gratinsauce:

2	Schalotten
3	Knoblauchzehen
50 g	Butter
200 ml	Sahne
100 ml	Weißwein
40 ml	Gemüsefond
½ Bund	Salbei
½ Bund	glatte Petersilie
1	Muskatnuss, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Trüffelbutter:

1	schwarzer Trüffel
75 g	Butter
10 g	Meersalz

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kartoffelgratin Kartoffeln waschen, schälen, in einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz geben und zum Kochen bringen.

Für die Gratinsauce Knoblauch und Schalotten abziehen und fein hacken. Mit Butter in eine Pfanne geben, erhitzen und glasig braten. Salbei und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Blätter klein schneiden und in die Pfanne geben. Mit Weißwein ablöschen, Sahne und Fond hinzufügen. Einmal aufkochen lassen. Muskatnuss reiben, mit Salz und Pfeffer würzen.



Kartoffeln im Topf abgießen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen. Sahnesauce darüber gießen. Camembert klein würfeln und mit Crème fraîche auf den Kartoffeln verteilen. Anschließend in den vorgeheizten Ofen geben und 25 Minuten garen lassen.

Für das Rinderfilet Kokosfett in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet waschen, trockentupfen, mit Mehl bestäuben. Am Stück dazugeben und von allen Seiten scharf anbraten. Rinderfilet aus der Pfanne nehmen, mit Meersalz einreiben und pfeffern. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zerdrücken, sodass die Aromen freigesetzt werden. Fleisch und Rosmarin in Alufolie einwickeln und circa 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Trüffelbutter frischen Trüffel putzen und reiben. Meersalz hinzufügen und mit einer Gabel mit der Butter vermengen.

Für das Topping Parmesan mit einem Käsehobel reiben und auf ein Backblech hobeln. Im Ofen kurz schmelzen lassen.

Rinderfilet, Parmesan-Taler und Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen.

Getrüffeltes Rinderfilet tranchieren und mit lila Salbei-Kartoffelgratin und Parmesan-Topping auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Laugen-Serviettenknödel und Apfel-Cranberry-Salat“ von Axel Kalteiß

Zutaten für zwei Personen

Für den Schweinekrustenbraten:

400 g Schweinebauch ohne Knochen
3 EL Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

2 Karotten
1 Zwiebel
½ Lauch
¼ Sellerie
1 Flasche dunkles Bier
2 EL Tomatenmark
300 ml Kalbsfond
75 g kalte Butter
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Serviettenknödel:

3 altbackene Brezeln
2 EL Semmelbrösel
1 große Zwiebel
1 Ei
30 ml Milch
1 EL Butter
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für Apfel-Cranberry-Salat:

2 Granny Smith Äpfel
30 g Cranberrys
1 Schalotte
30 g gehackte Erdnüsse
½ TL Zucker
20 ml Olivenöl
10 ml Weißweinessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



Für den Schweinekrustenbraten Fleisch waschen, trockentupfen und die Schwarte viereckig einschneiden. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce Karotten, Lauch und Sellerie waschen, schälen und grob zerkleinern. Zwiebel abziehen und grob hacken.

Das Fleisch in einer Pfanne mit Butterschmalz bei großer Hitze anbraten. Karotten, Lauch, Sellerie und Zwiebeln dazugeben und mitbraten. Fleisch herausnehmen und in eine Auflaufform geben. Tomatenmark in die Pfanne zum Gemüse geben und kurz mitbraten. Mit Bier ablöschen, Kalbsfond angießen und Nelke und Lorbeerblatt hinzugeben. Kurz reduzieren lassen und dann zum Fleisch geben. Die Temperatur regulieren und bei 180 Grad circa 25 Minuten im Ofen garen.

In einem Topf Wasser erhitzen.

Für die Serviettenknödel die Brezeln zerkleinern, die Petersilie abrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Ei trennen und Eigelb mit etwas Milch zum Teig geben. Alles kräftig verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig in Alufolie wickeln, zu kleinen Rollen formen und für circa zehn Minuten in heißem Wasser kochen.

Für den Apfel-Cranberry-Salat die Äpfel waschen und mit einem Julienneschneider in feine Streifen hobeln. Schalotte abziehen und kleinhacken. Äpfel, Schalotten, Cranberrys und Erdnüsse vermengen und mit Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Den Bratensud aus der Auflaufform durch ein Sieb gießen und aufkochen lassen. Kalte Butter hinzufügen.

Knödel herausnehmen, abtropfen und in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Kurz in einer Pfanne mit zerlassener Butter und Semmelbröseln schwenken.

Den Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Laugen-Serviettenknödel und Apfel-Cranberry-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.



Leibgericht: „Kartoffelrösti mit Wolfsbarsch-Ceviche und Schnittlauch-Schmand“ von Monika Wilhelmy

Zutaten für zwei Personen

Für die Rösti:

- 6 große Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Eier
- ½ TL Speisestärke
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Ceviche:

- 1 Wolfsbarschfilet ohne Haut à 200 g
- 8 Kirschtomaten
- 1 rote Chili
- 1 Schalotte
- 2 Limetten
- ½ Bund Koriander
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Schmand:

- 150 g Schmand
- 1 Zitrone
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Rösti Kartoffeln schälen und grob raspeln. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Zusammen in ein Sieb geben, kräftig drücken, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Eier trennen und Eigelb mit etwas Speisestärke vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und circa zwei Esslöffel Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Von beiden Seiten knusprig ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für das Ceviche die Wolfsbarschfilets waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden, zusammen mit dem Saft der Limetten in eine Schüssel geben, durchmischen und circa zehn Minuten ziehen lassen. Schalotte abziehen und fein hacken. Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, fein hacken und zum Fisch geben.

Für den Schmand Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Röllchen schneiden und mit Schmand vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Saft einer Zitrone abschmecken.



Tomaten waschen und vierteln. Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zusammen mit dem Olivenöl unter den Fisch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffelrösti mit Wolfsbarsch-Ceviche und Schnittlauch-Schmand auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Fettuccine alla carbonara und fruchtiger Blattsalat mit Himbeer-Dressing“ von Stefan Ineichen

Zutaten für zwei Personen

Für die Fettucine:

175 g Mehl
2 Eier
2 EL Olivenöl
½ TL feines Salz

Für die Sauce:

100 g Pancetta
2 Knoblauchzehen
2 Eier
50 g Pecorino
25 g Parmesan
½ Bund glatte Petersilie
½ EL Butter
1 EL feines Salz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

½ kleiner Römersalat
½ kleiner Radicchio
50 g Himbeeren
1 Orange
½ EL Dijon-Senf
1 EL Balsamico-Essig
2 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Nudelteig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Eier, Olivenöl und ein Teelöffel Wasser dazugeben und vermengen. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie verpacken und für etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Währenddessen Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Für die Sauce Pancetta in feine Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Butter knusprig ausbraten. Knoblauch abziehen, mit der Messerseite andrücken und hinzugeben. Eier in einer Schüssel schaumig schlagen und mit reichlich Pfeffer würzen. Pecorino und Parmesan reiben und unterrühren. Knoblauch aus der Pfanne nehmen.

Nudelteig mit der Nudelmaschine auswälzen und mit dem entsprechenden Aufsatz zu Fettuccine schneiden. Nudeln in sprudelndem Salzwasser circa drei Minuten garen, abgießen und mit wenig Nudelwasser zum Pancetta geben. Eier-Käse-Mischung dazugeben und zügig miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Für das Dressing die Orange halbieren, auspressen und den Saft in einen kleinen Topf geben und bei starker Hitze auf etwa ein Drittel der Menge einkochen lassen. Abkühlen und mit Senf, Essig, Salz und Pfeffer glattrühren. Himbeeren verlesen und einige für die Dekoration zur Seite legen. Übrige Himbeeren andrücken und zum Dressing geben. Mit einem Schneebesen verrühren und das Rapsöl langsam unterschlagen.

Salate waschen, trockenschleudern und in feine Stücke schneiden. Mit dem Dressing vermengen und restlichen Himbeeren garnieren.

Die Fettuccine à la Carbonara mit fruchtigem Blattsalat auf Tellern anrichten und servieren.