

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. April 2018** ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Petra Breitenbaumer**

**Mini-Hackbraten mit Wachteleiern, Erbsen-Karotten-Gemüse und Kartoffelstampf**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Braten:** Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

<p>300 g gemischtes Hackfleisch          1 Ei          4 Wachteleier          5 EL Semmelbrösel          1 weißes Brötchen, vom Vortag          125 ml Milch          4 Stiele Schnittlauch          1 Schweinenetz          150 ml Geflügelfond          125 ml Weißbier          1 Msp. mildes Paprikapulver          Salz, aus der Mühle          Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p>	<p>Brötchen klein schneiden und mit der Milch und dem Ei vermengen. Das Hackfleisch zugeben, mit Salz, Paprika und Pfeffer abschmecken und alles gut miteinander verkneten. Nach Bedarf noch etwas Semmelbrösel untermengen. Die Wachteleier 1-2 Minuten im heißen Wasser kochen, abschrecken und vorsichtig pellen. Das Schweinenetz zurecht schneiden, Hackmasse darauf platzieren, mittig die Wachteleier daraufsetzen. Eier mit der Hackmasse und dem Netz umschließen. In eine ofenfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Fond aufkochen lassen und mit etwas Bier vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, Stiele in feine Röllchen schneiden und zum Garnieren beiseitelegen.</p>
---	---

**Für den Kartoffelstampf:** Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser ca. 12 Minuten

<p>300 g mehligkochende Kartoffeln          30 g Butter          250 ml Milch          Muskatnuss, zum Reiben          Salz, aus der Mühle          Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p>	<p>weich kochen. Die weichen Kartoffeln abgießen, gut abtropfen lassen und grob zerstampfen. Mit Milch und Butter vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.</p>
--	--

**Für das Gemüse:** Karotten waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Erbsen

<p>1 rote Karotte          1 gelbe Karotte          1 kleine Zwiebel          100 g frische Erbsen          4 Zweige Petersilie, zum Garnieren          3 EL Butter          1 TL Zucker          Salz, aus der Mühle</p>	<p>waschen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Zucker darin anschwitzen. Gemüse zugeben und ca. 4 Minuten darin bissfest kochen. Mit Salz abschmecken und mit Petersilie bestreuen.</p>
---	--

Mini-Hackbraten mit Wachteleiern, Erbsen-Karotten-Gemüse und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.



**Patrick Breckner**

## **Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln, Thai-Spargel und Portwein-Sauerkirsch-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Rosmarinkartoffeln:** Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
 400 g Babykartoffeln (Drillinge) Babykartoffeln waschen, trocknen und in eine ofenfeste Auflaufform geben. Olivenöl drüber träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Knoblauchzehe mit Schale grob zerdrücken und beides in die Auflaufform über die Kartoffeln geben. Die Form in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 20 Minuten backen. Nach ca. 10 Minuten die Kartoffeln einmal schwenken.
- 1 Knoblauchzehe  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Rinderfilet:** Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
 2 Rinderfilets à 180 g Rinderfilets waschen, trocken tupfen, mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Grillpfanne auf höchster Stufe vorheizen. Die Rinderfilets anschließend in die Pfanne geben und von jeder Seite ca. 4 Minuten scharf anbraten. Anschließend auf einen Teller geben und in den vorgeheizten Ofen stellen. Je nach gewünschtem Gar-Grad aus dem Ofen nehmen.
- 2 Rinderfilets à 180 g  
 Olivenöl, zum Einreiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Thai-Spargel:** Den Thai-Spargel unter kaltem Wasser abspülen. Wasser in einem Topf mit je einer Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. Den Spargel einlegen, einen Deckel aufsetzen und bei milder Hitze 3-4 Minuten garen lassen. Das Kochwasser abgießen, den Topf wieder auf den Herd setzen, etwas Olivenöl über den Spargel träufeln und ca. 2 Minuten braten.
- 200 g Thai-Spargel  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 ½ TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle
- Für die Sauce:** Schalotten abziehen und klein würfeln. Mit Butter in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze glasig braten. Dazu je einen Zweig Rosmarin und Thymian geben und unter gelegentlichem Umrühren mit anbraten. Sobald die Schalotten glasig sind, mit Portwein und Sauerkirschsafft ablöschen. Den Sud ca. 15 Minuten einreduzieren lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Schalotten  
 150 ml Portwein  
 200 ml Sauerkirschsafft  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 4 EL Butter, zum Anbraten  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln, Thai-Spargel und Portwein-Sauerkirsch-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



**Jutta Marks**

## **Putengeschnetzeltes mit Kartoffelpuffer und Gurkensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Putengeschnetzelte:**

- 2 Putenfilets à 250 g
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Sahne
- 250 ml trockener Rotwein
- 200 ml Geflügelfond
- 1 EL scharfer Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Honig
- 1 EL rote Balsamicocreme
- Olivenöl, zum Anbraten
- 1 TL Scharfes Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, in Streifen schneiden und zusammen mit dem Fleisch in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Tomatenmark, Senf, Honig und Balsamico dazugeben, wieder mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Mit Fond aufgießen und 15 Minuten einkochen. Zum Schluss die Sahne unterziehen.

### **Für die Kartoffelpuffer:**

- 4 große mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Ei
- 2 EL feine Haferflocken
- 1 ½ EL Mehl
- Muskatnuss, zum Reiben
- Rapsöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen, grob Reiben und mit Haferflocken, Mehl und dem Ei vermengen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und portionsweise in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten.

### **Für den Gurkenzopf und Salat:**

- 1 Salatgurke
- 50 ml weißer Balsamicoessig
- 3 EL Zucker
- Salz, aus der Mühle

Gurke waschen, schälen und an drei Stellen je einen Streifen abschälen und zur Seite legen. 300 ml Wasser mit Essig, Salz und Zucker vermischen. Restliche Gurke in dünne Scheiben hobeln und zusammen mit den drei Streifen im Essigwasser 15 Minuten einlegen, dann abgießen. Die Streifen mit einem Zahnstocher fixieren und flechten.

### **Für die Crème fraîche mit Dill:**

- 200 g Crème fraîche
- 2 Zweige Dill
- 2 EL Zucker

Dill abbrausen, trockenwedeln, Spitzen abziehen und mit Crème fraîche und Zucker vermengen.

### **Für die Garnitur:**

- 1 EL Preiselbeeren, aus dem Glas

Putengeschnetzeltes und Kartoffelpuffer auf Tellern anrichten, den Gurkenzopf darüber legen, mit Crème fraîche und Preiselbeeren dekorieren, den Salat beistellen und servieren.



**Ole Piepenhagen**

## **Safranrisotto mit Honig-Senf-Lachs und grünem Spargel**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Risotto:** Zwiebel und Schalotte abziehen, fein hacken und in der Hälfte der 200 g Risottoreis zerlassenen Butter im Topf glasig anschwitzen. Den Reis mit zugeben und für 1-2 Minuten mit den Zwiebeln anschwitzen. Anschließend mit dem 1 Zwiebel Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Nachdem der Reis den 1 Schalotte Wein fast komplett aufgesogen hat, nach und nach den Fond hinzugeben 50 g Parmesan und auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Vorgang wiederholen, bis der Reis 100 ml lieblicher Weißwein die Flüssigkeit aufgesogen hat. Zwischendurch immer wieder umrühren. 750 ml Gemüsefond Kurz vor dem Servieren, den Safran einrühren und unterheben. Den 4 g Safran Parmesan reiben und mit der restlichen Butter hinzugeben und diesen mit 100 g Butter Salz, aus der Mühle der Restwärme schmelzen lassen. Vor dem Servieren noch einmal Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Lachs:** Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. 2 Lachsfilets, à 140 g (mit Haut) Die Butter mit dem braunen Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen. 1 EL Dijon Senf Danach die Sojasauce, den Dijon Senf und den Honig mit einrühren. 1 EL Honig Marinade kurz beiseite stellen. 1 EL Butter Lachs waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs in ½ EL braunen Zucker eine heiße Pfanne legen und auf der hautfreien-Seite anbraten. Den Lachs 1 EL Sojasauce nach ca. 3 Minuten wenden, die beiseite gestellten Marinade auf der bereits angebratenen Seite verteilen und den Lachs noch ca. 1 Minute auf Salz, aus der Mühle der Hautseite weiterbraten. Danach für ca. 5 Minuten mit der Pfanne in den Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle vorgeheizten Ofen legen.

**Für den grünen Spargel:** Den Spargel waschen, holzige Enden entfernen und das untere Drittel 200 g grüner Spargel abschälen. Den Spargel in eine geeignete Ofenform legen mit dem 30 g Parmesan Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern. Parmesan reiben, ebenso 2 EL Olivenöl drüberstreuen. Für ca. 10 Minuten mit in den Ofen geben. Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Safranrisotto mit Honig-Senf-Lachs und grünem Spargel auf Tellern anrichten und servieren.



**Viktoria Schwarz**

## **Blini mit Pilz-Rahm und Kohlrabi-Möhren-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Blini:**

500 ml Milch  
2 Eier  
150 g Mehl  
20 ml Mineralwasser  
Pflanzenöl, zum Anbraten  
1 Prise Zucker  
1 Prise Salz

Eier und Milch verquirlen. Mehl, Salz, Zucker untermengen. Ein Schuss Mineralwasser dazugeben.

Etwas Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen. Eine Kelle Teig in die Pfanne geben und den Blini von beiden Seiten leicht braun anbraten. Wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

### **Für die Füllung:**

300 g gemischtes Hackfleisch  
2 Zwiebeln  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, würfeln und in die heiße Pfanne geben. Nach kurzem Anbraten das Hackfleisch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter dazugeben. Alles leicht pürieren. Die Blinis mit der Masse bestreichen und einrollen. Anschließend in einer Pfanne noch einmal kurz anbraten.

### **Für die Sauce:**

250 g braune Champignons  
1 Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
150 ml Mineralwasser  
2 EL Schmand  
½ Bund Schnittlauch  
½ Bund Dill  
1 TL Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und würfeln, die Champignons putzen und längs in Scheiben schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und beides darin anbraten. Das Wasser und den Schmand dazugeben und alles köcheln lassen. Den Knoblauch abziehen, die Kräuter abbrausen, trockenwedeln, beides fein hacken und untermengen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für den Salat**

1 Kohlrabi  
2 Möhren  
1 EL Rapsöl  
2 EL Apfelessig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Von dem Kohlrabi und den Möhren mit dem Sparschäler lange Streifen abziehen. Rapsöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer vermengen, über den Salat geben und ziehen lassen.

Blini mit Pilz-Rahm-Sauce und Kohlrabi-Möhren-Salat auf Tellern anrichten und servieren.



**Ernst Otto Mahnke**

## **Kabeljau mit Senfsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für den Kabeljau:** 2 Stücke Kabeljau à 180 g (ohne Haut)  
 Gemüseabschnitte (Petersilienstängel, Lauch, Sellerie)  
 1 kleine Zwiebel  
 3 Zweige glatte Petersilie  
 250 ml trockener Weißwein  
 1 Lorbeerblatt  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Sauce:** 250 ml Fischfond  
 1 EL Crème fraîche  
 2 EL mittelscharfer Senf  
 2 EL Sahne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Wurzelgemüse:** 2 kleine Karotten  
 1 kleine Zucchini  
 1 kleine Stange Lauch  
 1 kleine Stange Staudensellerie  
 1 EL weißer Balsamico  
 2 EL Olivenöl  
 Eiswasser  
 Salz, aus der Mühle
- Für die Kartoffeln:** 6 Pellkartoffeln  
 4 Zweige glatte Petersilie  
 2 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fischfilets auf Gräten prüfen und ggf. ziehen. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. 2 Liter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, mit Salz, Lorbeerblatt, Pfeffer, Zwiebel, Weißwein und Gemüseabschnitten ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sud in einen anderen Topf seihen. Fischfilets salzen, in den Sud legen, kurz aufkochen und danach ca. 8 Minuten am Herdrand ziehen lassen.

Fond und Crème fraîche in einem kleinen Topf zusammen aufkochen, den Senf dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer aufschäumen. Sahne schlagen und zum Schluss unterheben.

Karotten, Zucchini, Lauch und Staudensellerie waschen. Karotten schälen, Enden entfernen und Sellerie-Fäden ziehen. Karotten und Zucchini sternförmig schneiden. Lauch in Ringe und Selleriestange in längliche Scheiben schneiden. Jedes Gemüse für sich in einem Topf mit Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf ein Sieb geben und kalt stellen. Gemüse in eine Sauteuse geben, etwas Fischpochierfond (von oben), weißen Balsamico und Olivenöl hinzufügen und erhitzen.

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Anschließend pellen und in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie über den Kartoffeln verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kabeljau mit Senfsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.