

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. August 2022 ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Lucineide Strohm

Selbstgemachte Tagliatelle mit Rinderfilet-Streifen, Schmortomaten und grünem Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Pastamehl, Type 00
 2 mittelgroße Eier
 Mehl, für die Arbeitsfläche
 Salz, aus der Mühle

Die Eier aufschlagen. Mehl und Eier zu einem Nudelteig kneten. Sollte Teig zu trocken sein, etwas Wasser dazu geben. Zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie umwickeln um den Teig im Kühlschrank ruhen zu lassen. Teig mit einem Nudelholz leicht ausrollen und anschließend durch eine Nudelmaschine geben. Dabei den Teig 3 Mal auf Stufe 0 geben und danach bis zur Stufe 7 durchlassen und mit einem Tagliatelleaufsatz schneiden. In einem Topf mit Salzwasser für 2 Minuten kochen

Für die Schmortomaten:

300 g kleine Cherrytomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 Orange
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Oregano
 100 ml Gemüsefond
 100 ml extra natives Olivenöl
 25 ml weißer Balsamicoessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, andrücken und halbieren. Orange halbieren und Saft auspressen. Rosmarin und Oregano abbrausen und trockenwedeln. Cherrytomaten waschen und Strunk entfernen. Tomaten, Orangensaft, Knoblauch, Rosmarin, Oregano, Gemüsefond, Olivenöl und Balsamicoessig in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze mit Deckel schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pesto:

50 g Pinienkerne
 50 g Parmesan
 ½ Bund Basilikum
 ½ Bund glatte Petersilie
 100 ml extra natives Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Parmesan fein reiben. Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Pinienkerne, Parmesan, Basilikum und Petersilie kurz mixen. Nach und nach Olivenöl hinzugeben und zu einer feinen Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rinderstreifen:

200 g Rinderfilet
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit neutralem Pflanzenöl für 1 Minute von allen Seiten scharf anbraten.

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Tagliatelle zu den Schmortomaten geben und durchschwenken. Auf einen tiefen Teller geben. Rinderstreifen darauf drapieren und das Pesto darüber verteilen. Mit einem Basilikumblatt garnieren.



Brian Kammerer

Roastbeef mit Pfeffersauce, Pastinakenpüree und glasierten Karotten

Zutaten für zwei Personen

Für das Roastbeef:

350 g Roastbeef
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Butter, zum Braten

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fleisch trockentupfen und in einer Pfanne scharf anbraten: Nach dem ersten wenden Butter, Knoblauch, Thymian und Rosmarin hinzugeben und mit der geschmolzenen Butter für ca. 2 Minuten übergießen. Roastbeef auf einem Teller in den Ofen geben. Sud in der Pfanne aufheben.

Für das Pastinakenpüree:

300 g Pastinake
100 ml Sahne
50 g Butter
1 Zwei Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen, abgießen und mit Butter und Sahne zu einem Püree verarbeiten und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Muskat würzen.

Für die Karotten:

300 g dicke Karotten
Butter, zum Anbraten
Meersalz, zum Würzen

Karotten schälen, in mundgerechte Stückchen schneiden und mit Butter und Meersalz scharf und schnell anbraten.

Für die Pfeffersauce:

1 Zwiebel
30 ml Rotwein
2 TL eingelegte grüne Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In der Pfanne im Fleischsud anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Grüne Pfefferkörner und Sahne hinzugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Etwas Shisokresse

Gericht mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Tröster

Bachsaibling mit Meerrettichsauce, Rote-Bete-Püree und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für den Bachsaibling:

2 Bachsaiblingfilets, à 180 g, mit Haut
Rapsöl, zum Braten
Butter, zum Braten
1 Prise Zitronenpfeffer
Salz, aus der Mühle

Den Saibling salzen und auf der Hautseite in einer Pfanne mit Öl und Butter anbraten. Mit Zitronenpfeffer würzen.



Laut WWF sind **Saiblinge, Seesaiblinge und Bachsaiblinge** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Juli 2022):

- 1. Wahl: BIO- oder ASC-Label (Aquakultur)
- 1. Wahl: Österreich, Schweiz (Aquakultur: Teichanlagen, Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Island (Aquakultur: Durchflussanlagen)
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen)
- 1. Wahl: Schweden (Binnenfischerei)

Für die Meerrettichsauce:

½ Gemüsezwiebel
30 g Meerrettichwurzel
250 ml Wermut
250 ml trockener Weißwein
750 ml Gemüsefond
250 ml Sahne
Maisstärke, zum Abbinden
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter 5 Minuten anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Gemüsefond aufgießen und 20 Minuten kochen. Meerrettich reiben und mit Sahne hinzugeben, mixen und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls mit Maisstärke abbinden.

Für das Kartoffelstroh:

2 mittelgroße festkochende Kartoffeln
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider in Spiralen schneiden. In einem Topf mit heißem Öl frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

20 g Meerrettich
Einige essbare Blüten

Meerrettich waschen und fein reiben. Gericht mit Meerrettich und Blüten garnieren.



Felix Kaufmann

Entrecôte mit grünem Spargel, Papas arrugadas und Chimichurri

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

500 g grüner Spargel
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die holzigen Enden des Spargels abschneiden.

Butter in einer Pfanne langsam zergehen lassen und Spargel darin bis zur gewünschten Farbe anbraten. Die Butter sollte nicht zu heiß werden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Fleisch:

300 g dickeres Entrecôte
Neutrales Öl, zum Anbraten
Meersalzflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch vor der Zubereitung auf Raumtemperatur kommen lassen und von beiden Seiten salzen. Eine gusseiserne Pfanne erhitzen, bis sie anfängt leicht zu rauchen. Fleisch hineingeben und von beiden Seiten etwa 2-3min braten. Gegebenenfalls einen Schuss Öl dazugeben. Fleisch anschließend pfeffern und kurz ruhen lassen. Mit Meersalz bestreuen.

Für die Papas Arrugadas:

300 g Drillinge
200 g Salz

Kartoffeln gut waschen und in einem Topf mit 1 L Wasser bedecken. Das Salz hinzufügen und die Kartoffeln 20 Minuten köcheln.

Wasser abgießen und Kartoffeln noch etwas ruhen lassen. Es bildet sich eine leichte Salzschiicht.

Für das Chimichurri:

1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Koriander
4 Stiele Minze
4 Stiele Estragon
10 Kapern
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Chili
3 Limetten
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln, gleichmäßig hacken und in eine Schüssel geben.

Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Kerne der Chili entfernen und mit Schalotte und Knoblauch zu den Kräutern geben. Kapern halbieren und ebenfalls hinzugeben. Limetten auspressen. Limettensaft und Olivenöl zur Masse geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in Tranchen schneiden, neben dem Spargel und den Kartoffeln auf dem Teller anrichten. Chimichurri entweder separat oder auf dem Teller servieren.



Melanie Koser

Senfeier mit Rote-Bete-Kartoffelstampf und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Senfeier:

4 Eier
1 Zitrone
350 ml Gemüsefond
350 ml Milch
1 EL mittelscharfen Senf
1 EL grobkörnigen Senf
2 TL Estragon-Essig
1 EL Butter
1 Prise Zucker
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Butter in einem Topf erhitzen und Mehl hinzufügen und verrühren. Fond hinzugeben und mit Milch aufgießen. Senf unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und 15 Minuten köcheln lassen. Eier separat wachsw weich kochen bzw. mit Estragon-Essig pochieren. Eier abschrecken, pellen und zur Sauce geben.

Für den Kartoffelstampf:

300 g festkochende Kartoffeln
300 g frische Rote-Bete-Knollen
80 ml Milch
20 ml Sahne
1 EL Butter
½ Bund glatte Petersilie
¼ Bund Dill
¼ Bund Estragon
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Rote Bete waschen, schälen und in Salzwasser garkochen. Milch in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Rote Bete abgießen und stampfen. Warme Milch und Sahne hinzugeben. Stampf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterrühren.

Für die Röstzwiebeln:

1 Gemüsezwiebel
1 rote Zwiebel
Mehl, zum mehlieren
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Ringe mehlieren, salzen und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Für die Garnitur:

1 Zweig Estragon
1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Zitronenmelisse

Estragon, Petersilie und Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Estragon, Petersilie und Zitronenmelisse garniert servieren.



Marcus Tanzen

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelplätzchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Zürcher Geschnetzelte:

2 Kalbsschnitzel, à ca. 150 g
 1 rote Zwiebeln
 125 g braune Champignons
 60 ml halbtrockener Weißwein
 100 ml Sahne
 Stärke, zum Abbinden
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelplätzchen:

300 g festkochende Kartoffeln
 1 Ei
 1 EL Mehl
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Die Zwiebel abziehen und 2 EL fein würfeln. Champignons putzen und vierteln. Fleisch quer zur Faserung in 1 cm dicke Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch entnehmen und beiseitestellen. Champignons und Zwiebeln in gleicher Pfanne anbraten, mit Weißwein und Sahne ablöschen und köcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Stärke abbinden. Fleisch hinzugeben und kurz erhitzen.

Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. Kartoffelmasse in einem Geschirrtuch auswringen. Ei trennen und Eigelb mit Mehl und Kartoffelmasse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne mit Butterschmalz auf beiden Seiten goldbraun braten. Gegebenenfalls in den Ofen bei 120 Grad Umluft geben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.