

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. September 2022** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Sabrina Reichel

Hirschrücken mit Spätzle, Pilz-Espuma und sautierten Pilzen

Zutaten für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

2 parierte Hirschrückensteaks à 250 g
 50 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steaks von allen Seiten in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Gitterblech für 25 Minuten in den Ofen geben. Danach aus dem Ofen nehmen und für 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss bei Bedarf nochmals salzen und zum Servieren in 1-2 cm dicke Scheiben entgegen der Faserung schneiden.

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl
 2 Eier
 150 ml Sprudelwasser
 50 g Butter
 1 TL Salz

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Anschließend die Temperatur reduzieren. Eier aufschlagen und mit Mehl und Salz vermengen. Nach und nach Sprudelwasser hinzugeben. Anschließend für 10 Minuten ruhen lassen. Dann mit einer Spätzlereibe den Teig über dem Topf reiben und Spätzle für 5-7 Minuten ziehen lassen. Butter in einer hohen Pfanne erhitzen. Spätzle mit einer Schaumkelle vom Wasser in Pfanne geben und anbraten.

Für den Pilz-Espuma:

35 g Champignons
 35 g Austernpilze
 35 g Kräuterseitlinge
 20 g getrocknete Steinpilze
 1 Zwiebel
 50 ml Sahne
 25 g Crème fraîche
 25 ml Weißwein
 75 ml Wildfond
 2 g Speisestärke
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Steinpilze in Wasser einlegen und etwas ziehen lassen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und fein schneiden. Zwiebel und Pilze in einem Topf mit Öl anbraten und anschließend mit Weißwein und dem Steinpilzwasser ablöschen. Sahne und Fond zusammen aufkochen und mit Crème fraîche verrühren. Vom Sahnegemisch 3 EL abnehmen und mit Stärke mischen. Sahnemischung und Stärkegemisch zu den Pilzen geben, umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit einem Pürierstab alles fein pürieren, durch ein Sieb passieren und in eine Espuma-Flasche geben. Abkühlen lassen, schütteln und servieren.

Für die sautierten Pilze:

20 g braune Champignons
 20 g Austernpilze
 20 g Kräuterseitlinge
 2 Zweige glatte Petersilie
 Olivenöl, zum Braten
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Oberflächen der Kräuterseitlinge etwas anritzen. In einer Pfanne mit Butter und Olivenöl braten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zu den Pilzen geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Janko Seifert

Tomaten-Risotto mit Hackfleischbällchen und Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Tomaten-Risotto:

200 g Risotto
3 Tomaten (San Marzano)
3 Schalotten
100 g Parmesan
50 g Butter
100 ml Weißwein
800 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt
3 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Schalotten abziehen und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Anschließend Risotto dazugeben und anschwitzen. Lorbeerblatt hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen und nach und nach Geflügelfond unter Rühren hinzugeben. Tomaten waschen, fein würfeln und nach circa 8 Minuten hinzugeben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Zum Risotto geben und umrühren. Parmesan fein reiben. Parmesan und Butter unterrühren, vom Herd nehmen und abgedeckt ziehen lassen. Nach circa 3 Minuten umrühren und gegebenenfalls etwas Fond oder Wasser hinzugeben, um gewünschte Konsistenz zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Hackfleischbällchen:

200 g Rinderhackfleisch
1 Ei
100 g Parmesan
30 g Semmelbrösel
1 Zweig glatte Petersilie
3 Zweige Thymian
½ TL Piment d' Espelette
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei aufschlagen. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Parmesan fein reiben. Rinderhack, Ei, Petersilie, Thymian, Semmelbrösel und Parmesan vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette würzen. Anschließend zu kleinen Bällchen formen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Für das Basilikum-Pesto:

1 Zitrone
50 g Pinienkerne
30 g Parmesan
2 Bund Basilikum
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Parmesan reiben. Alles in einem Standmixer grob mixen. Zitrone waschen und Schale abreiben. Danach mit Salz, Pfeffer und dem Abrieb einer halben Zitrone abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Agnes Büttner

Rinderfilet im Speckmantel mit Karotten-Kartoffelstampf und Karotten-Schafskäse-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für den Karotten-Kartoffelstampf:

350 g mehligkochende Kartoffeln
350 g Karotten
100 ml Sahne
2 EL Butter
½ Bund Schnittlauch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser garen. Karotten waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einem zweiten Topf mit Salzwasser etwa 10 Minuten weichkochen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln und Karotten abgießen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne in einem Topf erwärmen und Butter, Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss einrühren. Anschließend mit dem Schnittlauch unter Kartoffel-Karotten-Püree rühren. Püree bei geringer Hitze nochmals unter Rühren erwärmen.

Für das Rinderfilet im Speckmantel:

2 Rinderfilets à 180 g
2 Scheiben Speck
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch waschen, trockentupfen, jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit Küchengarn befestigen. In einer Pfanne mit Öl von allen Seiten 4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch auf ein Backblech geben, mit dem Bratensatz übergießen. Im Backofen 15 Minuten garen.

Für das Karotten-Schafskäse-Pesto:

200 g Karotten
1 Scheibe Toastbrot
50 g Schafskäse
25 g Walnusskerne
6 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Kochen
100 ml Olivenöl

Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl und Wasser in einem Topf erhitzen. Möhren darin zugedeckt 5-6 Minuten dünsten. Karotten herausnehmen und auskühlen lassen. Rinde vom Toastbrot abschneiden und Brot im Zerkleinerer grob mixen. Walnüsse grob hacken und mit Brotbröseln in einer Pfanne ohne Fett braun rösten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zwei Stiele zum Garnieren beiseitelegen. Blätter abzupfen. Möhren, Walnüsse, Toastbrösel und 100 ml Olivenöl im Zerkleinerer zu einer glatten Masse verarbeiten. Schafskäse fein würfeln. Ca. ¾ davon und Thymian zum Pesto geben und unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Thymian und Schafskäse garnieren.



Neel Nissen

Lammlachs mit Rosmarin-Rotweinsauce, Kartoffel-Sellerie-Püree und Bohnen im Speckmantel

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammlachse:

2 Lammlachse
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammlachse mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Knoblauchzehen abziehen und mit dem Messer andrücken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit dem Knoblauch zum Lamm geben. Lammlachse danach mit Knoblauch und Rosmarinzweigen in Alufolie einwickeln und in den Ofen geben. Bei 57 Grad Kerntemperatur wieder aus dem Ofen nehmen und einige Minuten in der Alufolie ruhen lassen. Lammlachse vor dem Servieren anschneiden.

Für die Rosmarin-Rotweinsauce:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 ml Sahne
50 ml Rotwein
100 ml Gemüsefond
1 EL Tomatenmark
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfanne mit dem Lammlachs-Bratensatz weiterverwenden. Schalotte und Knoblauch abziehen, feinhacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Tomatenmark, Knoblauch und Schalotte in eine Pfanne geben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen und den Fond angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce 8-10 Minuten köcheln lassen.

Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, Sahne dazugeben und nochmal kurz erwärmen.

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

300 g mehligkochende Kartoffeln
200 g Knollensellerie
125 ml Sahne
100 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne im Topf erwärmen. Kartoffeln und Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Danach abgießen und stampfen. Warme Sahne hinzufügen. Im Anschluss Butter kleinschneiden und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Bohnen im Speckmantel:

400 g Prinzessbohnen
8 dünne Scheiben Speck
3 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Bohnen putzen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser 3-4 Minuten bissfest garen, abschrecken und abtropfen lassen. Bohnen zusammenlegen, mit Speck umwickeln und in einer Pfanne mit Butter bei kleiner Hitze braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Martina Labuhn

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, wildem Brokkoli und Thymian-Drillingen

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsgeschnetzelte mit Champignons:

300 g Kalbsfilet
 400 g braune Champignons
 3 Schalotten
 1 Limette
 150 g Crème fraîche
 300 g Schlagsahne
 150 ml Weißwein
 1 EL Teriyaki-Sauce
 1 EL Steinpilzpulver
 Rapsöl mit Buttergeschmack, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbsfilet in dünne Streifen schneiden. Schalotten abziehen, halbieren und in grobe Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Limette halbieren und den Saft auspressen. Schalotten und Champignons in Rapsöl anrösten, mit Weißwein ablöschen und leicht einkochen lassen. Sahne und Crème fraîche zugeben und weiter köcheln lassen. Mit Steinpilzpulver und Teriyaki-Sauce würzen, und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Wenn Thymian-Drillinge und wilder Brokkoli gar sind, Kalbsfilet in einer separaten Pfanne kurz in Öl heiß anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, zur Rahmsauce geben und verrühren.

Für den wilden Brokkoli:

200 g wilder Brokkoli
 1 TL Salz

Brokkoli putzen und in reichlich Salzwasser ca. 4 Minuten garen, danach abschütten.

Für die Thymian-Drillinge:

400 g Drillinge
 3-4 Zweige Thymian
 2 EL Butter
 Rapsöl mit Buttergeschmack, zum Braten
 1 TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Drillinge gut waschen, halbieren und in reichlich Salzwasser 12 Minuten garen. Abgießen und schräg halbieren. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben und rundherum anbraten. Thymianblättchen abzupfen. Butter zu den Kartoffeln geben und mit Thymian bestreuen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lothar Bednarz

Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelstampf, Apfel- und Zwiebelringen

Zutaten für zwei Personen

Für die gebratene Kalbsleber:

200 g Kalbsleber
Butterschmalz, zum Braten
Butter, zum Braten
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsleber säubern, mehlieren, von beiden Seiten in Butterschmalz und Butter je ca. 2 Minuten braten. Anschließend salzen, pfeffern und im Ofen warmhalten.

Für den Kartoffelstampf:

200 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
50 g Butter
200 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser weichkochen und anschließend abgießen. Butter hinzufügen und unterrühren. Ei aufschlagen und trennen. Eigelb und Sahne zu den Kartoffeln geben. Eine Prise Muskat reiben und Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles zusammen stampfen.

Für die Apfel- und Zwiebelringe:

1 säuerlicher Apfel
1 große Zwiebel
Butter, zum Braten
20 g Honig
1 Prise rosenscharfes Paprikapulver
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in Mehl wälzen. In einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Salz, Paprikapulver und Honig würzen. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben und mitrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.