

| Die Küchenschlacht – Menü am 18. April 2017 |
Leibgericht mit Johann Lafer



Olivia Illig

Unter der Haut gefüllte Maispoularde mit Frankfurter Grüne Sauce, Orangen-Honig-Karotten und Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Maispoularde:

2 Maispoulardenbrüste mit Haut à
 180 g Mehl
 2 EL Pankobrösel
 2 EL Pinienkerne
 6 Zweige glatte Petersilie
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Öl rösten und fein hacken. Pinienkerne und Petersilie mit den Bröseln und der Butter vermengen. Salzen und pfeffern. Die Masse unter die Haut der Maispoulardenbrüste füllen und mit Zahnstochern fixieren. Die Brüste in der Pfanne von allen Seiten goldbraun anbraten. Nach dem Braten salzen, pfeffern und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig garen.

Für die grüne Sauce:

¼ Bund Borretsch
 ¼ Bund Kerbel
 ¼ Bund Kresse
 ¼ Bund glatte Petersilie
 ¼ Bund Pimpinelle
 ¼ Bund Sauerampfer
 ¼ Bund Schnittlauch
 200 g griechischer Joghurt
 100 g Quark
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Grüne-Sauce-Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Quark und Joghurt kräftig salzen und pfeffern und mit den Kräutern vermengen. Mit dem Stabmixer halbglatt aufmixen.

Für die Karotten:

8 kleine Karotten mit Grün
 1 Orange, davon Saft und Abrieb
 1 EL Honig
 1 TL Balsamico
 1 ½ EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Von den Karotten das Grün bis auf 2 cm abschneiden. Diese dann schälen und kurz in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Die Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Honig, Balsamico, Orangenabrieb und Salz hinzugeben. Die Karotten nach dem Blanchieren in die Marinade geben und ziehen lassen. Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Die marinierten Karotten aus der Marinade nehmen, in einer Pfanne goldbraun anbraten und mit dem Orangensaft ablöschen. Nach diesem Vorgang die Karotten nochmals in die Marinade legen und bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für die Kartoffeln:

8 Drillinge
 1 EL feines Salz

Die Kartoffeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten gar kochen.

Die unter der Haut gefüllte Maispoularde mit Frankfurter-Grüne-Sauce, Orangen-Honig-Karotten und Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Christoph Seider

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

1 Stück Kalbfleisch aus der
Oberschale à 400 g
40 g Bauchspeck am Stück
1 gehacktes Sardellenfilet
1 altbackenes Brötchen
2 Schalotten
1 Limette
200 ml Milch
1 Ei
1 TL scharfer Senf
1 TL Kapern
1 TL Stärke
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brötchen in der lauwarmen Milch einweichen. Die Schalotten abziehen und mit dem Bauchspeck in Würfel schneiden. Die Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotten, Speck und Petersilie in einer Pfanne erhitzen. Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und in grobe Würfel schneiden. Die Brötchen ausdrücken und zusammen mit dem Fleisch durch den Fleischwolf drehen. Das Hackfleisch mit Ei, Senf, Kapern, Sardelle und Limettenabrieb vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit einem 1 EL in Wasser angerührter Stärke abbinden.

Für den Pochiersud:

500 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt

Den Kalbsfond mit dem Lorbeerblatt in einem Topf zum Sieden bringen. Die fertigen Klopse in dem Pochiersud etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Kartoffeln:

4 festkochende Kartoffeln
2 TL feines Salz

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich Salzwasser garkochen.

Für die Sauce:

500 ml Kalbsfond
250 g Sahne
50 ml trockener Weißwein
1 Sardellenfilet
2 Champignons
2 Schalotten
1 Limette
3 TL Kapern
4 TL Mehl
1 Ei, davon das Eigelb
50 g Crème fraîche
3 EL kalte Butter
3 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen und klein schneiden. Schalotten abziehen und fein hacken. Sardellenfilet abtropfen und fein hacken. Pilze und Schalotten mit dem Sardellenfilet, 1 TL Kapern in 1 EL Butter andünsten. Mehl darüber streuen, mit der Hälfte des Weißweins ablöschen und kräftig aufkochen lassen. Kalbsfond angießen und reduzieren. Crème fraîche und Sahne unterrühren, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce cremig aufmixen. Das Ei trennen. Das Eigelb mit dem übrigen Weißwein über einem Wasserbad zu einer Sabayon aufschlagen und mit übriger Butter aufmontieren. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen, unterheben und kurz vor dem Servieren erneut aufmixen. Mit Petersilie und übrigen Kapern garnieren.

Die Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



Gabriela Steiner

Kalbsniere mit Rahmsauce, rosa Pfeffer, Birnen-Apfel-Chutney und Semmelknödel-Soufflé

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsniere:

1 Kalbsniere
2 Schalotten
1 EL Butter
100 ml Birnen-Dessertwein
100 ml Kalbsfond
200 ml Sahne
½ Bund Majoran
1 EL rosa Pfefferbeeren
20 ml Cognac, zum Flambieren
2 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsniere waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsniere darin scharf anbraten und mit dem Cognac flambieren. Die Kalbsniere auf einen angewärmten Teller geben und mit Folie zugedeckt warm halten.

Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Butter in die Pfanne mit dem Bratensatz geben, Schalotten darin leicht bräunen, mit Mostello ablöschen, Kalbsfond und 150 ml Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer und rosa Pfefferbeeren würzen.

Den Majoran abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kalbsniere mit dem Majoran zur Sauce geben. Übrige Sahne cremig aufschlagen und kurz vor dem Servieren unterheben.

Für das Soufflé:

4 altbackene Brötchen
2 Eier
100 ml Milch
2 Schalotten
25 g Butter
½ Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Brötchen grob würfeln. Eier trennen. Milch mit Eigelb, Muskat, Salz und Pfeffer gut verrühren. Schalotten abziehen, Petersilie abrausen, trockenwedeln und beides fein hacken. Petersilie und Schalotten in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter leicht anschwitzen. Brotwürfel dazugeben. Semmelmasse und Ei-Milch-Gemisch gut miteinander verrühren. Das Eiweiß mit etwas Salz steifschlagen und unter die Masse heben. Ein Soufflé-Formchen mit Butter austreichen und Semmelmasse einfüllen.

Die Soufflés im Ofen ca. 25 Minuten backen.

Für das Chutney:

1 Apfel
1 Birne
1 rote Zwiebel
½ rote Chili
2 EL brauner Zucker
3 EL Weißweinessig
50 ml Apfelsaft
1 Zimtstange
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Apfel und die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl etwa 3 Minuten glasig anschwitzen. Mit Essig ablöschen. Die Apfel- und Birnenwürfel, Apfelsaft, Zimtstange und Zucker hinzufügen und ca. 15 Minuten aufkochen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

3 Zweige Majoran
rosa Pfefferbeeren

Die Kalbsniere mit Rahmsauce, rosa Pfeffer, Birnen-Apfel-Chutney und Semmelknödel-Soufflé auf Tellern anrichten, mit etwas frischem Majoran garnieren und servieren.



Antje Schubert

Honigglasierter Lachs mit Koriander-Creme und Zucchini-Mango-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

1 Mango
1 Zucchini
2 Passionsfrüchte
1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 rote Chili
2 Limetten
1 TL flüssiger Honig
¼ Bund Koriander
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini waschen, trocknen und würfeln. Passionsfrucht halbieren und die Kerne herauslösen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer, Chili und Passionsfrucht miteinander vermengen. Mit Olivenöl, etwas Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Mango, Zucchini und das Fruchtdressing miteinander verrühren. Mit etwas Koriander garnieren.

Für den Lachs:

1 Lachsfilet ohne Haut à 300 g
1 Orange
3 EL Sesam
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Die Orange waschen, trocknen und die Schale reiben. Orangenabrieb zur Butter geben und den Topf vom Herd nehmen.

Den Lachs salzen und pfeffern, auf einen Teller geben und mit der Butter übergießen. Mit Klarsichtfolie abdecken und für ca. 15 Minuten im Ofen fertig garen lassen.

Für die Glasur:

2 EL flüssiger Honig
1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 Limette, davon der Saft
20 ml Sojasauce
20 ml Sesamöl
2 EL Sesamsaat
5 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf aufschäumen und braun werden lassen. Die Limette reiben, halbieren und auspressen. Den Ingwer schälen und fein reiben.

Ingwer, Honig und Limettenabrieb zur Butter geben und den Topf vom nehmen. Sesam in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten.

Für die Koriandercreme:

1 Bund Koriander
100 g Cashewkerne
2 Zitronen
2 TL flüssiger Honig
20 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Zitronen reiben, halbieren und auspressen. In einer Moulinette den Koriander mit den Cashewkernen, Honig, etwas Öl sowie Zitronensaft und -schale pürieren.

Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs aus dem Ofen nehmen, mit der Honig-Soja-Glasur bestreichen und mit dem Sesam bestreuen.

Den honigglasierten Lachs mit Koriander-Creme und Zucchini-Mango-Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Johannes Schock

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Lakritz-Brösel, Schmorgemüse und Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:

300 ml Kalbsfond
 100 ml trockener Rotwein
 100 ml Portwein
 3 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Zucker
 2 EL Mehl
 3 Lorbeerblätter
 2 TL Tomatenmark
 2 EL Balsamico
 1 EL kalte Butter
 ½ TL gerebelter Majoran
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Zwei Zwiebeln abziehen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben hobeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln anbraten, mit Salz und Zucker würzen. Lorbeerblätter dazugeben und 3 Minuten braten.

Tomatenmark zugeben und 5 Minuten mitbraten. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Kalbsfond angießen, Majoran unterrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die übrige Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben hobeln. Paprikapulver und Mehl mischen und die Zwiebeln darin mehlieren. Die Zwiebelringe in der Fritteuse ca. 2 Minuten goldbraun frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Zwiebelsauce vom Herd nehmen, mit kalter Butter aufmontieren, salzen und pfeffern.

Für das Fleisch:

2 Scheiben Roastbeef à 250g
 1 Zweig Thymian
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Roastbeef waschen und trockentupfen. Den Fettrand der Roastbeefscheiben mit einem scharfen Messer einschneiden und das gesamte Fleisch mit Olivenöl einstreichen und salzen. In einer heißen Grillpfanne mit dem Thymian von jeder Seite ca. 2 Minuten braten und im Ofen etwa 15 Minuten nachgaren lassen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kräftig pfeffern.

Für die Spätzle:

200 g doppelgriffiges Mehl
 4 Eier
 1 EL Ghee
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 2 TL neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle

Mehl, Eier, Öl und 1 TL Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem Handrührgerät schlagen, bis dieser Blasen wirft.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Etwas Teig in die Spätzlepresse geben und die Masse in das Wasser drücken. Die Spätzle, sobald sie oben schwimmen, mit der Schaumkelle abschöpfen. Ghee in einer Pfanne aufschäumen und die Spätzle darin glasieren. Mit Muskat abschmecken.

Für das Schmorgemüse :

1 Ur-Karotte
 2 Karotten
 ½ Knolle Sellerie
 ½ Kohlrabi
 100 ml Gemüsefond
 2 TL Butter, zum Anbraten

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Sellerie und Kohlrabi schälen und würfeln. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und das Gemüse darin anschwitzen. Fond angießen und weich schmoren.

Für die Bacon-Lakritz Brösel:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

4 Scheiben Bacon Den Bacon auf einem Backblech verteilen und mit einem Pinsel ganz
2 TL Salmiak-Lakritz-Sirup leicht mit Lakritzsirup bestreichen. Für 12 Minuten in den Ofen geben und
knusprig backen. Bacon abkühlen lassen und mit den Fingern grob
zerbröseln.

Den Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Lakritz-Brösel, Schmorgemüse
und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.