

| Die Küchenschlacht – Menü am 21. August 2017 |
CW-Tagesmotto: "Klassiker 2.0" mit Alexander Kumptner



Sabine Müller

**Mille-feuilles von der Berliner Leber mit
Kartoffel-Erbсен-Püree und Apfelchutney**

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber à 140 g
3 EL Mehl
2 TL Zucker
1 TL Tomatenmark
50 ml heller Sherry
50 ml Rinderfond
1 EL Butter
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Tomatenmark einrühren und mit Sherry ablöschen. Fond angießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter aufmontieren. Die Leber waschen, trocken, salzen und pfeffern. Leicht mehlieren und in Butterschmalz von beiden Seiten je etwa 2 Minuten scharf anbraten.

Für das Püree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
150 g TK-Erbsen
250 ml Gemüsefond
75 ml Milch
75 g Sahne
50 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffelstücke einen Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Erbsen in einem Topf mit Gemüsefond gar kochen. Die Erbsen abseihen mit Milch, Sahne, Butter, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer cremig mixen. Die Kartoffeln abseihen und in einer Kartoffelpresse zu den pürierten Erbsen geben und mit Muskat und Salz abschmecken.

Für das Apfelchutney:

2 Äpfel
1 Zitrone
1 Schalotte
1 TL grober Senf
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Gelierzucker, 3:1
1 TL Senfkörner
100 ml weißer Balsamico
1 EL Walnussöl

Die Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Walnussöl anschwitzen. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel mit etwas Zitronenabrieb, Senf, Zucker und Balsamico zu den Zwiebeln geben und 5 Minuten kräftig aufkochen lassen.

Für die frittierten Zwiebeln:

1 Gemüsezwiebel
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
Mehl, zum Mehlieren
Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Die Zwiebel abziehen, in feine Ringe hobeln mit Mehl bestäuben, mit Paprika und Salz würzen und in einem Topf mit reichlich Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze goldgelb frittieren.

Die Leber auf Teller anrichten, das Püree in einen Spritzbeutel geben und abwechselnd mit den Leberscheiben ein Türmchen bilden. Die Zwiebeln obenauf setzen. Apfelchutney und Sauce rundherum träufeln und servieren.



Gottfried Mühling

Saltimbocca vom Flusszander mit Senfsauce, Blutwurst-Gnocchi und Spitzkohl

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

- 1 Flusszanderfilet mit Haut à 400 g
- 6 Scheiben Frühstücksspeck
- 6 Salbeiblätter
- Butter, zum Anbraten
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Zander waschen, trockentupfen und auf der Hautseite leicht einschneiden. Die Haut vom Filet lösen. In die Einschnitte die Salbeiblätter einziehen.

Den Zander bei mittlerer Hitze auf der Hautseite kross braten. Umdrehen ein Stück Butter in die Pfanne geben und ziehen lassen.

Den Speck auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im Ofen kross ausbacken.

Für die Gnocchi:

- 300 g mehligkochende Kartoffeln
- 50 g Mehl
- 90 g Kartoffelstärke
- 150 g Blutwurst
- 3 Eier, davon das Eigelb
- 1 Ei
- 2 Zweige Thymian
- 1 TL gerebelter Majoran
- 30 g Butter
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- 10 g feines Salz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und grob geteilt in Salzwasser gar kochen.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Pelle von der Wurst entfernen und in Würfel schneiden.

Gekochte Kartoffeln abgießen, wieder in den Topf geben und gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken und anschließend nochmals durch ein feines Sieb streichen. 3 Eigelb und 1 Ei zugeben. Mehl und Kartoffelstärke untermischen.

Die Kartoffelmasse mit Thymian, Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in 1,5 cm dicke Rollen formen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit Hilfe einer Gabel eine Gnocchi formen und in siedendem Wasser ca. 5 Minuten garen.

Die Gnocchi herausnehmen, kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anbraten.

Für den Spitzkohl:

- ½ Spitzkohl
- ½ TL Zucker
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Pimentkörner
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spitzkohl halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze anbraten.

Mit Wacholder, Piment, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce:

- 1 Zwiebel
- 50 ml trockener Wermuth
- 1 EL gekörnter Dijon-Senf
- 100 ml Fischfond
- 100 g Sahne
- ½ TL Zucker
- 2 Zweige Estragon
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten. Mit Wermuth ablöschen und reduzieren lassen.

Fischfond und Sahne angießen und aufkochen.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Senf mit einem Schneebesen einrühren. Estragon in Streifen schneiden und in die Sauce geben.

Für die Garnitur:

50 g Pfifferlinge
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste abbürsten und in Öl scharf anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Saltimbocca vom Flusszander mit Senfsauce, Blutwurst-Gnocchi und Spitzkohl auf Tellern anrichten, mit den Pfifferlingen garnieren und servieren.



Marion Bingger

Burger von der "Forelle Müllerin" inside-out

Zutaten für zwei Personen

Für die Forelle:

2 Bachforellenfilets mit Haut à 120 g
3 EL Kichererbsenmehl, zum Mehlieren
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Die Filets waschen, trockentupfen und jedes Filet in 3 gleichgroße Stücke teilen. Die Filets salzen, in Kichererbsenmehl wenden und gut abklopfen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Filets etwa 4 Minuten scharf anbraten und gar ziehen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

125 g Kartoffeln
50 ml Milch
30 g kalte Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, grob teilen und in einem Topf mit Wasser gar kochen.

Die Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken, Milch angießen und glattrühren. Butter in kleine Stücke schneiden und unter das Püree schlagen.

Mit Muskat und Salz abschmecken.

Für die Zitronensauce:

1 Tomate
1 Zitrone, davon der Saft und 2 Filets
40 ml Fischfond
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fischfond kräftig aufkochen. Die Zitrone halbieren, auspressen und Zitronensaft hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten abbrausen und trocken tupfen. Tomaten kurz blanchieren, Haut abziehen und zu den Tomatenstreifen geben.

Die übrige Zitrone filetieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zitronenfilets, Petersilie und Tomatenstreifen in die Sauce geben.

Die Zitronenfilets und Tomatenzungen aus der Sauce entnehmen. Je 3 Fischfiletstücke, Tomatenzungen und Zitronenfilets abwechselnd übereinander legen und mit Spießen fixieren.

Für die Garnitur:

1 Tomate
½ Bund krause Petersilie
2 EL Butter

Die Tomate waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Die Butter in einem Topf aufschäumen, die Hitze reduzieren und etwa 5 Minuten bräunen lassen.

Die Spieße auf Tellern zurechtlegen und Kartoffelpüree um die Spieße herum anrichten. Mit Tomatenwürfel und Petersilie garnieren, die Sauce angießen und servieren.



Marius Wolf

Selbstgemachte Fischstäbchen mit Tomaten-Chutney und Spinat-Cappuccino mit Parmesan-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Spinat:

500 g Spinat
1 kleine Kartoffel
1 kleine Zwiebel
30 g Butter
125 g Sahne
65 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüfefond
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 Lorbeerblatt

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Die Kartoffel schälen, kleinwürfeln und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Sahne und Fond aufgießen, Lorbeer und Muskat dazugeben und 10 Minuten kochen lassen.

Die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

Für den Schaum:

250 ml Milch
80 g Parmesan

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe grob hobeln.

Die Milch mit dem Parmesan erhitzen und mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Gläser 3/4 füllen und mit Parmesanschaum toppen.

Für die Fischstäbchen:

2 Zanderfilets ohne Haut à 150 g
200 g altbackenes Weißbrot
1 Zitrone, davon der Saft
1 Ei
Mehl, zum Wenden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Das Weißbrot in der Moulinette zu feinen Semmelbröseln mixen. Den Fisch waschen, trockentupfen und in kleine längliche Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Den Fisch zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

In der Fritteuse etwa 3 Minuten goldgelb ausbacken.

Für das Tomaten-Chutney:

300 g große Tomaten
2 Schalotten
1 rote Chili
1 Zitrone, davon der Abrieb
¼ TL Zucker
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Dill
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten auf der Unterseite kreuzweise einschneiden und den Stielansatz entfernen. In sprudelnd kochendem Wasser etwa 2 Minuten blanchieren, eiskalt abschrecken und die Haut abziehen. Vierteln, die Kerne in ein Sieb auffangen. Das Tomatenfruchtfleisch grob würfeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Chili und Rosmarin fein hacken. Vorbereitete Zutaten in heißem Olivenöl 2 Minuten andünsten, Tomatensaft, Zitronensaft und Abrieb dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Tomatenchutney in Schälchen geben, ein Fischstäbchen darauf anrichten und einen Spinat-Cappuccino dazureichen. Mit einem frischen Dill garnieren und servieren



Milan Kostic

Currywurst 2.0:

Berliner Currywurst mit gedünsteten Zwiebeln und getrüffeltem Erbsen-Kartoffel-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Currywurst:

400 g Schweinemett
2 Eier
1 TL gerebelter Majoran
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Schweinemett in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen, ein ganzes Ei und ein Eiweiß dazugeben. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung zu einer homogenen Masse pürieren. Wasser in einem Topf erhitzen. Masse in einen Spritzbeutel geben, in das heiße Wasserbad spritzen und 5 Minuten ziehen lassen. Wurst rausnehmen und auf einem Küchentuch abtupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wurst darin goldbraun rundum anbraten.

Für den Stampf:

200 g festkochende Kartoffeln
400 g TK-Erbesen
1 EL Trüffelöl
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Nach 8 Minuten Erbsen dazugeben und 5 Minuten weiter kochen. Abgießen und Butter, Trüffelöl, Salz und Pfeffer dazugeben.

Die Erbsen-Kartoffel-Mischung zu einem cremigen Stampf quetschen.

Für den Ketchup:

200 g Tomatenmark
½ Gemüsezwiebel
4 EL Weinessig
100 g Zucker
½ TL Pimentpulver
½ TL Ingwerpulver
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Öl rösten. Tomatenmark, Essig und Zucker hinzufügen, mit Wasser ablöschen und zu einer Masse pürieren.

Mit Pimentpulver, Ingwerpulver, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Schmorzwiebel:

½ Gemüsezwiebel
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Hitze reduzieren und die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 schwarzer Trüffel
2 TL Currypulver

Den Stampf auf Tellern anrichten und mit schwarzem Trüffel garnieren. Die Currywurst mit Currypulver bestreuen und mit dem Ketchup zusammen servieren.



Erdinc Güzelol

Dekonstruiertes Filet Wellington mit Gänseleber, Champignon-Duxelles, Portweinsauce und Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Filet Wellington:

1 Rinderfilet à 360 g
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 EL Butter
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und in zwei gleich große Stücke schneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern und einer heißen Pfanne mit Öl, Rosmarin und Thymian von beiden Seiten braten. Die Butter dazugeben, aufschäumen lassen und das Fleisch damit parfümieren. Das Fleisch im vorgeheizten Ofen auf dem Rost ca. 20 Minuten fertig garen.

Für das Selleriepüree:

250 g Knollensellerie
100 g mehligkochende Kartoffeln
150 ml Milch
150 g Sahne
3 EL Butter

Den Knollensellerie und die Kartoffeln schälen und würfeln. Beides mit etwas Butter, Milch und Sahne weichkochen, die Flüssigkeit sollte dabei vollständig verdampfen. Anschließend entweder zerstampfen oder durch ein feines Sieb streichen, dadurch wird das Püree cremiger.

Mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warmstellen.

Für die Champignons duxelles:

150 g braune Champignons
2 Schalotten
1 EL Portwein
1 EL Kalbsjus
1 Bund glatte Petersilie

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und fein würfeln. Beides in eine Pfanne mit aufgeschäumter Butter geben und solange garen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Portwein und Kalbsjus zu den Champignons geben und kräftig aufkochen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Petersilie kurz vor dem Anrichten unter die Champignons heben.

Für die Gänseleber:

200 g küchenfertige Gänseleber
1 Orange, davon die Zesten
1 EL Konfitüre von Bitterorange
¼ Bund Zitronenthymian
Butterschmalz, zum Anbraten
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber möglichst in 2 gleich große Tranchen schneiden. Eine Pfanne stark erhitzen, mit wenig Butterschmalz ausstreichen und die Lebertranchen kurz von beiden Seiten mit Farbgebung anbraten. Danach die Hitze reduzieren und die Leber jeweils ca. 1 Minute von beiden Seiten nachbraten, bis der Kern weich wird. Die Leber sollte in der Mitte dennoch rosa und saftig sein.

Mit Butter, Thymian, Orangenmarmelade und Orangenzesten aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

50 ml Portwein
100 ml Kalbsfond
2 Schalotten
3 EL Butter
1 EL Stärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten mit etwa 1 EL Butter anschwitzen, mit Portwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Kalbsfond auffüllen und nochmals stark reduzieren. Die übrige Butter dazugeben. Die Speisestärke mit etwas Portwein anrühren. Mit diesem Gemisch die Sauce eindicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Platte Blätterteig
1 Ei
1 Kästchen Shiso-Kresse

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen.

Aus dem Blätterteig mit einem runden Ausstecher zwei Teigkreise ausstechen. Mit einem Tortenkamm ein Muster ziehen, mit Eigelb bestreichen und für etwa 8 Minuten im Ofen goldgelb ausbacken.

Das Filet mit Gänseleber, Champignons, Portweinsauce und Selleriepüree auf Tellern anrichten, mit Blätterteigkugeln und Kresse garnieren und servieren.