

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. November 2021 ▪
Tagesmotto „Hack“ mit Mario Kotaska



Hannah Bechhofer

Scotch Egg mit Erbsen-Minz-Creme und Zitronen-Thymian-Möhren

Zutaten für zwei Personen

Für die Scotch-Eggs:

200 g gemischtes Hackfleisch
 1 große Zwiebel
 5 Eier
 Butter, zum Braten
 2 TL Dijon-Senf
 2 TL Worcester-Sauce
 10 Zweige Salbei
 10 Zweige Petersilie
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL gemahlener Cayenne-Pfeffer
 8 EL Speisestärke
 2 TL brauner Zucker
 15 EL Panko
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

In einem Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Vier Eier anstechen und für 5 ½ Minuten kochen, bis sie weich sind. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Eier pellen. Dabei sehr vorsichtig arbeiten, damit die weichen Eier nicht kaputt gehen.

Salbei und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Paprikapulver, Zucker, Worcester-Sauce, Senf, Cayenne-Pfeffer, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit dem Hackfleisch vermengen und gut durchkneten.

Das Öl in der Fritteuse auf ca. 175 Grad erhitzen. Ein Ei in einer Schale aufschlagen und verquirlen.

Hackfleischmasse dünn ausrollen. Die gekochten und gepellten Eier in Speisestärke wälzen, dann auf die Fleischmasse geben und die Hackfleischmasse vorsichtig um das Ei legen und verschließen. Wichtig ist, dass der Fleischmantel keine Löcher hat. Nun das von Hackfleisch ummantelte Ei in der Stärke rollen, dann durch das gequirlte Ei ziehen und letztlich im Panko panieren. In das heiße Öl geben und ca. 7 Minuten frittieren, bis es goldbraun ist. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer separaten Pfanne mit Butter anbraten und als Basis für die Scotch-Eggs auf die Teller legen.

Für die Creme:

200 g TK-Erbsen
 100 ml vegane Sahne
 150 ml Wermut
 6 Zweige Minze
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Erbsen 6 Minuten kochen, dann abgießen. Minze abbrausen, trockenwedeln und in einem Mixer mit Wermut, Sahne und Salz und Pfeffer fein mixen. Sud in den Topf zu den Erbsen geben und aufkochen, um den Alkohol etwas verkochen zu lassen. Anschließend alles wieder in den Mixer geben und pürieren. Wenn nötig, Sahne nachgießen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Für Möhren:

6 dünne Möhren
 1 Zitrone
 6 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren ungeschält in gleich große Stücke schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Möhren hinzugeben. Die Möhren 12 Minuten kochen, bis sie bissfest sind. Abgießen und zurück in den Topf geben. Zitrone waschen und etwas Schale abreiben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und in den Topf zu den Möhren zupfen. Möhren mit Zitronenabrieb, Pfeffer, Salz und Olivenöl abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Oliver Seger

Ćevapčići mit Tomatenreis, Ajvar und Sour-Cream-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für Ćevapčići:

100 g Rinderhackfleisch
100 g Schweinehackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Edelsüßes Paprikapulver, zum
Abschmecken
Chilipulver, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Dann Knoblauch, Zwiebel und Gewürze mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Aus der Hackfleischmasse ca. 10 cm lange, daumendicke Röllchen formen. Anschließend die Ćevapčići in den Kühlschrank geben und ziehen lassen. Eine Pfanne mit reichlich Olivenöl erhitzen und die Ćevapčići bei mittlerer Temperatur ca. 8 Minuten bei stetigem Wenden braten.

Für Tomatenreis:

100 g Basmati-Reis
1 Tomate
1 kleine Zwiebel
1 EL Tomatenmark
1 EL Gemüsefond
½ TL Sambal Oelek
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein hacken und in einem heißen Topf mit Öl anschwitzen. Dann den Reis dazugeben und mit 150-200 ml Wasser und dem Gemüsefond ablöschen. Reis ca. 15. Minuten köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet und der Reis fertig gegart ist.

Tomate schälen und in kleine Würfel schneiden. Sobald der Reis fertig ist, die Tomate, das Tomatenmark und Sambal Oelek dazugeben. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ajvar:

1 rote Paprika
½ Aubergine
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
2 EL Olivenöl
Chiliflocken, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Paprika längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und vierteln. Paprika im Ofen für ca. 10 Minuten mit der Hautseite nach oben backen, bis die Haut leichte Blasen wirft. Aubergine waschen, von den Enden befreien, mit einer Gabel rundherum einstechen und zu der Paprika in den Ofen geben. Nach 10-15 Minuten das Gemüse herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Nun die Haut von Paprika und Aubergine ablösen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Tomatenmark, etwas Wasser, Salz und Chiliflocken dazugeben. Paprika und Aubergine fein hacken und zu den Zwiebeln geben. Das Ganze etwas weiter köcheln lassen und nach Bedarf etwas Wasser angießen.

Für den Dip:

100 g Sour Cream
1 Zitrone
3 Zweige Schnittlauch
Salz, aus Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Etwas Schale abreiben. Schnittlauch mit der Sour Cream vermischen und etwas Zitronensaft und -abrieb dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Daniela Jahn

Schnelle Bolognese mit selbstgemachten Linguine

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

150 g Hartweizengrieß
150 g Mehl
2 TL Olivenöl
½ TL Salz

Das Mehl zusammen mit Grieß und Salz in einer Schüssel vermischen. Eine Mulde formen und langsam 150 ml Wasser und Öl hineingießen. Die Zutaten mit einer Gabel verrühren und anschließend mit den Händen gut durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Nach der Ruhezeit den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, flach ausrollen und anschließend solange durch die Nudelmaschine geben, bis die gewünschte Teigdicke erreicht ist. Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Nun aus dem Teig schmale Nudeln schneiden und diese in kochendes Wasser geben. Die Nudeln sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Anschließend abgießen.

Für die Sauce:

250 g gemischtes Hackfleisch
25 g geräucherter, durchwachsender Speck
1 mittelgroße Möhre
1 Stange Staudensellerie
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g stückige Tomaten, aus der Dose
2 EL Tomatenmark
100 ml Gemüsefond
2 EL Balsamicoessig
1 TL getrockneter Thymian
1 TL getrockneter Oregano
1 TL Paprikapulver
2 TL Zucker
1 TL Natron
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Möhre schälen und von den Enden befreien und fein schneiden. Sellerie von den Enden befreien, fein schneiden und waschen. Das Gemüse in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten, Natron unterrühren und bei mittlerer Temperatur weichkochen.

Speck fein würfeln und zusammen mit dem Hackfleisch in einer zweiten Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Das Fleisch zum Gemüse geben. Tomatenmark dazugeben und mit 1 Teelöffel Zucker karamellisieren lassen. Mit den stückigen Tomaten und dem Gemüsefond ablöschen. Die Sauce mit Thymian, Oregano und Paprikapulver würzen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan
2 Zweige Basilikum

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter abzupfen. Parmesan hobeln. Basilikum und Parmesan als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. November 2021 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Kürbiscurry mit Lammhackbällchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammhackbällchen:

500 g Lammhackfleisch
1 rote Zwiebel
1 Ei
500 ml heller Lammfond
2 Zweige Minze
2 Zweige Koriander
50 g Paniermehl
50 g Panko
Madras-Curry, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aus Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Paniermehl, Panko, Minze, Koriander, Currypulver, Salz und Pfeffer eine Hackmasse herstellen. In einem Topf den Fond zum Kochen bringen. Mit feuchten Händen aus der Masse kleine Kugeln formen und im siedenden Lammfond pochieren.

Für das Curry:

1 Hokkaido-Kürbis
2 Knoblauchzehen
20 g Ingwer
2 kleine rote Chilischoten
1 TL grüne Kardamomkapseln
1 kleines Stück Cassia-Rinde
2 Sternanis
2 EL Ghee
1 TL Madras-Curry
Sahne, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne etwas Ghee erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischoten längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Kardamomkapseln, Cassia-Rinde und Sternanis mörsern. Dann Ingwer, Chili, die gemörserten Gewürze und etwas Currypulver zum Knoblauch geben und weiter anschwitzen. Kürbis putzen, halbieren, von Kernen befreien und $\frac{1}{4}$ vom Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden. Kürbisstücke in die Pfanne geben. Sofort salzen und die Temperatur reduzieren. Anschließend die Lammhackbällchen aus dem Fond nehmen und mit dem Fond das Curry nach und nach ablöschen. In diesem Sud nun den Kürbis circa 15 Minuten weich garen und zum Schluss etwas Sahne hinzugeben und die Lammhackbällchen wieder hineingeben. Es soll ein cremig-schlotziges Curry entstehen.

Für die Garnierung:

100 g geröstete Cashewkerne
2 Zweige Minze
2 Zweige Koriander

Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Cashewkerne ggf. hacken. Minze, Koriander und Cashewkerne als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.