

| Die Küchenschlacht - Menü am 25. Januar 2016 |
„Leibgericht“ Johann Lafer



Leibgericht: „*"Paglia e fieno"* - Tagliatelle mit Pilz-Sahne-Sauce“ von Wilhelm Dammann

Rezept für zwei Personen

Für den Teig:

120 g	Hartweizengrieß
120 g	Weizenmehl
2	Eier
50 g	vorgegarte Brennnesselblätter
3 g	feines Salz
	Salz, aus der Mühle

Für die Sauce:

60 g	Champignons
60 g	Kräuterseitlinge
2	Steinpilze sott'olio
70 ml	Kalbsfond
100 g	Panna da cucina (italienische Kochsahne)
1	Zitrone
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Basilikum
50 g	Butter
50 g	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

50 g	Parmesan
------	----------

Zubereitung

Für den Teig Brennnesselblätter in einem Topf mit kochendem Salzwasser vier Minuten blanchieren, in ein Sieb gießen und das Wasser auspressen. Anschließend ganz fein pürieren. Eier aufschlagen, in eine Rührschüssel geben und gut durchschlagen. Mit so viel Hartweizen- und Weizenmehl verrühren bis feste Flöckchen entstehen. Feines Salz untermengen. Ein Drittel der Masse in eine andere Schüssel geben und mit der Brennnesselmasse vermengen. Zu der anderen Masse etwas Wasser dazugeben. Beide Massen unter Zugabe von Mehl zu festen Teigen kneten. Beide Teigsorten auf bemehlter Fläche dünn ausrollen. Teig einige Zeit ruhen lassen.

Für die Sauce Pilze putzen und portionsweise in einer Pfanne mit einem Butter-Olivenöl-Gemisch anbraten. In einem Topf den Fond einkochen lassen, Sahne dazugeben noch etwas weiterkochen lassen. Petersilien- und Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Knoblauch abziehen und in eine Knoblauchpresse geben. Pilze, Petersilie, Basilikum, gepressten Knoblauch und Zitronensaft zur Sahne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den Nudelteig in dünne Streifen schneiden und in einem Topf mit reichlich Wasser, das sprudelnd kocht, drei Minuten garen. Nudeln abgießen.

Nudeln in der Sauce schwenken, auf Teller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.



Leibgericht: „Lammfilet mit Taleggio-Schaum und Rotkohl-Risotto“ von Laura Bernhard

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammfilet:

2	Lammfilet, à 150 g
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Olivenöl
20 g	Butter
3 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
	grobes Meersalz, zum Abschmecken
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Schaum:

100 g	Taleggiokäse
125 ml	Gemüsefond
100 ml	Sahne
2	Schalotten
	Olivenöl, zum Anbraten

Für das Risotto:

100 g	Risottoreis
1	Rotkohl
1	Schalotte
20 g	Parmesan, am Stück
500 ml	Gemüsefond
60 ml	trockener Weißwein
30 g	Butter
½ Bund	Schnittlauch
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Risotto Reis waschen und abtropfen lassen. Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Schalotte abziehen und fein schneiden. Rotkohl in feine Streifen schneiden. 20 Gramm Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten und Rotkohl darin glasig dünsten. Reis dazugeben und unter Rühren ebenfalls glasig dünsten. Mit Salz würzen und mit Weißwein ablöschen. Hitze reduzieren und Wein auf ein Viertel einkochen lassen. Nach und nach den Gemüsefond zugießen, so dass der Reis nur wenig bedeckt ist. Unter leichtem Köcheln das Risotto etwa 15 Minuten garen und des Öfteren umrühren. Parmesan reiben. Zum Schluss restliche Butter und Parmesan unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit einem Schuss Olivenöl anschwitzen. Käse klein schneiden und zu den Schalotten geben. Schalotten und Käse mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sauce in ein hohes Gefäß gießen und mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen.



Für das Fleisch Filets waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und mit dem Messerrücken andrücken. Nadeln vom Rosmarin abstreifen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lammfilets darin mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin bei starker Hitze zwei Minuten rundum anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Butter dazugeben und schmelzen. Die Lammfilets in der Butter schwenken und kurz ruhen lassen.

Das Risotto auf tiefe Teller geben, das Lamm darauf legen, den Schaum darüber geben, mit Schnittlauch garnieren und servieren.



Leibgericht: „Rumpsteak alla pizzaiola mit ligurischem Bohnengemüse und Knoblauch-Baguette“ von Jochen Prinz

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

2	Rumpsteaks, à 400 g
4	große Tomaten
300 g	passierte Tomaten
1 Zehe	Knoblauch
2	Kapern
2	schwarze Oliven, entkernt
2	Sardellen, in Salz eingelegt
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Oregano
	Pflanzenöl, zum Anbraten

Für das Bohnengemüse:

300 g	grüne Bohnen
2	Sardellen, in Salz eingelegt
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Petersilie
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Knoblauch-Baguette:

1	Baguette
4 Zehen	Knoblauch
125 g	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Bohnengemüse Bohnen putzen und in einem Topf mit Salzwasser acht bis zehn Minuten kochen. Anschließend abgießen und in Eiswasser legen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl schwenken. Petersilie abzupfen, klein hacken und dazu geben. Bohnen dazugeben und alles miteinander dünsten. Sardellen würfeln und zu den Bohnen geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rumpsteak dieses in einer Pfanne mit Öl erhitzen. Steak darin zwei Minuten von jeder Seite anbraten, aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Knoblauch abziehen und andrücken. Tomaten und Sardellen würfeln. Kapern mit Tomatenwürfeln, passierten Tomaten und Oliven in die Pfanne geben und zehn Minuten einkochen. Pfanne vom Herd nehmen und das Steakfleisch in die Pfanne geben. Petersilien- und Oreganoblätter abzupfen, klein hacken und zu den Rinderstreifen und der Sauce geben.



Für das Baguette Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter mit gehacktem Knoblauch und Salz glatt rühren. Baguette in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Scheiben mit Knoblauchbutter bestreichen und in einer Grillpfanne anrösten.

Rumpsteak mit Bohnengemüse und Knoblauch-Baguette auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Steirisches Backhendl mit Erdapfel-Vogerlsalat“ von Trude Strauss

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2	Hähnchenkeulen, à 300 g
2	Hähnchenbrüste, à 200 g
150 g	Semmelbrösel
100 g	gemahlene Kürbiskerne
100 g	Mehl
3	Eier
500 g	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

300 g	Feldsalat
3	festkochende Kartoffeln
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Apfelessig
2 EL	Kürbiskernöl
1	Zitrone
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit einer Prise Salz gar kochen.

Für das Fleisch Hähnchenteile waschen und trocken tupfen. Mehl, Semmelbrösel und Kürbiskerne vermengen. Eier aufschlagen, Fleisch darin wenden, salzen und pfeffern und anschließend im Mehlgemisch panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin garen.

Für den Salat Feldsalat waschen und trocknen. Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden und zu dem Salat geben. Für das Dressing Zitronensaft auspressen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Essig, Kernöl und etwas Zitronensaft vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Salat auf Teller geben, Dressing darauf verteilen, Hähnchen auf den Salat legen und servieren.



Leibgericht: „Rotes Thai-Curry mit Hühnchen“ von Björn Börner

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry:

1	Hähnchenbrustfilet, à 250 g
1	rote Paprika
2	große Champignons
100 g	Zuckerschoten
60 g	Thai-Babyauberginen
20 cm	frische Bambussprosse
2 Stängel	Zitronengras
400 ml	ungesüßte Kokosmilch
2 EL	Fischsauce
4 EL	rote Currypaste
1 EL	gepresster Palmzucker
1 Bund	frischer Thai-Basilikum
6	Kaffirlimettenblätter
1	rote Chilischote

Für den Reis:

100 g	Basmatireis
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Reis in einem Topf mit Wasser und etwas Salz bei schwacher Hitze zehn Minuten ohne Deckel leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Für das Curry Fleisch waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Fischsauce in einer Schüssel marinieren. Eine Wokpfanne erhitzen. Von der Kokosmilch die obere Sahneschicht abnehmen, in die Wokpfanne geben, Currypaste unterrühren und kurz ruhen lassen. Anschließend restliche Kokosmilch hinzufügen und verrühren. Das marinierte Fleisch dazugeben und den Palmzucker unterrühren. Paprika waschen, halbieren und entkernen. Champignons, Thiauberginen und Zuckerschoten putzen und alles in kleine Stücke schneiden. Die Kaffirlimettenblätter seitlich jeweils bis zum Stängel einreißen und in den Wok geben. Zitronengras andrücken und zusammen mit dem geschnittenen Gemüse in den Wok geben. Die Bambussprossen in dünne kleine Streifen schneiden und hinzufügen. Chilischote halbieren, entkernen und in schräge Streifen schneiden. Blätter des Thai-Basilikums abzupfen und mit der Chilischote in den Wok geben, alles vorsichtig verrühren.

Für den Reis nach Ablauf der Kochzeit diesen durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen und Topf zurück auf die Platte stellen. Sieb auf den Topf legen und Reis aufdämpfen lassen.

Reis auf Teller geben, mit dem Curry anrichten und servieren.



Leibgericht: „Thunfischsteak mit Kartoffelchips, Tomatendip und Endiviensalat“ von Sylvia Gohlke

Zutaten für zwei Personen

Für den Thunfisch:

- 2 Thunfischsteaks, à 200 g
- 20 g geräucherte, getrocknete Gelbflossenthunfisch-Chips
- 2 Zehen Knoblauch
- Chilipulver, zum Abschmecken
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelchips:

- 3 festkochende Kartoffeln
- Butter, zum Einreiben des Blechs

Für den Salat:

- 200 g Endiviensalat
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 2 EL Estragonsenf
- Kürbiskernöl, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Dip:

- 1 Fleischtomate
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 EL heller Balsamico-Essig
- 1 eingelegte Salzzitrone
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Fisch Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Öl anbraten. Klein geschnittene Thunfischchips dazu geben, mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Thunfisch waschen, trocken tupfen, Knoblauchgemisch auf Thunfisch geben und in Öl anbraten.

Für die Chips Kartoffeln schälen, fein hobeln, ein Blech dick buttern und Scheiben einzeln nebeneinander aufs Blech legen. Im Ofen garen bis sie goldgelb sind, dann umdrehen und die andere Seite goldgelb werden lassen.



Für den Endiviensalat diesen waschen, schleudern und fein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Ei aufschlagen und trennen. Aus Eigelb, Senf und Wasser ein Dressing mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu dem Salat geben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Zuletzt mit Kürbiskernöl abschmecken.

Für den Tomaten-Dip Tomate häuten, entkernen und fein würfeln. Frühlingszwiebel fein schneiden und mit Tomate im Öl andünsten. Feinst gewürfelte Salzzitrone dazugeben, mit Essig ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zuletzt mit Stabmixer pürieren.

Thunfisch, Kartoffelchips, Endiviensalat und Tomaten-Dip auf Tellern geben und servieren.