▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2020 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Björn Freitag

Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:
400 g Kalbshack
½ altbackenes Brötchen
1 Karotte
1 Sellerie
3 Schalotten
2 EL Kapern
1 Zitrone
1 Ei
2 EL Butter
100 ml Sahne
2 EL Senf
500 ml Kalbsfond
3 EL Weißweinessig
2 EL Mehl
2 EL Semmelbrösel
1 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
Piment d'Espelette, zum Würzen
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in Wasser einweichen. Karotte schälen, von Enden befreien und klein schneiden. Sellerie putzen, Strunk entfernen und ¼ vom Sellerie ebenfalls kleinschneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Sellerie- und Karottenwürfel zusammen mit dem Lorbeerblatt, der Nelke und Thymian im Kalbsfond ziehen lassen.

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne in etwas Öl glasig dünsten. Kapern hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotten mit Petersilie, Ei, Semmelbröseln und Kapern unter das Kalbshack mischen. Alles mit Piment d'Espelette, 1 Esslöffel Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und zu kleinen Klopsen formen. Klopse im heißen Fond für 5 Minuten ziehen lassen. Klopse herausnehmen.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Mehlschwitze aus Butter und Mehl herstellen. Fond in eine Mehlschwitze passieren. Sahne hinzugeben und mit 1 Esslöffel Senf, Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Klopse vor dem Anrichten in der Sauce ziehen lassen.

Für den Stampf:
300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und im Wasser garen. Anschließend mit dem Olivenöl zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:
50 ml Milch

Milch mit einem Stabmixer aufschäumen und über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mario Kotaska

Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:
2 Kalbschnitzel aus der Oberschale, à 120 g
1 Zitrone
2 Eier
40 g Cornflakes
80 g Panko
4 EL Mehl
150 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen, zwischen Klarsichtfolie plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier verquirlen. Cornflakes und Panko mischen. Anschließend eine Panierstraße aus Mehl, den verquirlten Eiern und der Cornflakes-Panko-Mischung aufbauen. Schnitzel in genau der Reihenfolge panieren und die Panierung gut festdrücken. In Butterschmalz goldgelb schwimmend ausbacken und auf einem Küchentuch entfetten.

Zitrone halbieren und dazu servieren.

Für die Bratkartoffeln:
200 g La Ratte Kartoffeln
4 Scheiben Bacon
2 Stangen Frühlingslauch
2 Schalotten
1 TL Kümmel
2 Lorbeerblätter
20 g Butter
2 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Lorbeerblätter abzupfen. Kartoffeln waschen und mit Lorbeer und Kümmel weichkochen. Auskühlen lassen, anschließend pellen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl von beiden Seiten heiß anbraten. Parallel Schalotten abziehen und fein würfeln. Bacon würfeln. In einer Sauteuse Schalotten und Bacon in Butter auslassen. Kartoffelscheiben entfetten und mit dem Speck-Schalotten-Panaschee abschmecken. Lauch putzen, Strunk entfernen, fein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gurkensalat:
1 Salatgurke
1 rote Zwiebel
1 Zitrone
80 g Schmand
2 EL Weißweinessig
4 Zweige Dill
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen, von Enden befreien und anschließend mit einem Sparschäler weiter zu Schlangen schälen. Zwiebel abziehen, die Hälfte fein würfeln und mit den Gurken vermischen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und schwitzen lassen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Gurken-Gemisch leicht ausdrücken und mit Essig, Zitronenabrieb, Dill und Schmand zu einem schlotzigen Salat verarbeiten.

Für das Spiegelei:
2 Eier
2 EL Sonnenblumenöl

Pro Schnitzel ein Spiegelei kross in Sonnenblumenöl braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nelson Müller

Skrei mit Salat von Bohnen in BBQ-Vinaigrette, Farfalle und Paprika-Sud

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:
1 kg Skrei Loins
1 kg Schweineschmalz, zum Konfieren

Den Skrei waschen, trockentupfen, parieren und in 120 g Stücke portionieren. Schweineschmalz bei 50 Grad erhitzen und den Skrei in dem Schweineschmalz ca. 10-15 Minuten konfieren.

Für die Farfalle:
180 g Semolamehl
20 g Mehl T0
Mehl, zum Bestäuben
2 Eier
Sepiatinte, zum Färben
Kurkuma, zum Einfärben
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Semolamehl mit Mehl, Eiern, Olivenöl und etwas Salz zu einem glatten Teig vermengen. Teig halbieren. Eine Hälfte mit Sepiafarbe einfärben, die andere Hälfte mit Kurkuma einfärben. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Durch die Nudelmaschine ausrollen. Schwarzen Nudelteig in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und auf den hellen Nudelteig legen, sodass ein Streifenmuster entsteht. Nudelteig mit Mehl bestäuben und ein letztes Mal durch die Pastamaschine geben. Danach den Teig mit einem 3 cm Durchmesser Ring ausstechen und daraus Farfalle falten.

Farfalle kurz im Wasser kochen und im Anschluss abkühlen lassen.

Für die Bohnen:
120 g Cannellinibohnen, aus der Dose
120 g rote Bohnen, aus der Dose
120 g frische, dicke Bohnen
120 g Brechbohnen
120 g Salicornes
10 Kirschtomaten
1 Stange Frühlingslauch
20 g BBQ-Sauce
50 ml weißer Balsamicoessig
50 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brechbohnen klein schneiden. Dicke Bohnen und Brechbohnen in Salzwasser blanchieren. Dicke Bohnen im Anschluss pulen. Dicke Bohnen, Brechbohnen, Canellinibohnen und rote Bohnen in eine Schüssel geben und mit Essig, Öl, BBQ-Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und mit dem Lauch zu den Bohnen geben. Salicornes waschen und trockentupfen. In etwas Öl anschwitzen und zu den Bohnen geben.

Für den Paprikasud:
500 g rote Paprika
100 g rote Zwiebeln
100 ml Sahne
1 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein
500 ml Gemüsefond
2 EL Paprikapulver
Butter, zum Abschmecken
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und zusammen mit den Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl scharf anbraten. Das Paprikapulver und das Tomatenmark hinzugeben und leicht anrösten, mit Rotwein ablöschen und komplett reduzieren lassen. Fond dazugeben und 5-10 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzugeben, einmal aufkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Butter abschmecken.

Für die Sepiatube:
1 Sepiatube

Sepiatube säubern und öffnen. Die Innenseite leicht einritzen und in 3 cm große Stücke schneiden. In eine heiße Pfanne etwas Öl geben und die

1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Etwas Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sepiastücke auf der Innenseite leicht anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Die Stücke nach 30 Sekunden wenden und etwas Butter, Thymian und Rosmarin hinzugeben. Nach ca. 10 Sekunden aus der Pfanne nehmen.

Für die Garnitur:
Passepierre Algen
Bronzefenchel

Algen hacken. Bronzefenchel klein zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2020 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Johann Lafer

Rote Käsespätzle

Zutaten für zwei Personen

Für die Käsespätzle:
1 frische Knolle Rote Bete
1 große weiße Zwiebel
3 Knoblauchzehen
8 Eier
50 g Butter
100 g Alpenkäse (Allgäuer Bergkäse)
1 Bund glatte Petersilie
500 g Mehl
1 Muskatnuss, zum Reiben
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. 3 Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe, restlich fünf Eier und 1 Teelöffel Salz die Mulde geben.

Rote Bete Knolle waschen und grob raspeln. Raspel in ein Tuch geben und kräftig auspressen, Saft auffangen. Rote Bete Saft zu der Masse in der Mulde geben. Alles von der Mitte aus gründlich miteinander vermengen. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und Spätzleteig mit Muskat würzen. Teig anschließend so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Der Teig ist optimal, wenn er zäh vom Löffel fällt, ohne zu reißen.

Teig portionsweise in eine Spätzlepresse füllen und den Spätzleteig in das kochende Wasser drücken. Spätzle garen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Zwiebel- und Knoblauchwürfel goldbraun anbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Spätzle zur Masse geben und mit braten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Unter die Spätzle heben. Ca. 2/3 des Käses dazureiben und alles vermengen. Die Masse in eine feuerfeste Form geben, restlichen Käse darüber reiben und im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen, bis eine knusprig braune Oberfläche entsteht.

Käsespätzle aus dem Ofen nehmen und mit Olivenöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.