

| Die Küchenschlacht - Menü am 26. Oktober 2016 |
Tagesmotto: „Österreichische Küche“ mit Alexander Herrmann



Gericht zum Tagesmotto: „Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Sauerrahm-Creme“ von Alicja Heldt

Zutaten für zwei Personen

Für den Schmarrn:

150 g	Mehl
4	Eier
80 g	Zucker
150 ml	Milch
½	Zitrone
50 ml	Sahne
2 EL	Rosinen in Rum
2 EL	Puderzucker, zum Garnieren
2 EL	Butter, zum Anbraten

Für die Zwetschgen:

200 g	Zwetschgen
½	Zitrone
250 ml	Portwein
250 ml	Johannisbeersaft
50 g	brauner Zucker
1	Gewürznelke
1	Vanilleschote

Für die Creme:

100 g	saure Sahne
100 g	Crème fraîche
1	Zitrone
1	Limette
1 EL	Vanillezucker

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für den Schmarrn etwas Schale von der Zitrone in eine Schüssel reiben. Mehl und Zucker dazugeben und mit Milch cremig rühren. Eier und geschlagene Sahne dazugeben und vorsichtig unterrühren. Butter in einer Pfanne aufschäumen, den Kaiserschmarrnteig hineingeben und leicht



stocken lassen. Rosinen auf dem noch flüssigen Kaiserschmarren verteilen. Anschließend den Kaiserschmarren mit der Pfanne in den Backofen geben, bis der Kaiserschmarren gestockt und goldbraun ist.

Für den Zwetschgenröster braunen Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Portwein und Johannisbeersaft ablöschen. Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Nelke und ausgekrazte Vanilleschote dazugeben. Ebenfalls etwas Zitronenschale abziehen und dazugeben. Sauce eindicken lassen, Zwetschgen halbieren, entkernen und in die Sauce geben.

Für die Creme saure Sahne, Crème fraîche und Vanillezucker verquirlen, von der Zitrone und der Limette einige Zesten reißen und untermischen.

Kaiserschmarren aus dem Ofen nehmen und grob zerrupfen. In einer Pfanne etwas Puderzucker karamellisieren und die Stücke darin kurz anrösten.

Den Kaiserschmarren auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker und Zwetschkenröster garnieren und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Tiroler Gröstl mit Birnen-Vogerlsalat“ von Carsten Blum

Zutaten für zwei Personen

Für das Gröstl:

400 g	Drillinge
1	Rinderfilet à 250 g
1	große Zwiebel
3	Frühlingszwiebeln
2	Eier
20 g	Butter
3 EL	neutrales Öl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:

125 g	Feldsalat
1	große Birne
2 TL	Honig
4 TL	Granatapfel-Essig
2 EL	neutrales Pflanzenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

¼ Bund	Majoran
½ Bund	glatte Petersilie

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Gröstl Zwiebel abziehen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin 20 Minuten goldbraun rösten.

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser circa 15 Minuten gar kochen. Kurz auskühlen lassen, pellen und längs vierteln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelspalten darin rundherum goldbraun braten. Salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pfanne mit Fett beiseite stellen.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und diagonal in Ringe schneiden. Rinderfilet waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit den Frühlingszwiebeln und wenig Öl von allen Seiten zwei Minuten anbraten. Im Ofen etwa 15 Minuten nachgaren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat Feldsalat waschen und trocken schleudern. Birne schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden. Honig, Öl und Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing unter den Salat und die Birnen heben.



Für die Garnitur Majoran und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und von den Stielen zupfen.

Eier in einer Pfanne mit wenig Öl zu Spiegeleiern ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Tiroler Gröstl auf Tellern anrichten, mit Majoran und Petersilie garnieren und den Birnen-Vogelssalat dazu reichen.



Gericht zum Tagesmotto: „Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und Brat-Erdäpfeln“ von Katrin Papra

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2	Kalbsschnitzel aus der Oberschale à 160 g
150 g	Semmelbrösel
2	Eier
50g	Mehl
1	Zitrone, zum Abschmecken
200 g	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurkensalat:

1	Salatgurke
1	Schalotte
5 EL.	Sahne
2 EL	Weißweinessig
1 TL	Zucker
½ Bund	Dill
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

200 g	Drillinge
2 Scheiben	Speck
1	Zwiebel
2 EL	Butterschmalz
½ Bund	glattes Petersilie
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Schnitzel das Fleisch waschen, trockentupfen und mit einem Tropfen Öl zwischen zwei Folien plattieren. Das Fleisch salzen und pfeffern. Aus Mehl, mit Sahne verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße erstellen. Schnitzel zuerst in Mehl, dann in gewürztem Ei und abschließend mit den Semmelbröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Für den Gurkensalat die Gurke schälen, in Streifen schneiden, mit Salz und etwas Zucker verkneten und beiseite stellen. Schalotte abziehen und klein schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sahne, Essig, Dill und Schalotte über die angedrückten Gurken geben.

Für die Bratkartoffeln Speck fein würfeln, Zwiebel abziehen und fein hacken. Miteinander in der Pfanne anbraten und heraus nehmen. Butterschmalz in die Pfanne geben und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln goldgelb braten. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind, Speck und Zwiebeln unterheben.



Schnitzel in der Pfanne mit Butterschmalz circa drei Minuten goldgelb ausbacken.

Butterschmalz in die Pfanne geben und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln goldgelb braten. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind, Speck und Zwiebeln unterheben.

Das Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, Zitronenspalte dazu reichen und servieren.



Gericht zum Tagesmotto: „Steirisches Backendl mit Erdäpfel- und Vogerlsalat“ von Harald Rojacz

Zutaten für zwei Personen

Für das Backendl:

2	Hähnchenbrustfilets à 160 g
150 g	Kürbiskerne
300 g	Semmelbrösel
300 g	Mehl
200 ml	Sahne
3	Eier
1	Zitrone
250 ml	Sonnenblumenöl, zum Ausbacken
1 Prise	feines Salz

Für den Kartoffelsalat:

300 g	Drillinge
100 ml	Essig
100 g	Puderzucker
1	rote Zwiebel
50 ml	Rapsöl
½ TL	rosenscharfes Paprikapulver
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat:

150 g	Feldsalat
4	Cocktailtomaten
150 ml	Kürbiskernöl
50 ml	Apfelessig
100 g	Schmand
½	Zitrone
50 g	Puderzucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Kartoffelsalat Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser circa 15 Minuten garen.

Für den Feldsalat diesen waschen, putzen und trockenschleudern. Vinaigrette aus Apfelessig, Kürbiskernöl, Schmand, dem Saft einer halben Zitrone und Puderzucker anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Hendl das Fleisch waschen, trockentupfen und circa ein Zentimeter dicke Schnitzel schneiden. Schnitzel kräftig salzen und aus Mehl, mit Sahne verquirltem Ei und Semmelbröseln mit Kürbiskernen eine Panierstraße erstellen. Schnitzel zuerst in Mehl, dann in gewürztem Ei und abschließend mit den Bröseln panieren. In einer Pfanne mit heißem Öl die Schnitzel circa zwei Minuten von beiden Seiten goldgelb ausbacken.



Kartoffeln abgießen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Eine Marinade aus Zwiebeln, Essig, Öl, Zucker, Paprikapulver, Salz und Pfeffer anrühren und über die Kartoffeln geben.

Das steirische Backhendl mit Erdäpfel- und Vogerlsalat auf Tellern anrichten und servieren.