▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2023 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska

Bartholomäus Rymek

Thai Basil Tofu mit pochiertem Ei, Pak Choi, Basmati und Chili-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Tofu:
2 Blöcke Räuchertofu
10 Stangenbohnen
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
1 ½ Thai Chilis
15 g Thai Basilikum
2 Stangen Zitronengras
1 EL helle Sojasauce
1 EL dunkle Sojasauce
1 EL vegane Fischsauce
1 EL vegane Austernsauce
1 EL geröstetes Sesamöl
Kokosöl, zum Anbraten
1 TL Zucker

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, Chili entkernen und alles fein hacken.

In einer Pfanne Kokosöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Schalotten-Chili-Mischung hinzugeben und ca. 2-3 Minuten braten, bis sie duftet. Zitronengras anklopfen, in Stücke schneiden und hinzufügen. Tofu zerbröseln und hinzugeben. Circa 3 Minuten braten, bis er goldbraun ist.

Eine Sauce aus heller und dunkler Sojasauce, Fischsauce, Austernsauce und Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen. Sauce zum Tofu geben und umrühren. Basilikumblätter abzupfen und hinzufügen. Kurz unter Rühren mitbraten, bis die Blätter zusammengefallen sind.

Stangenbohnen kurz blanchieren, danach in 0,5 cm Stücke schneiden und in die Pfanne geben. Mit Sesamöl abschmecken.

Für das pochierte Ei:
2 Eier
Salz, aus der Mühle

Ei vorsichtig aufschlagen und jeweils in einen Beutel aus Frischhaltefolie geben, mit Salz würzen. Beutel luftdicht zudrehen und in heißem Wasser garen.

Für den Basmati:
250 g Basmati
4 Kaffir-Limettenblätter
2 Sternanis
2 cm Ingwer
Salz, aus der Mühle

500 ml Wasser aufkochen, mit Salz würzen. Zu Beginn Limettenblätter reingeben. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und mit Sternanis hinzufügen. Reis darin kochen und zum Schluss die Gewürze entfernen.

Für die Sauce:
1 Thai Chili
1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer
½ Limette, Saft
2 EL helle Sojasauce
1 EL vegane Fischsauce
1 TL geröstetes Sesamöl
1 TL Zucker

Chili entkernen. Ingwer schälen, Knoblauch abziehen, beides klein hacken. Mit Sojasauce, 1 TL ausgepressten Limettensaft, veganer Fischsauce und Sesamöl vermengen. Zucker unterrühren.

Für den Pak Choi:
2 Pak Choi
1 cm Ingwer
1 Knoblauchzehe
5 EL helle Sojasauce
3 EL Reisessig
1 EL geröstetes Sesamöl
2 EL Kokosöl
1 EL Sesamkörner
1 TL Maisstärke
1 EL Zucker
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfanne mit Kokosöl erhitzen. Pak Choi mit der Schnittfläche nach unten in den Wok legen und ohne zu wenden für 3 Minuten anbraten.

Gebratenen Pak Choi auf einem Teller beiseitestellen.

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides hacken. Mit Kokosöl zusammen in die Pfanne geben und für eine Minute anbraten.

Sojasauce, einen Schuss Wasser, Reisessig, Sesamöl, Zucker, Maisstärke und Pfeffer in einer kleinen Schüssel mischen und in den Wok geben. Für ca. 30 Sekunden kochen, bis die Sauce etwas eingedickt ist.

Dann den Pak Choi mit der Schnittfläche nach oben zurück in den Wok geben und weitere 2-3 Minuten braten, bis er bissfest ist.

Pak Choi beim Anrichten mit der restlichen Sauce aus der Pfanne beträufeln und mit Sesam bestreuen.

Für die Garnitur:
¼ Gurke

Gurke in Scheiben schneiden und als Garnitur mit auf den Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dana Burde

Mit Maronen gefüllte Putenroulade im Baconmantel mit Vanille-Chili-Spitzkohl, gebratenen Kartoffelwürfeln und Gremolata

Zutaten für zwei Personen

Für die Roulade:
2 große Putenschnitzel
200 g Bacon
50 g vorgekochte, geschälte Maronen
50 g Parmesan
100-150 g Frischkäse
ca. 100 ml Weißwein
½ Bund glatte Petersilie
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Putenschnitzel schön dünn klopfen, halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan fein reiben und mit Frischkäse, gehackten Maronen und gehackter Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Putenschnitzel streichen und diese zu einer Roulade aufrollen. Nun den Bacon leicht überlappend längs auf eine Frischhaltefolie legen, die Roulade am unteren Ende ansetzen und mit Hilfe der Folie aufrollen, so dass der Bacon die Roulade umschließt. In einem Bräter etwas Rapsöl erhitzen und die Roulade mit der "Nahtseite" nach unten scharf anbraten. Nachdem die Roulade ringsherum angebraten ist, mit etwas Weißwein ablöschen und ohne Deckel für ca. 15-20 Minuten in den Backofen geben.

Für die Kartoffelwürfel:
4-5 vorwiegend festkochende Kartoffeln
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl unter ständigem Wenden goldbraun braten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spitzkohl:
½ Spitzkohl
½ rote Chilischote
400 ml Kokosmilch
1 Vanilleschote
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Dann mit der Kokosmilch ablöschen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Chili entkernen und hacken. Zusammen mit Vanillemark und -schote, sowie Salz und Pfeffer in die Pfanne hinzufügen und ca. 5-10 Minuten leicht köcheln lassen. Vor dem Servieren die Vanilleschote entfernen.

Für die Gremolata:
100 g glatte Petersilie
1 kleine rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Agavendicksaft
1 EL Essig, 5 %
1 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Petersilie fein hacken, mit den anderen Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicolas Heuss

Dumplings mit Hackfleischfüllung, Miso-Dip, süßsaurer Sauce und Chili-Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Dumpling-Teig:
280 g Weizenmehl, Type 405
40 g Stärke
Salz, aus der Mühle

160 ml heißes Wasser zum Kochen bringen und mit zwei chinesischen Essstäbchen das Mehl und Salz mit dem heißen Wasser verrühren. Anschließend den Teig 3 Minuten kneten, dann mit einem Küchenhandtuch abdecken und für ca. 5 Minuten ziehen lassen. Danach den Teig noch einmal kurz kneten und in eine lange Rolle formen. Teig-Rolle in 1,5 cm breite Stückchen schneiden. Diese Stücke kreisförmig ausrollen und mit Stärke bestreichen, damit Sie nicht kleben.

Für die Dumpling-Füllung:
300 g Schweinehackfleisch
200 g Chinakohl
1 Karotte
4 Knoblauchzehen
3 Zweige Petersilie
3 Zweige Basilikum
1 Zweig Koriander
4 EL Sojasauce
3 EL Austernsauce
1 EL Ponzu
1 EL Mirin
1 TL Reisessig
2 EL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte schälen, Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Chinakohlblätter und Kräuter fein hacken. Gemüse mit Sojasauce, Austernsauce, Ponzu, Mirin und Reisessig in einer Pfanne mit Sesamöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und rohes Hackfleisch unterrühren.

Einen Teelöffel der Füllung auf die Mitte der kreisrunden Teigstücke geben und an den oberen Rändern zusammendrücken.

Die vorbereiteten Dumplings in eine Pfanne legen und bei mittlerer Temperatur in etwas Sesamöl 3 Minuten anbraten. Danach die Dumplings mit 100 ml Wasser in der Pfanne übergießen und den Deckel darauf geben. Für weitere 3-5 Minuten ziehen lassen.

Für den Miso-Dip:
2 TL helle Misopaste
4 g Ingwer
1 TL Honig
4 EL Reisessig

Ingwer schälen und fein hacken. Alle übrigen Zutaten damit vermischen, bis sich die Misopaste komplett aufgelöst hat.

Für die süßsauer-Sauce:
½ Karotte
½ Paprika
1 Dose Ananas mit Saft
1 EL Tomatenmark
3 EL Apfelessig
1 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl
1 EL Speisestärke
1 EL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle

Karotte schälen und fein hacken. Paprika entkernen und fein hacken. Die Ananasringe aus der Dose fein hacken.

Einen Teil vom Ananassaft mit Speisestärke vermischen. Diese Mischung mit restlichem Ananassaft, Apfelessig, Tomatenmark, Sojasauce, 1 EL Sesamöl, Zucker und einer Prise Salz aufkochen.

Karotte, Ananas und Paprika in einer Pfanne mit etwas Sesamöl kurz anbraten und zu der Sauce hinzugeben. Bei leichter Temperatur 5-10 Minuten köcheln lassen.

Für den Chili-Gurkensalat:
1 Gurke
2 Knoblauchzehen
1 Chili
1 Zweig Koriander
1 EL Sojasauce
1 EL Reisessig
1 TL Chiliöl
1 TL Sesamöl
1 TL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle

Gurke waschen und anschließend in Scheiben schneiden. Mit zwei Prisen Salz in eine Schüssel geben, damit das Wasser der Gurke entzogen wird, später das Gurkenwasser abgießen.

Knoblauch abziehen und mit Chili und Koriander zusammen fein hacken. Anschließend mit Sojasauce, Reisessig, Chiliöl, Sesamöl und Zucker vermischen. Gurkenscheiben mit dem Dressing vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christine Lisku

Nokedli Pörkölt: Hähnchen in Paprikasauce mit Knöpfle, saurer Sahne und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Nokedli (Knöpfle):
200 g Mehl, Type 00
1 Ei
Muskatnuss, zum Reiben
1 TL Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben, 120 ml lauwarmes Wasser, Salz, 1 Prise Muskat und das Ei mit dem Mehl vermischen, bis die Masse glatt und etwas zäh wird.

Die fertige Masse mit einer Spätzle-Reibe in leicht gesalzenes, kochendes Wasser tropfen lassen. Wenn alle Nokedli oben schwimmen, abgießen. Danach in einem Topf warm halten.

Für das Pörkölt (Hähnchen in Paprikasauce):
500 g Hähnchenoberkeulen, 3 Stück
200 g geräucherter Speck, am Stück
3 reife Tomaten
3 weiße ungarische Spitzpaprika
3 rote Spitzpaprika
1 große Gemüsezwiebel
4 Knoblauchzehen
1 TL pikantes Paprikamark
1 EL rosenscharfes Paprikapulver
1 EL Kümmelsamen
2 Lorbeerblätter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Speck im Ganzen mit etwas Öl auslassen, danach Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und darin anschwitzen. Lorbeerblätter mit anschwitzen. Im Anschluss gewürfelte Paprika hinzugeben. Das Ganze ca. 8-10 Minuten köcheln lassen. Tomaten ebenso würfeln und nach 10 Minuten hinzugeben. Kümmel, Paprikapulver und Paprikamark mit dem Fleisch hinzugeben und zusammen köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gurkensalat:
1 Salatgurke
4 EL weißen Balsamicoessig
100 g Zucker
1 EL Salz

200 ml Wasser, Zucker, Essig und Salz in eine Schüssel geben und miteinander verrühren und ziehen lassen. Gurke schälen und in hauchdünne Scheiben reiben. Gurken zum Dressing hinzugeben.

Für die saure Sahne:
150 g saure Sahne
1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 Msp. Honig
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Saure Sahne in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft, etwas Abrieb von der Zitrone und klein gehacktem Schnittlauch verrühren. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
1 scharfe grüne Paprika
1 rote Zwiebel
1 TL edelsüßes Paprikapulver

Zwiebel abziehen, halbieren und kleine Scheiben abhobeln. Paprika in dünne Scheiben hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Paprikapulver bestreuen und servieren.

Florian Weingarth

Frikadellen mit Kartoffelstampf und Karottengemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:
250 g Kalbshackfleisch
100 g Laugenbrezen
1 Zwiebel
1 Zitrone, Abrieb
1 Ei
1 EL Butter
115 ml Milch
4 Zweige Blattpetersilie
4 Zweige Thymian
2-3 EL Semmelbrösel
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Blätter von den Petersilienstielen zupfen und fein schneiden. Laugenbrezen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und 1,5 EL fein hacken. Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen, mit Milch ablöschen, aufkochen, über die Brezen-Scheiben gießen und vermengen.

Kalbshackfleisch zur Brezenmasse geben, Ei und fein geschnittene Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, wenn nötig, Semmelbrösel einarbeiten. Die fertige Masse zu 6-8 Pflanzerl formen, in einer großen Pfanne mit wenig Pflanzenöl langsam ringsum anbraten. Butter darin aufschäumen lassen, gehackten Thymian und etwas abgeriebene Zitronenschale zugeben, mit einem Deckel abdecken und vom Herd nehmen.

Für den Kartoffelstampf:
400 g mehlig kochende Kartoffeln
100 ml Milch
40 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und Salz hinzugeben. Das Ganze zum Kochen bringen und für ca. 20 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffel gar sind. Anschließend die Kartoffeln abseihen und pellen.

Milch sowie Butter in einem Topf leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

Nun die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Milch-Butter-Mischung unterrühren. Zum Schluss den Stampf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Karottengemüse:
250 g junge Möhren mit Grün
10 g Butter
100 ml Gemüsefond
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Möhren so putzen und schälen, dass noch ein kleines Stück vom Grün zu sehen bleibt. Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen. Möhren darin unter Wenden anschwitzen. Fond angießen. Bei geringer Hitze im offenen Topf kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.