

| Die Küchenschlacht - Menü am 22. September 2014 |

„Leibgerichte“ Kolja Kleeberg



Leibgericht: „Roastbeef mit Bratkartoffeln, Coco-Bohnen und Sauce béarnaise“ von Enzo Burkhard

Zutaten für zwei Personen

Für das Roastbeef:

400 g Rinderfilet
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Olivenöl, zum Anbraten
edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken
mittelscharfes Currypulver, zum Abschmecken
Fleur de Sel, zum Anrichten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

3 Kartoffeln, fest kochend
Butter, zum Anbraten
Paprikapulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Coco-Bohnen:

300 g Coco Bohnen
100 ml Gemüsefond
100 ml Rinderfond
Butter, zum Anbraten
Bohnenkraut, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce béarnaise:

2 Schalotten
2 Eier
150 g Butter
100 ml Weißwein
20 ml Weißweinessig
½ Bund Estragon
½ Kästchen Kerbel
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet von beiden Seiten scharf darin anbraten. Das Filet mit dem Paprikapulver würzen und anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben, bis es eine Kerntemperatur von 52 Grad hat.

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einer ausreichenden Menge Salzwasser bissfest kochen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und in der heißen Butter goldbraun und knusprig braten. Mit etwas Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.



Für die Bohnen den Gemüse- sowie Rinderfond zusammen erhitzen. Die Bohnen putzen, waschen und in dem Fond bissfest garen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Bohnen abgießen und darin schwenken. Das Bohnenkraut waschen, trocken tupfen und fein hacken. Gemeinsam mit etwas Salz über die Bohnen geben und vermengen.

Für die Sauce die Schalotten abziehen und fein hacken. Einige Zweige Estragon und den Kerbel fein hacken. Den Weißwein zusammen mit dem Weißweinessig, einigen Zweigen Estragon und den Schalotten einkochen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb in einem Wasserbad erwärmen. Die Butter zugeben und mit dem Eigelb zu einer homogenen Masse cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je einen Esslöffel des gehackten Estragons und der Kerbelblättchen unterrühren.

Das Rinderfilet zusammen mit den Bratkartoffeln, den Bohnen sowie der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.



Leibgericht: „Hähnchen-Fajita mit Guacamole“ von Lisa Kauer

Zutaten für zwei Personen

Für die Fajita:

2	Hähnchenbrustfilets, ohne Haut à 200 g
4	Weizentortillas
1	rote Paprika
1	rote Zwiebel
½	Limette
100 g	Cheddar
150 g	Naturjoghurt
1 TL	geräuchertes Paprikapulver
	Olivenöl, zum Vermengen
	Meersalz, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Salsa:

15	reife Cocktailtomaten
1	rote Chilischote
½	Limette
½ Bund	Koriander
	Olivenöl, zum Vermengen

Für die Guacamole:

1	reife Avocado
1	Chilischote
1	Limette
½ Bund	Koriander

Zubereitung

Für die Füllung der Fajitas die Zwiebeln abziehen und in Halbringe schneiden. Die Paprika vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Anschließend das Fleisch, die Zwiebeln und die Paprika in einer Schüssel mit einem Schuss Olivenöl vermengen und mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Limette halbieren und auspressen. Den Saft der halben Limette darüber geben und vermengen.

Für die Salsa die rote Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und zusammen mit den Tomaten klein schneiden. Beides in einer Schüssel vermengen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Korianderblätter abzupfen, grob hacken und in die Schüssel hinzufügen. Anschließend den Saft der anderen halben Limette und einen Schuss Olivenöl darüber geben und vermengen.

Für die Guacamole die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Die Avocado zerdrücken und zusammen mit dem Chili in einer Schüssel vermengen. Die Limette halbieren und auspressen. Den Saft in die Schüssel hinzugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Korianderblätter abzupfen, grob hacken und untermischen.

Einen Schuss Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen, den Paprika-Hähnchen-Mix hineingeben und ca. sechs bis acht Minuten scharf anbraten, bis das Fleisch kross ist.

Die Tortillas in einer Pfanne erwärmen und anschließend mit dem Cheddar bestreuen.

Den Paprika-Hähnchen-Mix auf den Fajitas auf Tellern anrichten und mit der Salsa und dem Joghurt garnieren, die Guacamole in einem separaten Schlüsselchen servieren.



Leibgericht: „Thüringer Rostbrätel mit Röstkartoffeln und Feldsalat“ von Ricky Vogel

Zutaten für zwei Personen

Für das Rostbrätel:

500 g	Schweinenacken, ohne Knochen
330 ml	Schwarzbier
	Olivenöl, zum Anbraten
	edelsüßes Paprikagewürz, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Röstkartoffeln:

150 g	gewürfelter Speck
5	festkochende Kartoffeln, groß
2	Zwiebeln
	Zucker, zum Karamellisieren
	getrockneter Rosmarin, zum Abschmecken
	getrockneter Majoran, zum Abschmecken
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat:

100 g	Feldsalat
1	Limette
5	Walnüsse
1 EL	flüssiger Honig
1 EL	Walnussöl
1 EL	Apfelessig
1 EL	Zucker
1 EL	Senf
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in ausreichend Salzwasser bissfest kochen.

Das Fleisch von Fett befreien, waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Mit dem Schwarzbier ablöschen und bei geschlossenem Deckel circa zehn Minuten garen und anschließend abtropfen lassen.

Die Zwiebeln abziehen, fein hacken und zusammen mit dem Zucker in einer weiteren Pfanne karamellisieren. Die Zwiebeln herausnehmen und dann den Speck darin anbraten. Die Kartoffeln abgießen und mit etwas Olivenöl in die Pfanne geben und ebenfalls knusprig anbraten. Die Zwiebeln unterheben und mit Rosmarin und Majoran abschmecken.

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Limette halbieren und auspressen. Aus dem Apfelessig, dem Olivenöl, dem Zucker, dem Limettensaft sowie dem Senf ein Dressing anrühren und über den Feldsalat geben. Die Walnüsse hacken und zusammen mit Honig in einer Pfanne karamellisieren.

Die Thüringer Rostbrätel zusammen mit den Röstkartoffeln sowie dem Feldsalat auf einem Teller anrichten. Die karamellisierten Walnüsse über den Salat geben und servieren.



Leibgericht: „Saltimbocca mit Bratkartoffeln und Weißweinsauce“ von Barbara Klein

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsschnitzel:

- 4 Kalbsfilets, à 150g
- 4 Scheiben Parmaschinken
- Butter für die Pfanne
- 4 Salbeiblätter
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

- 3 Kartoffeln, groß
- Öl, zum Anbraten
- getrockneter Rosmarin, zum Abschmecken

Für die Weißweinsauce:

- 2 EL Butter
- 125 ml Weißwein

Zubereitung

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln ungeschält kochen, bis sie bissfest sind. Anschließend pellen, in Scheiben schneiden, in einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Schließlich mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarin abschmecken.

Für die Kalbsschnitzel das Fleisch waschen, trockentupfen und mit dem Fleischklopfer vorsichtig flach klopfen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Parmaschinken und einem Blatt Salbei bestücken und mit Zahnstochern fest stecken. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch beidseitig darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbsschnitzel aus der Pfanne nehmen.

Für die Sauce das Bratenfett mit dem Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und anschließend die restliche Butter in dem Sud unterrühren.

Die Schnitzel mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Weißweinsauce garnieren.



Leibgericht: „Cordon bleu vom Huhn mit Pommes frites und Gurken-Rahm-Salat“ von Marlon Mau

Zutaten für zwei Personen

Für die Cordon bleus:

2	Hähnchenbrustfilets, à 200 g
2 Scheiben	gekochter Schinken
2 Scheiben	Edamer
2	Eier
	Mehl, zum Panieren
	Paniermehl
	Öl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Für den Gurkensalat:

1	Salatgurke
1	Zitrone, als Garnitur
½	Knoblauchzehe
100 g	Sauerrahm
1 TL	Mayonnaise
1 EL	Essig
1 Bund	Dill
	Petersilie, zum Garnieren
	weißer Pfeffer, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pommes Frites:

400 g	Kartoffeln, festkochend
	Frittieröl, zum Frittieren
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Zubereitung

Für den Gurkensalat die Gurke schälen und mit dem Küchenhobel in dünne Scheiben schneiden. Die Gurkenscheiben anschließend in eine Abtropfschale geben, kräftig salzen und circa zehn Minuten ziehen lassen. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Den Dill und den Knoblauch unter den Sauerrahm rühren. Die Mayonnaise und den Essig ebenfalls unterrühren. Die Gurkenscheiben mit der Hand auspressen und das Dressing darüber geben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, einschneiden und plattieren. Die Filets salzen und mit je einer Scheibe Schinken und Käse belegen und zusammenklappen. Das Mehl sowie das Paniermehl in je einen tiefen Teller geben. Die Eier in einem tiefen Teller aufschlagen. Die gefüllten Filets erst in dem Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend im Paniermehl wenden. Das Pflanzenöl erhitzen und die panierten Filets darin goldbraun ausbacken.

Für die Pommes frites die Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden. Das Frittieröl in die Fritteuse geben und auf 140 Grad erhitzen. Die Kartoffelstreifen hineingeben, bis sie eine leichte Bräune bekommen. Die Pommes frites heraus nehmen und ruhen lassen. Das Fett auf 175 Grad erhitzen und die Pommes frites ein zweites Mal darin frittieren und goldbraun ausbacken.

Die Cordon bleus aus dem heißen Fett holen und trocken tupfen. Die Zitrone waschen und in Spalten schneiden. Die Pommes frites aus der Fritteuse holen.

Zum Servieren die Cordon bleus zusammen mit den Pommes frites sowie dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten und servieren.



Leibgericht: „Klopse nach Omas Art mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat“ von Rosy Volkmann

Zutaten für zwei Personen

Für die Pellkartoffeln:

500 g mehligkochende Kartoffeln
3 Stiele Petersilie
Butter, zum Anrösten
Salz, aus der Mühle

Für die Klopse:

300 g gemischtes Hackfleisch
1 Brötchen
1 Limette
1 Schalotte
1 Ei
1 TL getrockneter Majoran
1 Zweig Majoran
1 TL Senf
1 TL süßer Senf
5 Lorbeerblätter
300 ml Gemüsefond
200 ml Milch
1 TL weißer Balsamico
Cilli, aus der Mühle, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rote-Bete-Salat:

1 Rote Bete, vakuumiert
1 Apfel (Pink Lady)
1 Limette
1 Schalotte
3 Stiele Petersilie
1 EL Zucker
1 EL weißer Balsamico
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

2 Eier
1 TL kleine Kapern
1 Vanilleschote
1 Msp. Safranfäden
1 EL Crème double
100 ml Sahne
1 EL weißer Balsamico
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnierung:

3 Kapernäpfel
Kapuzinerkresseblüten und -blätter



Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen.

Die Milch erwärmen und das Brötchen darin einweichen. Eine Schalotte abziehen, halbieren und eine Hälfte fein reiben. Das Lorbeerblatt, die geriebene Schalotte, den Balsamico, den Zucker sowie die Petersilie mit dem Gemüsefond zu einem Sud einkochen lassen. Die Limette waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Das Brötchen ausdrücken und mit dem Hackfleisch vermengen. Das Ei aufschlagen und zusammen mit den Kapern unterkneten. Die Hackmasse mit dem Senf, etwas Limettenabrieb, etwas Chili sowie je einer Prise Salz und Pfeffer würzen und daraus Klopse formen. Die Klopse in den heißen Sud geben und darin gar ziehen lassen.

Die Rote Bete in Würfel schneiden. Den Apfel schälen, reiben und mit der Roten Bete vermengen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Aus dem Essig, dem Zucker und den Zwiebelwürfeln eine Marinade anrühren. Die Marinade mit der Rote-Bete-Apfel-Mischung vermengen und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit dem Zucker vermengen. Von dem Sud der Klopse 100 Milliliter mit der Crème double verrühren, die Safranfäden sowie die Zuckermischung zugeben und zum Kochen bringen. Die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit der Sahne in die Sauce einrühren und einige Minuten köcheln lassen. Die Klopse in die Sauce geben und kurz ziehen lassen.

Die Kartoffeln abgießen und pellen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin schwenken und die Petersilie dazugeben.

Die Klopse zusammen mit den Pellkartoffeln und dem Rote-Bete-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.