

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2022 ▪  
**Motto „gewickelt & gerollt“ mit Johann Lafer**



**Christian Schimitzek**

**"Herrgottsbscheißerle" mit grünem Spargel,  
geschmelzten Zwiebeln und Bacon-Schaum**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

2 Eier  
75 g Mehl  
125 g Hartweizengrieß  
1 Msp. Kurkuma  
1 Prise Salz

Die Eier in der Schüssel einer Knetmaschine mit dem Salz verquirlen. Mehl, Grieß und Kurkuma hinzugeben und gut kneten bis ein homogener, elastischer Teig entstanden ist. Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt im Kühlschrank kaltstellen.

**Für die Füllung:**

200 g gemischtes Hackfleisch  
100 g Spinat  
1 rote Zwiebeln  
2 Eier  
1 EL Butter  
1,5 EL Semmelbrösel  
½ Bund Petersilie  
Muskatnuss, zum Reiben  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern und in Pfanne mit Zwiebeln erhitzen bis er eingefallen ist. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hackfleisch mit Petersilie, Eiern und Semmelbröseln in einer großen Schüssel gut vermischen. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Spinat in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren und dann mit der Fleischmasse vermengen.

**Für die Fertigstellung:**

1 Ei  
2 L Rinderfond

Teig mit Nudelmaschine/Nudelholz in gleichmäßige breite Bahnen ausrollen. Er sollte nicht zu dick sein. Ei aufschlagen und trennen. Füllung in kleinen Portionen auf Nudelbahnen geben und die Ränder mit Eigelb bestreuen. Teig über der Füllung zusammenlegen. Dabei mögliche Luftpöckel vermeiden. Ränder mithilfe eines Kochlöffels festdrücken. Maultaschen in den Zwischenräumen mit dem Messer trennen. Fond erhitzen und Maultaschen bei geringer Hitze ca. 10 Minuten darin ziehen lassen. Abtropfen und kurz vor Servieren in Butter mit der Zwiebel-Schmelze anbraten.

**Für den grünen Spargel:**

6 Stangen grüner Spargel  
Olivenöl, zum Braten

Spargel waschen und die holzigen Enden entfernen. Bei Bedarf das untere Drittel schälen. In einer Pfanne Öl erhitzen und Spargel darin gar dünsten.

**Für die geschmelzten Zwiebeln:** Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Öl kräftig anbraten. Hitze runter drehen und Zwiebeln weich schmoren. Zum Ende mit der Butter nachbräunen und mit Salz würzen.

- 2 Zwiebeln
- 25 g Butter
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle

**Für den Bacon-Schaum:** Milch, Sahne und Speck in einen Kochtopf geben und alles zusammen aufkochen. Hitze reduzieren und 5-10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und etwas ziehen lassen. Vor dem Servieren Speck abseihen und nochmals aufkochen lassen. Mit einem Pürierstab schaumig pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Benjamin Kofler**

## **Mit Ricotta gefüllte Auberginen-Röllchen mit Tomatensugo und Polenta**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Auberginen-Röllchen:**

1 große Aubergine  
150 g Ricotta  
8 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Aubergine putzen, waschen und der Länge nach in 5 mm breite Scheiben schneiden.

Auberginenscheiben von beiden Seiten salzen und kurz ziehen lassen. Dann mit einem Küchenpapier trockentupfen. In einer großen Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und Aubergine darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten von jeder Seite hellbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen. Restliche Auberginenscheiben ebenso braten. Kurz vor dem Servieren Auberginenscheiben nebeneinander legen, mit Ricotta bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und einrollen.

### **Für den Tomaten-Sugo:**

2 Rispen Cherrytomaten (etwa 20 Stück)  
400 g geschälte Tomaten aus der Dose  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
1 Orange  
100 ml Rotwein  
1 EL Tomatenmark  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
2 TL getrockneter Oregano  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cherrytomaten waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen. Anschließend vierteln und achteln. Knoblauch und Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Knoblauch sowie die Schalotten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Nach kurzer Zeit die Tomatenwürfel dazugeben und mit Tomatenmark kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Geschälte Tomaten, Thymian, Rosmarin und Oregano mit in die Pfanne geben und 10 Minuten köcheln lassen. Orange waschen und abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Tomatensugo mit Salz, Pfeffer, Orangensaft und Orangenschale abschmecken.

### **Für die Polenta:**

100 g Maisgrieß  
80 g Pinienkerne  
470 ml Milch  
100 g Parmesan  
Salz, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. 10 g Pinienkerne beiseitestellen. Restliche Pinienkerne mit Milch und etwas Salz in einem Topf kurz aufkochen lassen. Maisgrieß unter Rühren einrieseln lassen und bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten quellen lassen. Parmesan reiben und etwa 20 g beiseitestellen zur Garnitur. Den Rest unter die Polenta rühren.

### **Für die Garnitur:**

25g Rucola  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Rucola waschen, trockenschleudern und mit Öl und etwas Salz in einer Schüssel vorsichtig mischen.

Die Auberginenröllchen mit Polenta und Sugo auf Tellern anrichten. Mit Olivenöl beträufeln. Pinienkerne, Rucola und Parmesan darüber streuen und servieren.



Susanne Ehrlich

## Mit Garnelen gefüllte Tofu-Blätter in Miso-Brühe mit grünem Spargel und Tofu

Zutaten für zwei Personen

### Für die gefüllten Tofu-Blätter:

300 g Garnelen ohne Schale, entdarmt  
150 g Tofublätter  
1 Zitrone, davon Abrieb  
1 Ei  
1 Bund Schnittlauch  
1 EL helle Sojasauce  
3 EL geröstetes Sesamöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen abrausen und trocken tupfen. Ei aufschlagen und trennen. Hälfte der Garnelen mit Eiweiß pürieren. Eigelb zur Seite stellen. Zitrone waschen und abreiben. Garnelen-Farce mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, Sojasauce und ½ EL Sesamöl würzen. Restliche Garnelen halbieren. Tofublätter in heißem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Auseinanderziehen und 8 Quadrate a ca. 18x18 cm herausschneiden. Zwei Blätter übereinanderlegen. Mit Garnelen-Farce und halbierten Garnelen belegen. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln, in feine Röllchen schneiden und auch auf die Garnelen streuen. Gefüllte Tofublätter vorsichtig einrollen. Auf Küchenpapier kurz antrocknen lassen und mit Eigelb bestreichen. In einer Pfanne mit restl. Sesamöl ca. 8 Minuten rundherum anbraten. Vor dem Anrichten in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden.

### Für die Miso-Brühe:

100 g grüner Spargel  
4 Shiitake  
50 g schnittfester Seidentofu  
200 ml Fischfond  
30 ml Mirin  
½ TL Misopaste  
Erbsensprossen, zum Garnieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond aufkochen, Mirin und Misopaste einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel waschen, untere Enden abschneiden und ggf. schälen. Dann in mundgerechte Stücke schneiden. Tofu würfeln. Shiitake putzen, den Stiel entfernen und vierteln. Tofu, Shiitake und Spargel zur Brühe geben und kurz durchziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2022 ▪  
Zusatzgericht von Johann Lafer



**Rindersaftschinken-Röllchen mit Sellerie-Apfel-Salat und Kürbiskern-Mayonnaise**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Rindersaftschinken-Röllchen:**

12 dünne Scheiben Rindersaftschinken  
100 g Knollensellerie  
1 kleiner Apfel  
1 Zitrone, davon Saft  
50 g Crème fraîche  
Salz, aus der Mühle  
Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie putzen und schälen. Apfel waschen. Beides zuerst in dünne Scheiben hobeln, dann in feine Streifen schneiden. Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Apfelstreifen mit Zitronensaft beträufeln. Selleriestreifen ca. 1 Minute in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Sellerie- und Apfelstreifen mit Crème fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rindersaftschinkenscheiben auf die Arbeitsfläche legen und etwas Sellerie-Apfel-Salat darauf verteilen und einrollen.

**Für die Kürbiskern-Mayonnaise:**

25 g Kürbiskerne  
1-2 EL Kürbiskernöl  
100 g Mayonnaise  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. Mayonnaise mit Kürbiskernöl vermischen. 2/3 der Kürbiskerne unterheben. Restlichen Kürbiskerne für die Garnitur beiseitelegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Spinat-Salat:**

2 Handvoll junger Blattspinat  
½ rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL weißer Balsamico  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Unter den Spinat mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Essig beträufeln. Alles miteinander vermengen.

**Für die Garnitur:**

2 Eier  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier in kochendem Wasser hart kochen. Abschrecken und abkühlen lassen, dann pellen und vierteln.

Die Rindersaftschinkenröllchen auf dem Spinat-Salat anrichten, mit Kürbiskern-Mayonnaise bestreichen und mit Ei garnieren. Schwarzen Pfeffer und Kürbiskerne darüber streuen.