

**| Die Küchenschlacht – Menü am 05. Oktober 2017 |**  
**Tagesmotto "Deutsche Klassiker" Björn Freitag**



**Jacqueline Wüning**

**Rindergeschnetzeltes mit Rahm-Pfeffersauce,  
karamellisierten Möhren und Kartoffel-Klößchen**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Geschnetzelte:**  
 400 g Rindersteak aus der Hüfte,  
 am Stück  
 1 Schalotte  
 1 EL Mehl  
 75 ml trockener Weißwein  
 250 ml Rinderfond  
 1 TL Tomatenmark  
 2 EL Cognac  
 125 ml Schlagsahne  
 3 EL grüne Pfefferkörner, aus dem  
 Glas  
 1 EL Butter  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einem Topf oder in einer tiefen Pfanne erhitzen, die Fleischstreifen nacheinander kräftig auf beiden Seiten anbraten, auf einen Teller legen, dabei leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen und zugedeckt warmhalten. Schalotte abziehen und klein würfeln. Zum Bratfett Butter hinzu geben und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Das Mehl darüber stäuben,iterrühren und unter ständigem Umrühren solange schmoren lassen, bis die Mehlschwitze eine goldene Farbe hat. Tomatenmarkiterrühren, mit Weißwein und Fond ablöschen. Aufkochen lassen. Cognac und Sahne einrühren, nochmals aufkochen lassen, anschließend die Sauce ca. 12 Minuten langsam kochen lassen. Zuletzt die grünen Pfefferkörner aus dem Glas hinzugeben und das zur Seite gestellte Fleisch wieder zugeben.

- Für die Möhren:**  
 500 g Fingermöhren, mit Grün  
 2 EL Honig  
 2 EL Butter, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Möhren schälen, dabei ca. 1 cm von dem Grün stehen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Möhren zugeben und kurz andünsten. Honig und 2 TL Wasser zugeben und Möhren darin ca. 3 Minuten karamellisieren lassen. Mit Salz würzen.

- Für die Klößchen:**  
 500 g mehlig kochende  
 Kartoffeln  
 1 EL Butter  
 1 EL Milch  
 70 g Mehl  
 1 Ei  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser gar kochen. Abgießen, abtropfen lassen und fein zerstampfen. Milch, Mehl, Ei und Salz unter den Stampf kneten. Eventuell mehr Mehl nehmen, wenn der Teig kleben sollte. Mit nassen Händen die Masse zu kleinen Knödeln formen und in reichlich siedendem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Abschöpfen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Klößchen kurz darin schwenken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, klein hacken und über die Klößchen streuen.

Rindergeschnetzeltes mit Rahm-Pfeffersauce, karamellisierten Möhren und Kartoffel-Klößchen auf Tellern anrichten und servieren.



**Mario Mosinzer**

## **Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Salzkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Klopse:**

500 g gemischtes Hackfleisch  
 1 helles Brötchen, vom Vortag  
 ½ Glas Sardellen  
 ½ Glas kleine Kapern  
 1 Zitrone  
 200 ml Milch  
 1 Ei  
 1 Zwiebel  
 1 EL Butter  
 2 TL mittelscharfer Senf  
 2 Lorbeerblätter  
 2 L Gemüsefond  
 1 TL schwarze Pfefferkörner  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Klopse Brötchen in Milch einweichen, kurz darin ziehen lassen und anschließend gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Sardellen und Kapern klein hacken. Hack, Zwiebel, Ei, ausgedrücktes Brötchen, Sardellen, Kapern und Senf verkneten. Mit ca. 1 TL Salz und etwas Pfeffer würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen ca. 8 kleine Klößchen formen. Zitrone halbieren und den Saft beider Hälften auspressen. In einem weiten Topf Fond, Pfefferkörner, Lorbeer und Zitronensaft aufkochen. Brühe einrühren. Die Klopse in die Brühe geben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln. Fertige Klopse mit einer Schaumkelle aus der Brühe heben. Brühe durch ein feines Sieb gießen und ½ L abmessen. Für die Sauce beiseite stellen.

### **Für die Kartoffeln:**

500 g festkochende Kartoffeln  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln darin ca. 15 Minuten weich garen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

### **Für die Sauce:**

1 Glas kleine Kapern  
 3 EL Butter  
 3 EL Mehl  
 200 ml Sahne  
 2 Stiele glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce Butter in einem Topf erhitzen. Mehl darüberstäuben und unter Rühren ca. 1 Minute anschwitzen. Den zuvor abgemessenen Fond, die Kapern sowie etwas Kapernsaft und Sahne einrühren. Unter Rühren aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klopse in die Sauce geben und erhitzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Salzkartoffeln auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



**Cornelia Kaufmann**

## **Pfälzer Zwiebelkuchen mit Romanasalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Mürbteig:** Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Butter in Stückchen, Ei, 1 Prise Salz und 2 EL eiskaltes Wasser mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig eine 2 kleine Tarteformen mit heraushebbaarem Boden drücken und einen ca. 2 cm hohen Rand drücken. Ca. 10 Minuten vorbacken.

**Für die Füllung:** Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Wein ablöschen, einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Crème fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Zwiebeln mit Schinkenwürfeln auf die 2 mit Mürbteig ausgelegten Förmchen verteilen, mit dem Eier-Guss übergießen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und vor dem Anrichten aus der Form lösen.

5 große Gemüsezwiebeln  
3 Eier  
200 g Crème fraîche  
50 ml halbtrockener Weißwein  
50 g geräucherte Schinkenwürfel  
1 Msp. Kümmel  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Salat:** Salat waschen, Blätter vom Strunk entfernen und trocken schleudern. Schnittlauch und Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln, Schnittlauch in Röllchen und Liebstöckel klein schneiden. Balsamicoessig mit Salz, Pfeffer, Honig, Senf und Öl zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend über den Salat gießen, alles gut mischen und Kräuter unerheben.

1 kleiner Römersalat  
1 EL flüssiger Honig  
½ EL milder Senf  
3 EL heller Balsamicoessig  
3 EL Walnussöl  
½ Bund Schnittlauch  
4 Zweige Liebstöckel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfälzer Zwiebelkuchen mit Romana-Salat auf Tellern anrichten und servieren.