

| Die Küchenschlacht – Menü am 27. März 2017 |
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Anna Husar

Kalbsröllchen mit Kartoffel-Karotten-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsröllchen:
 2 Kalbsschnitzel à 150 g
 40 g Speck
 1 Schalotte
 10 g getrocknete Steinpilze
 125 geschälte Tomaten
 25 g Weißbrot
 4 Zweige Thymian
 25 g Butter
 125 ml trockener Rotwein
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und leicht plattieren. Das Weißbrot in Würfel schneiden und mit warmem Wasser übergießen. Anschließend herausnehmen und gut ausdrücken.

Die Steinpilze mit heißem Wasser übergießen, den Speck klein würfeln und die Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotte und Speck darin anbraten. Die Steinpilze ausdrücken und klein schneiden, die Hälfte in die Pfanne geben und mit den Blättern von einem Thymianzweig würzen. Ein paar Minuten dünsten und danach mit dem passierten Brot vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilzmischung auf die Kalbsschnitzel verteilen, einrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. In Butter in einer weiteren Pfanne anbraten und mit Rotwein ablöschen. Tomaten in Würfel schneiden. Die restlichen Pilze, die Tomaten (mit Saft) und die restlichen Thymianzweige dazugeben. Ein bisschen Wasser hinzufügen und ca. 15 Minuten zugedeckt dünsten. Salzen und pfeffern.

Für das Kartoffel-Karotten-Püree:
 350 g Kartoffeln
 200 g Karotten
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln und die Karotten schälen und in einem Topf mit etwas Salz kochen. Danach heiß pürieren. Schnell die Butter einarbeiten und alles salzen.

Kalbsröllchen mit dem Kartoffel-Karotten-Püree auf Tellern anrichten und servieren.



Felix Schütte

Entrecôte mit lauwarmem Kartoffelsalat und Rosmarinbutter

Zutaten für zwei Personen

- Für das Entrecôte:** Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 2 Entrecôtes à 300 g Rosmarin abbrausen, trocken wedeln, grob hacken und in einem Mörser mit dem Meersalz vermischen. Die Mischung leicht anstoßen. Das Steak mit Olivenöl bestreichen. Nun die Salzmischung in das Fleisch einmassieren. Knoblauch abziehen und kleinhacken.
 2 Zehen Knoblauch
 1 Bund Rosmarin
 2 EL Olivenöl, zum Bepinseln
 600 ml Olivenöl, zum gar ziehen
 2 EL grobes Meersalz
 Eine gusseiserne Pfanne stark erhitzen und das restliche Olivenöl mit dem Rosmarin und dem Knoblauch im Backofen erhitzen.
 Nun das Entrecôte in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, bis jeweils eine schöne Kruste entstanden ist. Anschließend bis zum gewünschten Garpunkt in das warme Ölbad legen.
- Für den lauwarmen Kartoffelsalat:** Die Kartoffeln in der gewünschten Größe vorschneiden und in einem Topf mit Salzwasser kochen.
 300 g festkochende Kartoffeln
 100 g Baconwürfel
 1 rote Zwiebel
 1 Frühlingszwiebel
 2 Radischen
 3 Zweige glatte Petersilie
 5 EL Sonnenblumenöl
 5 EL Kräuternessig
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Radischen in sehr dünne Scheiben schneiden, in dem Kräuternessig einlegen und leicht salzen.
 Zwiebel abziehen und kleinhacken. Den Bacon in einer Pfanne ausbacken und mit den Zwiebeln andünsten.
 Petersilie abbrausen, trocken wedeln, grob hacken und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Gekochte Kartoffeln abgießen, leicht abschrecken und in eine Schale geben. Dort werden die restlichen Zutaten hinzu gegeben und alles wird mit Salz, Pfeffer, Zucker, Öl und Essig abgeschmeckt.
- Für die Rosmarinbutter:** Rosmarin und Petersilie abbrausen, trocken wedeln und fein hacken und mit Salz und dem Abrieb einer Zitrone vermischen. Die Mischung mit einer Gabel in zimmerwarme Butter einarbeiten. In einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.
 1 Zweig Rosmarin
 3 Zweige glatte Petersilie
 100 g Butter
 1 Zitrone (Abrieb)
 1 TL Meersalz

Entrecôte mit lauwarmem Kartoffelsalat und Rosmarinbutter auf Tellern anrichten und servieren.



Kathrin Kamenz

Zürcher Geschnetzeltes mit Berner Rösti und Feldsalat-Bouquet

Zutaten für zwei Personen

- Für das Geschnetzelte:** Das Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Mehl darüber streuen und kurz anrösten. Die Fleischstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Die Champignons putzen, die Stiele kürzen und fein schneiden. Zwiebelwürfel und Champignons in der selben Pfanne in etwas Butterschmalz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazu gießen und kräftig aufkochen lassen. Das Fleisch zugeben und 3 Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trocken wedeln und die Blätter hacken. Petersilie unter das Geschnetzelte rühren.
- 1 Kalbsfilet à 300 g
 - 150 g braune Champignons
 - 1 Zwiebel
 - 10 g Mehl
 - 75 ml Weißwein
 - 100 ml Sahne
 - ½ Bund glatte Petersilie
 - 25 g Butterschmalz
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Rösti:** Die Kartoffeln pellen und grob raspeln. Mit etwas Salz mischen und in 2 Portionen teilen. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne aufschäumen, Rösti mit Hilfe eines Servierings formen und darin in der Pfanne auf der Unterseite goldbraun braten. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei die Butter in kleinen Flöckchen vom Rand dazugeben. Im Backofen bei 60 Grad warmstellen.
- 500 g festkochende Kartoffeln
 - 1 EL Butter
 - 1 EL Butterschmalz
 - Salz, aus der Mühle
- Für den Salat:** Essig, Balsamico, Senf und Birnendicksaft in einer Schüssel verrühren. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und Senf unterrühren. Öl langsam unterrühren, kräftig salzen und pfeffern. Salat waschen, verlesen und trockenschleudern. Den Salat mit dem Dressing marinieren.
- 150 g Feldsalat
 - 100 g braune Champignons
 - 1 Schalotte
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 TL Zucker
 - 2 TL Dijonsenf
 - 20 ml Birnendicksaft
 - 30 ml weißer Balsamico
 - 75 ml Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.



Andreas Bohm

Surf and Turf mit Pfannengemüse

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Tournedos Rinderfilet à 200 g
 1 Zehe Knoblauch
 1 Zweig Rosmarin
 1 Orange (Abrieb)
 1 Bund frische Kräuter
 300 ml Rotwein
 Olivenöl, zum Anbraten
 50 g Butter
 200 ml Rinderfond
 Sesamöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet von beiden Seiten in einer Pfanne mit etwas Öl je 1 Minute scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen ca. 15 Minuten nachziehen lassen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Rosmarinzweig und Knoblauch mit zum Fleisch geben. Die Pfanne auf dem Herd stehen lassen und mit dem Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Rinderfond dazugeben. Mit der Temperatur runtergehen und etwas köcheln lassen. Zum Schluss das Rinderfilet in etwas Butter schwenken und aufschneiden. Die Sauce aus der Pfanne mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Orangenabrieb und mit kalten Butterflocken sämig werden lassen. Orangenabrieb auf das Steak geben.

Für die Garnelen:

4 große rohe Tiefseegarnelen (mit Schale, Kaliber 4-6)
 1 Zehe Knoblauch
 1 Zitrone (Saft)
 50 g Butter

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Garnelen waschen und in einer Pfanne mit Butter und Knoblauch anbraten. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und warm stellen.

Für das Gemüse:

4 große festkochende Kartoffeln
 200 g grüne Bohnen
 200 g Speck in Würfeln
 1 Zwiebel
 1 Zweig Rosmarin
 Olivenöl, zum Anbraten
 Eiswasser, zum Abschrecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in 1 x 1 große Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Bohnen putzen und in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken damit die Farbe erhalten bleibt. Rosmarin kleinhacken und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Kartoffeln darin erwärmen. Bohnen mit Speckwürfeln und Zwiebeln in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Garnelen auf dem Steak auf Tellern anrichten. Gemüse daneben drapieren und servieren.



Doris Graf

Moqueca - Brasilianischer Fischeintopf mit Jasminreis und Chili-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

- Für die Moqueca:** Knoblauch abziehen und klein hacken. Koriander abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Limette halbieren und den Saft auspressen. Saft zusammen mit Knoblauch und etwas Koriander vermengen. Fisch und Garnelen darin marinieren. Zwiebel abziehen und zusammen mit Tomaten und Paprika in Streifen schneiden. In Olivenöl in einer Pfanne andünsten mit Kokosmilch aufgießen. Annatto dazugeben. Nach ca. 10 Minuten Fisch und Gambas hinzufügen und im Sud garen.
- Kabeljaufilet à 300 g
 6 Gambas (mit Schale)
 2 Tomaten
 2 gelbe Paprika
 1 rote Zwiebel
 1 Zehe Knoblauch
 1 Limette
 1 Bund Koriander
 400 ml Kokosmilch
 1 EL Annatto
 Zucker, zum Abschmecken
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Moqueca mit restlichem Koriander garnieren.
- Für den Jasminreis:** Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und den Jasminreis darin kochen.
- 100 g Jasminreis
 Salz, aus der Mühle
- Für die Chili-Mayonnaise:** Eigelb mit Senf, Zitronensaft und Salz verrühren, langsam das Öl mit den Handmixer untermischen. Chili kleinhacken. Naturjoghurt hinzugeben und zum Schluss mit frischem Chili abschmecken.
- 1 Eigelb
 250 g Naturjoghurt 3,6 %
 125 ml Rapsöl
 1 TL scharfen Senf
 1 rote Schote Chili
 ½ Zitrone (Saft)
 Salz, aus der Mühle

Moqueca mit Jasminreis und Chili-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.



Lars Krämer

Selbstgemachte Bratwurst mit Linsensalat und Petersilien-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwurst:

Schweineschulter à 300 g
 Schweinebauch à 300 g (ohne Schwarte)
 1 Schafsdarm / Schafssaitling (18/20)
 ½ Zitrone (Abrieb)
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Lorbeerblatt
 1 EL weißer Pfeffer
 3 Pimentkörner
 1 TL Kümmelsamen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch in Würfel schneiden und durch den Fleischwolf geben.

Währenddessen den Pfeffer, die Pimentkörner, Salz, die Kümmelsamen und Lorbeerblatt in einer Pfanne erhitzen. Anschließend aus der Pfanne rausholen und mörsern. Die gemörserten Gewürze sowie Petersilie und Zitronenabrieb zum Fleisch geben und nochmal in den Fleischwolf geben. Anschließend den Darm auf den Wurstbefüller ziehen und den Darm befüllen. Würste abbinden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten.

Für den Linsensalat:

150 g Belugalinsen
 ½ Granatapfel
 100 g Honig-Ziegenkäse
 ½ Möhre
 ½ Zehe Knoblauch
 2 Frühlingszwiebeln
 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
 1 TL Weißweinessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhre schälen und kleinschneiden. Linsen und Möhre in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und etwa 10 Minuten kochen. Linsen aus dem Topf holen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Knoblauch abziehen und zusammen mit der Frühlingszwiebel kleinschneiden.

Linsen, Knoblauch, Möhre und Frühlingszwiebel in die Pfanne, in der vorher die Wurst gebraten hat, geben. Kurz schwenken, den Essig, die Zitronenzeste, Salz, Pfeffer und den Zitronensaft dazugeben.

Granatapfelkerne aus dem Apfel holen und zusammen mit dem Ziegenkäse hinzugeben. Noch einmal schwenken.

Für den Petersilien-Dip:

1 EL Schmand
 1 TL mittelscharfen Senf
 2 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Schmand, Senf, Petersilie, und Salz in einer Schüssel miteinander vermengen.

Selbstgemachte Bratwurst mit Linsensalat und Petersilien-Dip auf Tellern anrichten und servieren.