



| Die Küchenschlacht - Menü am 01. August 2016 | *Leibgericht mit Alexander Herrmann*

Leibgericht: „Rinderfilet mit Gnocchi in Pilz-Speck-Rahm“ von Jan Beßel

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet à 300 g
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Gnocchi:

250 g mehligkochende Kartoffeln
2 Eier
150 g Parmesan
125 g Mehl
50 g Gries

Für den Pilz-Rahm:

5 Scheiben Frühstücks-Speck
1 Zwiebel
50 g Champignons
50 g Pfifferlinge
50 g Rucola
100 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Butter, zum Anbraten

Für die Garnitur:

20 g Pinienkerne

Zubereitung

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Gnocchi Kartoffeln schälen, grob würfeln und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Für den Champignon-Rahm Speckscheiben klein schneiden. Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel häuten und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Pilze und Zwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze anschwitzen. Nach wenigen Minuten von der Platte ziehen.

Für das Rinderfilet Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch von jeder Seite zwei bis drei Minuten scharf anbraten, dann bei 120 Grad im Ofen weiter garen, nach etwa fünf Minuten wenden.

Gar gekochte Kartoffeln kurz ausdampfen lassen. Parmesan reiben, etwas Parmesan für die Garnitur beiseite stellen. Kartoffeln stampfen, Parmesan und Grieß hinzufügen und unterheben. Eier trennen. Mehl und Eigelb zu der Kartoffelmasse geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.



Teig zu einer breiten Rolle formen und kleine Gnocchi abstechen. Gnocchi in siedendem Salzwasser kurz gar kochen bis sie oben schwimmen und wieder heraus schöpfen.

Gnocchi mit zu den Champignons in die Pfanne geben und kurz scharf anbraten. Sahne dazu geben kurz aufkochen lassen, dann die Hitze wieder reduzieren. Etwas Muskat abreiben und dazu geben. Rucola grob hacken und mit in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Das Rinderfilet mit Gnocchi in Champignon-Rahm auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen und Parmesan garnieren und servieren.



Leibgericht: „Saiblingsfilet mit Kartoffelsotto und Rucola“ von Nicole Primetzhofer

Zutaten für zwei Personen

Für den Saibling:

2	Saiblingsfilets, mit Haut à 150 g
2	Knoblauchzehen
1 Bund	Majoran
1 Bund	Thymian
15 g	Butter
1	Zitrone
3 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelsotto:

5	Kartoffeln
1	weiße Zwiebel
1	Knoblauchzehe
50 ml	Weißwein, trocken
300 ml	Gemüsefond
50 ml	Sahne
70 g	Parmesan
20 g	Butter
2 Stangen	Frühlingszwiebel
3 EL	Olivenöl
1	Muskatnuss
1 Prise	gemahlener Kümmel
1 EL	Sellerie-Salz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rucola:

2 Bund	Rucola
1	rote Zwiebel
1	große Tomate
20 g	Haselnüsse
5 EL	Einlege-Aufguss oder Einlegeessig, sonst Kräuteresig
4 EL	Olivenöl
1 EL	scharfer Senf
2 EL	Honig
1 EL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Kartoffelsotto Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit Knoblauch in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten. Kartoffeln hinzugeben und mit Wein ablöschen. Gemüsefond dazugeben,



köcheln lassen und am Ende Sahne dazugeben. Muskatnuss reiben. Mit Muskatnuss, Kümmel und Selleriesalz, sowie Salz Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebel abziehen, klein schneiden und im restlichen Olivenöl anbraten. Parmesan fein reiben und zusammen mit den Frühlingszwiebeln und Butter unter das Kartoffelrisotto heben.

Rucola abbrausen und trocken wedeln. Haselnüsse hacken und kurz in einer Pfanne ohne Öl mit Zucker karamellisieren. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Tomaten vom Strunk befreien und klein schneiden. Beides kurz in einer Pfanne sautieren. Eine Marinade aus Essig, Öl, Senf, Honig, Salz und Pfeffer zubereiten und in die Pfanne dazugeben. Rucola mit warmer Tomaten-Zwiebel-Marinade vermengen und Haselnüsse darüber streuen.

Saibling waschen, trocken tupfen, von den Gräten entfernen und salzen. Knoblauch abziehen und mit Majoran und Thymian im Ganzen in Olivenöl und Butter anbraten, Fisch auf die Hautseite in die Pfanne legen und anbraten. Zitrone in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Butter hinzufügen und Fisch glasig braten. Etwas Pfeffer und salzen.

Saiblingsfilet auf dem Kartoffelrisotto anrichten, den Rucola daneben geben und servieren.



Leibgericht: „Mediterrane Spätzle“ von Naim Sabani

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

50 g	in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten
100 g	schwarze, entsteinte Oliven
2	Zwiebeln
4 Zehen	Knoblauch
4	Eier
100 ml	Sahne
100 g	Butter
150 g	Bergkäse
100 ml	Sprudelwasser
30 g	Schnittlauch
150 g	Mehl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Spätzle Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl, Eier, Sprudelwasser und etwas Salz vermengen, bis ein zäher Teig entsteht. Teig durch einen Spätzledrucker ins kochende Wasser geben. Spätzle darin garen bis sie oben schwimmen. Anschließend die Spätzle abschöpfen. Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und darin anbraten. Getrocknete Tomaten grob hacken und dazugeben. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit in die Pfanne geben. Spätzle mit in die Pfanne geben und unter die Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch mengen. Bergkäse reiben und darüber streuen. Alles mit Sahne binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch klein schneiden.

Die mediterranen Spätzle auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.



Leibgericht: „Ricotta-Ravioli mit warmem Mangold-Tomaten-Gemüse“ von Solveig Hartfiel

Zutaten für zwei Personen

Für die Ricottaravioli:

125 g	Mehl
25 g	Hartweizengrieß
1	Eier
1 EL	Olivenöl
100 g	Ricotta
100g	Parmesan, am Stück
30 g	getrocknete Tomaten, in Öl
1	Zitrone
2 EL	Butter
1 Bund	Basilikum
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Mangold-Tomaten-Gemüse:

500 g	Mangold
100 g	Cocktailtomaten
70 g	getrocknete Tomaten, in Öl
1	Schalotte
2	Knoblauchzehen
2 EL	Butter
50 ml	trockener Weißwein
50 g	Pinienkerne
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Ravioli einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Ravioli Mehl, Hartweizengrieß, ein Ei und Olivenöl mit etwas Wasser zu einem Nudelteig verkneten und ruhen lassen.

Parmesan reiben. Basilikum abbrausen und trocken wedeln. Getrocknete Tomaten und etwas Basilikum klein schneiden. Schale der Zitrone abreiben. Aus Ricotta, Parmesan, klein geschnittenen getrockneten Tomaten, Basilikum, Zitronenschale und Salz, Pfeffer eine Füllung herstellen.

Nudelteig mit der Nudelmaschine ganz dünn ausrollen, mit den Ravioliformen Kreise ausstechen, je einen Teelöffel Füllung darauf verteilen, die Ränder leicht anfeuchten und zusammendrücken. Beiseite legen.

Zitrone halbieren und auspressen. Ravioli in etwa drei Minuten gar kochen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Zitronensaft und restlichen Basilikum hinzufügen und Ravioli kurz darin schwenken.



Für das Gemüse Schalotte und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Mangold klein schneiden, hinzugeben und zwei Minuten mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Cocktailtomaten halbieren und mit getrockneten Tomaten. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und etwas Muskatnuss darüber reiben.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Mangold-Tomaten-Gemüse auf Tellern geben, Ravioli darauf verteilen und mit Pinienkernen garnieren.



Leibgericht: „Ricotta-Gnocchi mit Ingwer-Limetten-Tomatensauce“ von Francesco Mele

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g	Ricotta
50 g	Parmesan
1	Ei
125 g	doppelgriffiges Mehl
200 g	Butter
	Muskat, zum Reiben
	Salz, aus der Mühle

Für die Sauce:

200 ml	passierte Tomaten
1	Zwiebel
1 Stück	daumengroßer Ingwer
3	Limetten
3	Fleischtomaten
2	Knoblauchzehen
	Olivenöl, zum Anbraten
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

50 g	gesalzener Ricotta, am Stück
------	------------------------------

Zubereitung

Für die Gnocchi Parmesan reiben. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und solange erhitzen, bis die weißen Molkepunkte sich hellbraun verfärben. Die flüssige Butter durch ein Küchenpapier gießen, die Molke auffangen und nicht weiter verwenden. Die so entstandene braune Butter mit Ricotta, Ei, Parmesan und Mehl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu etwa zwei Zentimeter dicken Rollen formen. Anschließend in ein bis zwei Zentimeter lange Stücke schneiden und beiseite stellen.

Für die Sauce die Fleischtomaten mit kochendem Wasser überbrühen und kalt abschrecken. Haut abziehen, die Tomaten vierteln und vom Strunk befreien. Zwiebeln häuten und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Mit den passierten Tomaten ablöschen. Anschließend die geschälten Fleischtomatenstücke dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und bei mittlerer Hitze etwas köcheln lassen.

Gnocchi in kochendem Salzwasser garen bis sie oben schwimmen. Topf von der Platte ziehen und Gnocchi zwei weitere Minuten ziehen lassen.

Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Beides zu der Tomatensauce in die Pfanne geben und köcheln lassen. Abrieb von drei Limetten und den Saft einer Limette zur Sauce geben, kurz köcheln lassen.



Ricotta Salata reiben.

Die Ricotta-Gnocchi mit Ingwer-Limetten-Tomatensauce auf Tellern anrichten, mit Ricotta Salata bestreuen und servieren.



Leibgericht: „Nackensteak mit warmem Kartoffelsalat, Biersauce und Feldsalat“ von Gudrun Katzmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Nackensteaks:

2	Nackensteaks, à 250 g
2 TL	mittelscharfer Senf
330 ml	Bier
2	Zwiebeln
50 g	Mehl
3 EL	Schmand
2 EL	Rapsöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kartoffelsalat:

500 g	festkochende Kartoffeln
100 g	Bauchspeck
1	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
25 g	Kapern (sauer)
1,5 EL	weißer Balsamicoessig
0,5 TL	Zucker
1 TL	Kümmel
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat:

100 g	Feldsalat
1 EL	Nussöl
1 EL	Apfelessig
1 Prise	Zucker
1 Prise	feines Salz

Zubereitung

Für den Kartoffelsalat Salzwasser zum Kochen bringen. Und mit Kümmel und Lorbeerblatt gar kochen. Kartoffeln heiß schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Zwiebeln in einer Pfanne auslassen und andünsten.

Aus Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und etwas heißem Wasser eine Marinade bereiten. Kartoffeln mit Kapern und der Speck-Zwiebel-Mischung in die Marinade geben, unterheben und etwas ziehen lassen.

Nackensteaks waschen, trocken tupfen und etwas flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite in zwei Esslöffeln Rapsöl einer Pfanne anbraten. Nach dem Wenden die Oberseite mit Senf bestreichen und alles mit Bier ablöschen. Etwa 15 Minuten schmoren lassen. Eine Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit schmoren lassen. Am Ende alles mit Schmand binden.



Restliche Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Mit Mehl bestäuben und im restlichen Rapsöl kross ausbacken.

Für den Feldsalat aus Nussöl, Apfelessig, Salz und Zucker eine Marinade herstellen. Feldsalat waschen, trocken wedeln und durch die Marinade ziehen.

Nackensteak mit warmem Kartoffelsalat, Biersauce und Feldsalat mit Essig-Öl-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.