

| Die Küchenschlacht – 19.07.2017 Mottotag „Umhüllt“ mit Johann Lafer



Doris Halsdorfer

Austernpilz-Schnitzel mit Pilzrahmsauce, Feldsalat mit Walnüssen und glasierter Erdbeerspieß

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

200 g Feldsalat
2 EL weißer Aceto Balsamico
3 EL Walnussöl
½ TL mittelscharfer Senf
50 g Kapuzinerkresse-Blüten
½ Bund Schnittlauch
4 Walnuskerne
1 Prise braunen Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und vom Strunk befreien. Essig, Öl und Senf zu einem Dressing verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Schnittlauch mit dem Dressing vermengen und unter den Salat geben. Walnüsse grob hacken und mit den Kapuzinerkresse-Blüten über den Salat geben.

Für die Pilzrahmsauce:

300g Austernpilze
1 Schalotte
2 EL Rapsöl
50 ml trockner Weißwein
50 ml Pilzfond
250 ml Sahne
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel glasig andünsten. Pilze zufügen und ebenfalls anbraten. Mit Weißwein und Fond ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Mit Sahne auffüllen, etwas salzen und pfeffern und bei kleiner bis mittlerer Temperatur sämig einkochen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken und unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pilzschnitzel:

6 große Austernpilze
2 Eier
100 g Mehl
150 g Panko-Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 190°C erhitzen.

Stiele von den Pilzen entfernen. Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer in einer flachen Schale verrühren. Mehl und Panko-Mehl ebenfalls getrennt in zwei flache Schalen geben.

Pilze in Mehl, dann im Ei und zum Schluss im Panko-Mehl wenden und in der Fritteuse goldgelb frittieren.

Für den Erdbeerspieß:

20 Erdbeeren
1 Zweig Minze
1 Zitrone (Abrieb)
3 Blatt Gelatine
30 g Zucker
50 ml Prosecco

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und Strunk herausschneiden. Gelatine in Wasser auflösen. Zitrone abreiben und Abrieb auffangen. Prosecco, Zitronenabrieb und Zucker miteinander vermengen. Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken. Gelatine ausdrücken. 12 Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zucker-Prosecco-Mischung und Minze vermengen und im Kühlschrank kalt stellen, bis die Glasur angezogen ist. 4 Erdbeeren auf einen Spieß stecken und mit der Erdbeer-Prosecco-Sauce übergießen und nochmals kaltstellen.

Für die Garnitur:
3 Zweige glatte Petersilie

Die Petersilie abbrausen und trockenwedeln.

Die Austernpilz-Schnitzel auf Tellern anrichten, mit Pilzrahmsauce beträufeln und Petersilienzweigen garnieren. Den Feldsalat mit Walnüssen in kleine Schüsselchen geben, mit dem Erdbeerspieß garnieren und mit der restlichen Pilzrahmsauce gemeinsam servieren.



Marcel Nagel

Ummantelte Schweinemedallions mit Spätzle und Champignon-Rahmsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

2 Schweinemedallion à 250 g
4 Schwarzwälder Schinken (in Scheiben)
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160° Grad Umluft vorheizen. Die Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und in Medallions schneiden. Schinken um ein Medallion legen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Medallions von oben und unten je 3 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medallions im Ofen etwa 9 Minuten weitergaren lassen.

Für die Spätzle:

400 g Mehl
4 Eier
1 TL Salz

Das Mehl, Eier, 150 ml Wasser und Salz in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten Teig schlagen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Teig durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser geben und 2 Minuten kochen.

Für die Sauce:

400 g Champignons
250 ml Schlagsahne
1 weiße Zwiebel
250 ml Gemüsefond
1 EL Mehl
Sonnenblumenöl, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons abbürsten und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin 1 Minute anschwitzen. Champignons dazugeben und 3 Minuten scharf anbraten.

Mehl in einer kleinen Schale mit 125 ml Wasser verrühren und zu den Pilzen geben. Sahne unter Rühren aufgießen und aufkochen lassen. Muskatnuss reiben. Pilze mit Salz, Fond, Pfeffer, 1 Msp. Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken und auf kleiner Flamme einköcheln lassen. Nach einer Minute leichtem Köcheln nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die ummantelten Schweinemedallions mit Spätzle und Champignon-Rahmsauce auf Tellern anrichten und servieren.



Wilhelm Heger

Zweierlei Börek mit Spinat-Ricotta- und Hackfleisch-Tomaten-Füllung mit Minz-Dip und Tomaten-Gurken-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Spinat-Ricotta-Börek:

4 Stück dreieckige Yufka
Teigblätter
100 g Schafskäse
500 g Spinat
50 g Ricotta
1 rote Zwiebel
3 Zehen Knoblauch
50 g Pinienkerne
50 ml Olivenöl
1 Muskatnuss, zum Reiben
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen bei 180 Grad Umluft vorheizen.

Pinienkerne in feuerfeste Schale in den Backofen geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl in der Pfanne anbraten. Spinat waschen, Stiele vom Blattansatz entfernen, kurz in der Pfanne andünsten und vom Herd nehmen. Ricotta zerbröseln und mit einem Teil der gerösteten Pinienkerne unterrühren. Muskatnuss reiben und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Yufka Blätter ausbreiten, Spinat-Ricotta gleichmäßig auf den Teig verteilen und die Füllung einrollen. Rollen mit etwas Wasser an den Seiten einstreichen und einschlagen. Öl in einem Topf erhitzen und gefüllte Rollen goldbraun ausbacken.

Für den Hackfleisch-Börek:

4 Stück dreieckige Yufka
Teigblätter
100 g Hackfleisch (Rind/Lamm)
50 g rote Cocktailtomaten
1 Limette (Saft)
1 rote Zwiebel
3 Zehen Knoblauch
50 g Tomatenmark
50 g Paprikamark
2 Stiele glatte Petersilie
3 EL Chiliflocken
2 EL Kreuzkümmel
50 ml Olivenöl
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Limette halbieren, auspressen, Saft auffangen und zur Seite legen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Tomaten waschen, trocknen und würfeln. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Fleisch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben, danach Tomaten- und Paprikamark unterrühren. Mit Petersilie vermischen und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Chili und Limettensaft abschmecken.

Yufka Blätter ausbreiten, Hackfleisch-Mischung gleichmäßig auf den Teig verteilen und die Füllung einrollen. Rollen mit etwas Wasser an den Seiten einstreichen und einschlagen. Öl in einem Topf erhitzen und gefüllte Rollen goldbraun ausbacken.

Für den Dip:

1 Zehe Knoblauch
1 Limette (Saft)
100 g griechischer Joghurt
50 g Olivenöl
1 Zweig Pfefferminze
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Pfefferminze abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch, Limettensaft, Joghurt, Olivenöl und Minze in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

100 g rote Cocktailtomaten
1 rote Zwiebel
1 Zitrone (Saft)
½ Salatgurke
20 g lila Oliven, entkernt
2 Stiele glatte Petersilie
50 ml Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gurke schälen und klein schneiden. Tomaten waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Schafskäse würfeln und mit Petersilie und Zwiebel, Gurke und Tomaten in eine Schüssel geben. Oliven halbieren und zum Salat geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronensaft und Öl hinzufügen. Salat mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zweierlei Börek auf Tellern anrichten, Tomaten-Gurken-Salat in Schüsseln geben und Minz-Dip platzieren und servieren.



Andreas Krottendorfer

Lamm-Krautrouladen mit salzigen Sauerrahm-Kartoffeln und Tomaten-Confit

Zutaten für zwei Personen

Für das Tomaten-Confit:

- 3 Strauchtomaten
- 5 schwarze Oliven (in Öl, entsteint)
- 5 grüne Oliven (in Öl, entsteint)
- 1 TL Kapernbeeren
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL flüssigen Honig
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einem Topf in Olivenöl andünsten. Tomaten waschen und trocken tupfen. Schalotten abziehen und klein schneiden. Schwarze und grüne Oliven in kleine Stücke schneiden und mit den Schalotten zu dem Knoblauch geben. Kapern hacken und unterrühren. Honig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten dazugeben und 30 Minuten garen. Vor dem Servieren Tomaten herausnehmen, halbieren und in die Masse einrühren.

Für die Kartoffeln:

- 300 g. junge, speckige Kartoffel in der Schale
- 2 Zweig Thymian
- 200 g. Sauerrahm
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf mit Wasser 2 TL Salz geben. Kartoffeln in Salzwasser kräftig kochen lassen. Wenn Wasser verdampft ist, hat sich eine leichte Salzkruste gebildet.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen. Den Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian unter den Sauerrahm mischen.

Für die Lamm-Krautrouladen:

- 300 g. Hackfleisch vom Lamm
- 1 Weißkohl
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Schalotte
- 1 Ei
- 1 TL scharfen Senf
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 EL trockener Weißwein
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Nadeln abzupfen und klein schneiden. Das Lammfleisch in einer Schüssel mit der Schalotte, dem gehackten Rosmarin, Senf, Semmelbrösel und Ei vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Krautkopf waschen und trocken tupfen. Vom Krautkopf vier schöne Blätter abnehmen und in einem Topf mit Salzwasser weich blanchieren. Den Strunk herausschneiden und auskühlen lassen. Fleischmasse in die Krautblätter geben und einwickeln. In einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Nach 5 Minuten Weißwein hinzufügen und kurz zudecken.

Danach wieder ohne Deckel braten scharf lassen und immer wieder wenden.

Die Lamm-Krautrouladen mit salzigen Sauerrahm-Kartoffeln auf einem Teller anrichten, mit Bratensatz übergießen, Tomaten-Confit platzieren und servieren.