

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2021** ▪
Tagesmotto „Typisch Deutsch“ mit Nelson Müller



Shanti Wild

Vegetarische Frikadellen mit Senf-Dip und Kartoffel-Gurken-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

300 g festkochende Kartoffeln
 1 kleine Zwiebel
 1 Gurke
 1 Bund Schnittlauch
 150 ml Gemüsefond
 1 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 15 Minuten weich kochen. Währenddessen Zwiebel schälen, würfeln und in Butterschmalz glasig braten. Danach mit ganzem Gemüsefond ablöschen. Gekochte Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebel-Fond-Mischung darüber geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurken entkernen und in feine Scheiben schneiden. Zu den Kartoffeln geben. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und den Kartoffel-Gurken-Salat bestreuen.

Für den Senf-Dip:

3 EL Mayonnaise
 3 EL Sauerrahm
 3 TL scharfer Senf
 3 Gewürzgurken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Gewürzgurken in kleine Würfelchen schneiden. Mayonnaise, Sauerrahm und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Gewürzgurken vermengen.

Für die vegetarischen Frikadellen:

300 vegetarisches Hack
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Brötchen vom Vortag
 1 Ei
 ½ Bund Petersilie
 1 EL scharfer Senf
 1 TL scharfes Paprikapulver
 1 TL mildes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 Neutrales Öl, zum Anbraten

Brötchen in Wasser einweichen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken und mit Petersilie in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Danach aus der Pfanne nehmen und zum Hack geben. Eingeweichtes Brötchen, Senf, Zwiebel-Petersilien-Mischung hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver ordentlich würzen. Ei hineingeben, alles durchkneten und zu Frikadellen formen. Danach in Butterschmalz rundum anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Roxanne Zarotiadis

Knöpfe mit Pilz-Rahm und Sellerie-Schnitzel

Zutaten für zwei Personen

Für die Sellerie-Schnitzel:

½ Knollensellerie
 75 ml Sojamilch
 100 g Panko-Paniermehl
 50 g Mehl
 2,5 EL Kichererbsenmehl
 2 EL Hefeflocken
 1 TL Senf
 ½ TL Knoblauchpulver
 Alba-Öl, zum Ausbacken
 ½ TL Kala Namak (Schwarzsatz)
 ½ TL Salz
 ¼ TL schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knollensellerie schälen und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Salzwasser im Topf aufkochen und den Sellerie 5-10 Minuten in darin kochen. Danach abschütten und trockentupfen.

Für die Panierstrasse Sojamilch mit Kichererbsenmehl, Kala Namak, Senf, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Hefeflocken vermischen und in einer Schüssel bereitstellen.

Zum Panieren die Sellerie-Scheiben zuerst in Mehl wenden, danach in die Sojamilch-Mischung tunken und zum Schluss in Paniermehl wälzen. Eine Pfanne mit Alba-Öl erhitzen und die panierten Sellerie-Scheiben zu Schnitzel ausbacken.

Für die Knöpfe:

160 g Mehl
 40 g Hartweizengrieß
 150 ml Sojamilch
 1 Msp. Kurkuma
 1 TL Kala Namak
 1 TL Salz
 2 TL Olivenöl

Mehl, Hartweizengrieß, Kala Namak, Kurkuma und Salz vermischen. Öl, Sojamilch und 50 ml Wasser hinzugeben und mit einem Holzlöffel zu einem zähflüssigen Teig schlagen.

Mit einer Spätzlereibe in 2 Liter kochendes Wasser reiben.

Herausnehmen, sobald die Knöpfe an der Oberfläche schwimmen.

Für das Pilzrahm:

200 g braune Champignons
 1 Zwiebel
 200 ml Sojasahne
 5 Zweige glatte Petersilie
 1 Zweig Thymian
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter hacken. Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten und die Pilze mitbraten. Sojasahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian hinzufügen und die Sauce 2 Minuten köcheln lassen. Petersilie danach einrühren und einen kleinen rest für die Garnitur aufheben.

Schnitzel neben den Knöpfe auf Tellern anrichten, beides mit Pilz-Rahm übergießen, mit Petersilie garnieren und servieren.



Samuel Trotter

Badische Kartoffelsuppe mit Apfelküchle

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

375 g mehlig kochende Kartoffeln
 40 g Knollensellerie
 ½ Karotte
 100 g Zwiebeln
 ½ Stange Lauch
 750 ml Gemüsefond
 150 g Schlagsahne
 1,5 EL Crème fraîche
 15 g Butter
 2 Stängel glatte Petersilie
 ½ Stängel Liebstöckel
 1 Lorbeerblatt
 ½ TL getrockneter Majoran
 Muskatnuss, zum Reiben
 Meersalz, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Möhre schälen und fein würfeln. Lauch putzen und nur den weißen Teil in Ringe schneiden. Sellerie schälen und grob würfeln.

Zwiebel in einem großen Topf in heißer Butter hell andünsten. Vom übrigen Gemüse 1/3 beiseite stellen. Restliches Gemüse zu den Zwiebeln geben und ebenfalls andünsten. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und zufügen. Alles mit heißem Gemüsefond auffüllen. Lorbeerblatt und Majoran zugeben.

Die Suppe aufkochen und etwa 25 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Das Lorbeerblatt entfernen, die Sahne zugießen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.

Die übrigen Gemüse-Würfel nun dazugeben und etwa 15 Minuten in der Suppe ziehen lassen. Alles mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Petersilie und Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln, die Blätter von den Stielen zupfen und klein hacken. Unter die Suppe rühren und zum Servieren mit Crème fraîche toppen.

Für die Apfelküchle:

2 säuerliche Äpfel (Boskoop, ca. 450 g)
 75 ml Milch
 1 Ei, Gr. M
 75 g Mehl
 50 g Zucker
 ½ TL Zucker, zum Bestreuen
 1 TL gemahlener Zimt
 ½ Prise Salz
 375 ml neutrales Öl

Eier trennen. Die Eigelbe mit Mehl, Milch, Salz und Zucker zu einem Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Äpfel waschen, trocken tupfen und schälen. Danach entkernen, so dass ein ca. Ø 2-3 cm großes Loch entsteht. Äpfel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und 4-5 Apfelscheiben in den Teig tunken.

Öl in einem breiten Topf erhitzen. Einen Holzkochlöffel in das Fett halten. Sobald sich kleine Bläschen bilden, die Apfelscheiben in das heiße Fett geben. Nur so viele Apfelscheiben in den Topf legen, dass die Scheiben beim Backen nicht aneinander kleben. Ca. 2 Minuten von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Apfelscheiben vorsichtig herausnehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen. ½ TL Zucker und Zimt mischen und die Apfelscheiben im heißen Zustand darin wenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2021 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Leberkäs mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Leberkäs:

- 200 g mageres Rindfleisch
- 200 g Schweinefleisch
- 100 g Speck (ohne Schwarte)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 125 g gefrorenes Wasser (Eiswürfel)
- 2 Zweige Majoran
- 1 Schuss Sahne
- Butter, zum Einfetten
- 1 TL weißer Pfeffer
- 1 TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das gesamte Fleisch vor der Verarbeitung gut kühlen.

Anschließend in grobe Stücke schneiden und durch die feine Scheibe eines Fleischwolfes drehen. Den Speck durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen und locker unter das Fleischbrät mischen. Zwiebel schälen, reiben und mit Majoran ebenfalls durch den Fleischwolf unter das Brät mischen. Nun alles mit einem Schaber in einen Mixer geben und unter Beigabe von Salz und Pfeffer, sowie dem Wasser (in Form von Eis) glattrühren. Gegebenenfalls etwas Sahne hinzufügen.

Zum Backen zwei kleine Kastenformen mit Butter ausfetten und das Brät hineinfüllen. Die Oberfläche glattstreichen und mit dem Messer eine Rautenform einritzen (ca. 5 mm tief). Anschließend den Leberkäs in den vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene geben und etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und in Scheiben schneiden.



In der Sendung wird ein „Münchner Leberkäs“ zubereitet. Der Unterschied zu einem anderen Leberkäs ist, dass der „Münchner Leberkäs“ keine Leber enthalten muss. Bei anderem Leberkäs hingegen muss per Gesetz sogar mindestens 5% Leber enthalten sein.

Für die Spiegeleier:

- 4 Eier
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine antihaltende Pfanne oder Eisenpfanne mit der Butter erhitzen, die Eier aufschlagen und zu Spiegeleiern stocken lassen. Je nach Geschmack würzen.

Für die Bratkartoffeln:

- 400 g vorgegarte Kartoffeln, mit Schale, am besten vom Vortag
- ½ große Zwiebel
- 50 g durchwachsener Räucherspeck
- ½ Bund Schnittlauch
- 3 EL neutrales Öl

Die vorgegarten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Den Schnittlauch abbrausen und in feine Röllchen schneiden.

Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze auslassen. Die Zwiebelwürfel dazugeben und 2 Minuten anschwitzen.

Das Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin bei starker Hitze rundherum goldgelb braten.

Zwiebeln und Speck dazugeben und Schnittlauch am Ende untermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.