

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2022** ▪
Tagesmotto „Pilze“ mit Mario Kotaska



Thomas Füchsel

Eierschwammerl-Gulasch mit Kartoffelschaum

Zutaten für zwei Personen

Für das Eierschwammerlgulasch:

200 g Pfifferlinge
 1 rote Paprika
 1 große Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 100 ml Sahne
 1 EL Butterschmalz
 1 EL Tomatenmark
 ¼ L Hühnerfond
 1 TL süßes Paprikapulver
 1 TL Zucker
 Essig, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und grob schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob hacken. Paprika, Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark einrühren. Paprikapulver drüberstreuen, Pfanne von der Platte nehmen. Ca. ¼ L Wasser und die Sahne einrühren. 10 Minuten köcheln lassen.

Pfifferlinge putzen. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett dünsten, sodass sie möglichst viel Wasser abgeben. Überschüssiges Wasser wegkippen.

Die Sauce in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab pürieren. In die Pfanne zu den Pfifferlingen geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und ein paar Tropfen Essig abschmecken. Alles verrühren.

Für den Kartoffelschaum:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 100 g Sahne
 25 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Anschließend in einem Topf mit Salzwasser weichkochen.

Kartoffeln abschrecken und ca. 50 ml Kochwasser aufheben. Abkühlen lassen.

Durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Sahne, Kochwasser, Olivenöl hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Masse in die Espumafflasche füllen, Co2 einfüllen, gut schütteln und in einem warmen Wasserbad stehenlassen. Immer wieder schütteln.

Für die Garnitur:

1 Blatt Petersilie
 Schwarzes Salz, zum Abschmecken

Schwarzes Salz über den Kartoffelschaum streuen. Petersilienblatt als Garnitur für das Gulasch verwenden.

Eierschwammerlgulasch in einem tiefen Teller anrichten. Kartoffelschaum in ein Glas füllen und mit schwarzem Salz würzen.



Hilke Brahms

Mezzelune mit Ricotta-Champignon-Shiitake-Füllung, buttrigem Pilz-Sud und gebratenen Egerlingen

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

160 g Mehl, Type 00
40 g Semolina
2 Eier
1 TL Olivenöl
1 Prise Salz

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Eine Mulde in die Mitte formen und die Eier sowie das Öl hineingeben. Die Eier mit einem Löffel verquirlen. Nach und nach Mehl einarbeiten, bis die Eier komplett mit dem Mehl vermengt sind. Teig auf die Arbeitsfläche geben und etwa 5 Minuten glatt kneten. Eine Kugel formen, in Folie einwickeln und den Teig für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

5 braune Champignons
8 Shiitake
1 Schalotte
1 Zitrone
3 EL Parmesan
1 EL Ricotta
3 Zweige Thymian
3 Zweige Basilikum
3 Zweige Estragon
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

Pilze putzen und klein schneiden. Sie sollen etwa die Größe von Linsen haben, damit die Füllung homogen wird, man aber trotzdem noch den Pilz schmeckt.

Pilze in einer Pfanne leicht bräunen und mit Salz abschmecken. Dann auf einen Teller geben, damit die Masse abkühlen kann. Pfanne für den Sud aufgestellt lassen.

Schalotte abziehen und fein schneiden. Zitrone abspülen und 1 TL Schale abreiben. Thymian, Basilikum und Estragon abrausen, trockenwedeln und so viel hacken, dass jeweils ein Esslöffel gehackte Kräuter entstehen.

Schalotte, 1 TL Zitronenabrieb, 1 EL Thymian, 1 EL Basilikum und 1 EL Estragon mit Ricotta vermengen. Parmesan reiben und ebenfalls hinzugeben. Die kalte Pilzmasse hinzugeben und alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung der Mezzelune:

Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und mit 4 cm Abstand voneinander mittig auf den Teig geben. Teig um die Füllung herum mit etwas Wasser bepinseln. Das untere lange Ende vom Teig über die Füllung legen, wobei möglichst wenig Luft eingeschlossen werden sollte. Einen Ravioli-Ausstecher auf die Hälfte des Teiges legen, sodass die Füllung in der Mitte ist, aber nur eine Hälfte des Ausstechers den Teig berührt. Die Teigtasche soll aussehen wie ein Halbkreis, bzw. ein Halbmond.

Für den Sud:

10 g getrockneter Pilz-Mix
1 TL Steinpilzpulver
2 Zweige Thymian
30 g kalte Butter
Salz, aus der Mühle

150 ml Wasser in die Pfanne geben, in der zuvor die Pilze für die Füllung gebraten wurden. Thymian abrausen und trockenwedeln. Die getrockneten Pilze, das Steinpilzpulver und Thymian mit in die Pfanne geben. Kurz aufkochen, aber nicht zu sehr einreduzieren lassen.

Nach etwa 10 Minuten nach und nach kalte Butter hinzugegeben, bis der Sud buttrig ist. Mit Salz abschmecken. Sud passieren.

Für die gebratenen Pilze: Pilze putzen und halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin goldbraun braten. Thymian abräumen, trockenwedeln und zu den Pilzen geben. Mit Salz würzen.
4 braune Champignons
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Estragon und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, hacken und über die Pasta streuen.
2 g Estragon
2 g Basilikum

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Edgardt Jeske

Pilz-Stroganoff aus Austernpilzen, Egerlingen, Pfifferlingen und Kräuterseitlingen mit selbstgemachten Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für das Pilz-Stroganoff:

400 g gemischte Pilze (Kräuterseitlinge, braune Champignons, Pfifferlinge, Austernpilze)
 1 rote Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 4 Silberzwiebeln
 3 Cornichons
 80 g Crème fraîche
 4 Stängel glatte Petersilie
 ½ EL mittelscharfer Senf
 1 EL kleine Kapern
 50 ml Cognac oder Whiskey
 Olivenöl, zum Anbraten
 Geräuchertes Paprikapulver, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze putzen. Größere Pilze eventuell klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Streifen schneiden. Silberzwiebeln und Cornichons in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und grob hacken. Stiele fein hacken.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Pilze ohne Fett anrösten, bis ein nussiger Geruch entsteht. Anschließend Zwiebel hinzugeben und durchschwenken. Ca. 5 Minuten zusammen anbraten. Öl, Knoblauch, Silberzwiebeln, Cornichons, Petersilie und Kapern hinzugeben. Nach 3 Minuten mit Cognac oder Whiskey ablöschen. Alkohol anzünden und mit einem Bunsenbrenner flambieren.

Nach erloschener Flamme Paprikapulver, Crème fraîche, Senf und Petersilie unterrühren. Ein bisschen Wasser hinzugeben, um die Sauce zu verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle:

300 g Spätzlemehl
 3 Eier
 20 g Butter
 2 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Eiswasser

Eier aufschlagen. Mehl mit Eiern, ca. 150 ml Wasser und Öl gut miteinander vermengen. Entweder mit der Hand oder mit einer Küchenmaschine. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Wasser, Salz und einem Schuss Öl erhitzen. Teig mit einem Spätzlebrett in das leicht kochende Wasser geben.

Spätzle einmal aufkochen lassen, anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine Schale mit Eiswasser legen. Danach durch ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, bis diese leicht bräunlich wird. Spätzle darin schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2022** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Pasta fresca mit Parmesan-Sahnesauce und gebratenen Pfifferlingen

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta fresca:

400 g Nudelmehl
 4 Eier
 1 Schuss Olivenöl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die Eier aufschlagen und mit Nudelmehl, Salz, einer Prise Muskat und Olivenöl zu einem Teig vermengen. Anschließend in einer Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Pasta in einem Topf mit ausreichend Salzwasser kochen.



**PROFI
TIPP**

Es gibt einen bestimmten Richtwert für das Kochen von Nudeln, an den man sich gut halten kann: Für 100 g Nudeln benötigt man 1 Liter Wasser und 10 g Salz.

Für die Parmesan-Sahnesauce:

2 Schalotten
 200 ml Sahne
 100 g Parmesan
 300 ml Geflügelfond

Schalotten abziehen und fein würfeln. Zusammen mit Geflügelfond fast vollständig einköcheln lassen. Parmesan reiben. Mit Sahne auffüllen, aufkochen und mit geriebenem Parmesan zu einer sämigen Sauce mixen.

Für die gebratenen Pfifferlinge:

200 g frische Pfifferlinge
 50 g gewürfelter Speck
 2 Frühlingszwiebel
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 10 g Parmesan
 2 Zweige Rosmarin
 50 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebeln abziehen und schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und zuerst die Pilze darin anschwitzen. Anschließend die Zwiebeln hinzugeben. Knoblauch und Rosmarin hinzugeben. Pfanne nicht schwenken, damit die Pfifferlinge Bräunung erfahren. Anschließend salzen und pfeffern. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Hinzugeben und durchschwenken. Parmesan reiben.

Zum Servieren die Pasta auf die gebratenen Pfifferlinge geben, durchschwenken und mit der Sauce glacieren. Mit einem Teil der gebratenen Pfifferlinge und geriebenem Parmesan garnieren.