

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



Vanessa Sudler

Selbstgemachte Ravioli mit Birnen-Walnuss-Gorgonzola-Füllung

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig: Mehl, Hartweizengrieß, Olivenöl, Wasser und Ei in einer Schüssel miteinander vermischen und mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Falls der Teig zu feucht ist, noch etwas Weizenmehl dazugeben. Wenn der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat, den Teig im Kühlschrank etwas ruhen lassen. Teig mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen.

50 g Weizenmehl Typ 405
 25 g Hartweizengrieß
 2 EL Olivenöl
 2 EL Wasser
 1 Ei

Für die Füllung: Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und Knoblauch und Schalotten darin glasig andünsten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Birne schälen, entkernen und sehr fein würfeln. Walnüsse ebenfalls fein würfeln. In einer anderen Pfanne mit etwas Butter die Birne mit den Walnüssen kurz anbraten und mit dem Zucker karamellisieren. Gorgonzola würfeln und zusammen mit den Knoblauch-Schalotten-Würfeln in eine Schüssel geben. Sobald die Birnenwürfel und Walnüsse karamellisiert sind, diese dann ebenfalls zu der Gorgonzola-Masse geben. So lange rühren, bis eine sehr cremige Masse entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Birne
 200 g milder Gorgonzola
 50 g Walnüsse
 20 g Zucker
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Nudelteig mit einem Ravioliausstecher ausstechen. Füllung in die Mitte des Teiges geben und die Oberseite mit Teig belegen. Die Seiten erst mit den Fingern zusammendrücken. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin 2-3 min. im siedenden Wasser garen, bis diese an der Oberfläche schwimmen.

Für die Deko: Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist. Parmesan fein reiben. Kresse zupfen. Weißwein mit Sahne und einem Schuss Gemüsefond in einem Topf erhitzen, reduzieren lassen und Lecithin untermischen. Die Flüssigkeit mit einem Pürierstab zu einem Schaum aufmixen.

50 g Butter
 50 g Parmesan
 1 Topf Kresse
 Einige Chilifäden
 150 ml Sahne
 100 ml trockener Weißwein
 2 EL Gemüsefond
 20 g Lecithin

Ravioli auf Tellern anrichten, mit brauner Butter garnieren und Kresse und Chilifäden darüber geben. Weißweinschaum daneben garnieren.



Enrico Albrecht

In Laub gegartes Schweinefilet mit Blutorangensauce, Sellerie-Schwarzwurzel-Püree und Brokkoli

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

400 g Schweinefilet
10 ml Olivenöl
Einige Buchenblätter aus dem Wald
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten kräftig anbraten. Buchenblätter in eine Form geben, Alufolie darauf geben und kleine Löcher einstechen. Das Schweinefilet aus der Pfanne nehmen, auf die Folie legen und im Ofen ruhen lassen. Sud in der Pfanne aufheben.

Für die Blutorangensauce:

3 unbehandelte Blutorange
50 g Honig
50 g Butter
1 Zimtstange
1 Sternanis
3 Zweige Thymian

Blutorangen auspressen und den Saft auf den Sud der Schweinefilet-Pfanne geben. Temperatur reduzieren, Butter und Honig hinzufügen, Sternanis und Thymian mit hineinlegen und das Ganze für fünf Minuten ziehen lassen.

Für das Sellerie-Schwarzwurzel-Püree:

300 g Staudensellerie
1 Schwarzwurzel
60 g Butter
1 Muskatnuss
1 Tonkabohne
100 g Schmand
1 unbehandelte Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Schwarzwurzel schälen, klein schneiden und in einem Topf mit kochendem Wasser gar kochen. Abgießen und wieder zurück in den Topf geben. Butter, Schmand, eine Prise Muskat und etwas Tonkabohnenabrieb dazu geben und pürieren. Zitrone halbieren, auspressen und Püree mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Brokkoli:

200 g Brokkoli
80 g Walnüsse
2 TL Rosinen
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren. Butter in der Pfanne schmelzen lassen und die Hälfte der Walnüsse und die Rosinen darin schwenken.

Brokkoli ebenfalls kurz in der Butter schwenken. Die restlichen Walnüsse sind für die Garnitur. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinefilet aufschneiden und auf Tellern mit der Orangensauce anrichten. Sellerie-Schwarzwurzel-Püree und Brokkoli mit Rosinen daneben geben und mit Walnüssen garniert servieren.



Margret Lindenau

Schweineschnitzel mit Ratatouille und Reis

Zutaten für zwei Personen

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