

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25.März 2019** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Margret Lindenau

Schweineschnitzel mit Ratatouille und Reis

Zutaten für zwei Personen

- Für das Schnitzel:** Aus Mehl, Eiern und Semmelbröseln eine Panierstraße erstellen.
 2 Schweineschnitzel à 120 g Das Fleisch gegebenenfalls plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
 2 Eier Anschließend zunächst in Mehl, dann in aufgeschlagenem Ei und zum
 25 g Mehl Schluss in den Semmelbröseln wenden, sodass das Schnitzel rundum
 75 g Semmelbrösel bedeckt ist.
 100 g Butterschmalz Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Schnitzel darin
 Salz, aus der Mühle ausbacken. Die Pfanne immer wieder rütteln und das Schnitzel dabei mit
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Fett übergießen, damit es soufflieren kann.
- Für das Ratatouille:** Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Tomate
 1 rote Paprika darin blanchieren. Anschließend die Haut von der Tomate abziehen und
 1 gelbe Paprika diese in Würfel schneiden.
 1 Zucchini Paprika und Zucchini schälen und in kleine Stücke schneiden. Aubergine
 1 Aubergine ebenfalls klein schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.
 1 Fleischtomate Paprika und Aubergine in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten.
 1 Zwiebel Tomatenwürfel hinzugeben und nach einigen Minuten die Zucchini,
 2 scharfe Peperoni, aus dem Glas Chilipulver und die Peperoni im Ganzen hinzugeben, mit Gemüsefond
 1 Prise Chilipulver ablöschen und einköcheln lassen. Basilikum und Thymian abrausen,
 50 g Butterschmalz trocken wedeln, fein hacken und dazugeben. Abschließend mit Salz und
 150 ml Gemüsefond Pfeffer abschmecken.
 1 Zweig Basilikum
 3 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Reis:** Die 1,5-fache Menge Wasser vom Reis zum Kochen bringen und etwas
 150 g Langkornreis salzen. Den Reis hineingeben und 10-15 Minuten bissfest garen.
 Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur**
 1 Zweig Basilikum

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.



David Kotowski

Dekonstruierte polnische Kohlroulade

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischfüllung: Backofen auf 220 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

200 g Hackfleisch (halb und halb) Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und pressen. Hackfleisch mit Kurkuma, Kümmel, Majoran und Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in die Pfanne geben und anbraten.
 2 Knoblauchzehen
 ½ TL Kurkumapulver
 ½ TL Kümmel
 ½ TL Majoran
 neutrales Öl, zum Anbraten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Für die Gerstengrütze: Gerstengrütze in gesalzenem Wasser ca. 15 min. gar kochen.

100 g Gerstengrütze
 Salz, aus der Mühle

Für die Tomatensauce: Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen, hineinpressen und kurz anschwitzen. Passierte Tomaten hineingeben und mit dem Knoblauch vermengen. Oregano, Paprikapulver, Kurkuma, und Majoran unterheben und einmal aufkochen lassen. Honig dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei geringer Hitze köcheln lassen bis die Tomatensauce etwas dickflüssiger eingekocht ist.

400 g passierte Tomaten
 2 Knoblauchzehen
 1 TL Honig
 1 Prise Oregano
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL Kurkuma
 1 TL Majoran
 neutrales Öl, zum Anbraten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Für die Zwiebeln: Zwiebel abziehen und hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Salzen und den Honig unterrühren. Unter stetigem Rühren die Zwiebel schmoren bis sie goldbraun ist.

3 EL Honig
 1 Gemüsezwiebel
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Für die Kohlblätter: 4 -5 junge grüne Kohlblätter verlesen. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Kohlblätter darin ca. 5 min. gar kochen.

1/2 Chinakohl
 Salz, aus der Mühle

Zwei Servier- / Anrichteringe mit ca. 9 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (zur Not geht es auch ohne Servierringe) und schichtweise Kohlblätter, Fleisch, Gerstengrütze, Tomatensauce und Zwiebeln in die Ringe hineingeben. Vorgang wiederholen bis der Ring vollständig gefüllt ist.

Anschließend für ca. 5 min. in den Backofen schieben.

Vor dem Servieren die Ringe auf Tellern anrichten und abziehen.



Simone Fortunato-Schädler

Hähnchenbrust im Speckmantel mit Knoblauch-Reis und buntes Gemüse mit selbstgemachter Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Reis: Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Knoblauch abziehen, hinein pressen und kurz anschwitzen. Den Reis waschen und zu dem Knoblauch in den Topf geben. 300 ml Wasser und eine Prise Salz dazu geben und etwa 20 min. bei geringer Hitze garen lassen.

200 g Reis
2 Knoblauchzehen
neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Für das Gemüse mit Mayonnaise: Kartoffeln und Karotte schälen, putzen und würfeln. Beides in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben, aufstellen und zum Kochen bringen. Nach ca. 5 min. Erbsen und Mais hinzugeben und das Gemüse bissfest gar kochen.

1 Karotte
2 Kartoffeln
100 g TK-Erbsen
100 g Mais aus der Dose
10 ml Apfelessig
1 unbehandelte Limette
2 Eier
200 ml neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In der Zwischenzeit die Mayonnaise herstellen. Hierfür die Eier trennen, die Eigelbe in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab schaumig schlagen. Unter stetigem, kräftigem Pürieren das Öl hineinlaufen lassen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Etwas Limettensaft auspressen. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Das Gemüse in eine große Schüssel geben und kurz auskühlen lassen. Essig unter die Mayonnaise unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Hähnchenbrust: Hähnchenbrust in schmale Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und in die Schüssel zum Fleisch pressen. Orangensaft ebenfalls zu dem Fleisch in die Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles vermengen und kurz ziehen lassen.

1 Hähnchenbrust à ca. 300 g
100 g Baconstreifen
2 Knoblauchzehen
500 ml Orangensaft
neutrales Öl, zum Anbraten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Die Hähnchenbruststreifen mit Bacon umwickeln. Die Orangenmarinade für den späteren Gebrauch aufbewahren. Öl in einer Pfanne erhitzen und das umwickelte Fleisch in der Pfanne scharf anbraten, dann die Hitze etwas reduzieren. Wenn der Speckmantel leicht braun ist, die Orangenmarinade mit in die Pfanne geben. Das Fleisch darin wenden und nach ca. 5 min. herausnehmen und warm stellen. Die entstandene Sauce mit auf den Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Arno Weiss

Semmelknödel mit Pilzsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Semmelknödel:

- 200 g Brötchen vom Vortag
- 1 Scheibe würzigen Bergkäse
- 3 große Eier
- 100 ml Saure Sahne
- 125 ml Milch
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 EL griffiges Mehl
- 1 EL feiner Weizengrieß
- Salz, aus der Mühle

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Brötchen in Würfel schneiden.

Würfel, Eier, Grieß, Mehl, saure Sahne, gehackte Petersilie, Milch und eine Prise Salz miteinander vermengen und durchziehen lassen.

Währenddessen Käse würfeln. Aus der Masse tennisballgroße Knödel formen, jeweils einen Käsewürfel hinein drücken und verschließen. Knödel im nicht mehr kochenden Wasser gar ziehen lassen bis sie aufsteigen.

Für die Pilzsauce:

- 250 g braune Champignons
- 250 g weiße Champignons
- 3 große weiße Zwiebeln
- 100 ml Saure Sahne
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 1 EL kalte Butter
- ½ Bund glatte Petersilie
- 10 ml Apfelessig
- 15 g getrocknete und pulverisierte Steinpilze
- 20 g Mehl
- 1 Messerspitze Chilipulver
- neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten, Champignons und Pilzpulver dazugeben. Saure Sahne, Mehl, Sahne und Milch in einer Schüssel glattrühren. Mit Pfeffer, Salz und Chilipulver abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Masse zu den Pilzen geben. Essig dazu geben und aufkochen lassen. Petersilie unterheben. Pfanne vom Herd nehmen, kalte Butter unterheben und verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.