

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. November 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Geschnetzeltes" mit Alexander Kumptner



Cornelia Eberwein

Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Cognacsauce im Mandarinkürbis mit Bouillon-Kartoffeln, Apfel und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Mandarinkürbis:

2 kleine Mandarinkürbisse
2 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbisse auf einem Backblech für 20 Minuten in den Backofen geben und garen. Mit einem Schaschlik Spieß prüfen, ob der Kürbis gar ist. Aus dem Ofen nehmen, einen Deckel abschneiden und den Kürbis aushöhlen. Butter schmelzen, Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss dazugeben und die Kürbisse von innen damit auspinseln.

Für das Geschnetzelte:

300 g küchenfertige Kalbsleber
1 säuerlicher Apfel
2 Zwiebeln
150 ml Cognac
400 ml Kalbsfond
5-6 frische Salbeiblätter
2 Zweige Thymian
1 Bund krause Petersilie
1 EL Speisestärke
2 EL Tomatenmark
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Zwiebel abziehen, würfeln, in Öl anbraten, Tomatenmark dazugeben und leicht anrösten. Mit Cognac ablöschen und einreduzieren. Thymian dazugeben, mit Kalbsfond auffüllen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, die Sauce damit binden. Sauce durch ein Sieb passieren.

Leber putzen und in feine Streifen schneiden. Andere Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden, Salbei klein schneiden. ½ Apfel würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln mit Salbei und Apfelwürfeln kurz andünsten, Leberstreifen dazugeben und kurz scharf anbraten. In die fertige Sauce geben, evtl. nachwürzen. Kleingeschnittene Petersilie unterrühren.

Für die Bouillon-Kartoffeln:

4 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
500 ml Rinderfond
1 Zweig Thymian
2 EL neutrales Öl
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und daraus Kreise ausstechen. Öl in einem Topf erhitzen, die Kartoffelscheiben mit der runden Fläche hineingeben und gut anrösten, wenden und mit der zweiten Seite genauso verfahren. Soviel Fond in den Topf geben, dass die Kartoffeln nicht bedeckt sind. Butter und Thymian dazugeben, aufkochen und Kartoffeln garen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Apfel:

1 säuerlicher Apfel
1 EL Butter

Apfel schälen und mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Äpfel dazugeben und leicht farbig anrösten.

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln
1 EL Mehl
250 ml Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe hobeln, salzen und mehlieren. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelringe darin knusprig ausbacken.

Das Geschnetzelte in den Kürbis geben, mit den Zwiebeln dekorieren und zusammen mit Kartoffeln und Äpfeln auf Tellern anrichten und servieren.



Kevin Rathgeber

Geschnetzeltes vom Wildschwein mit Waldpilzen und Schupfnudeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

500 g Wildschweinkeule, ohne Knochen
 150 g Waldpilzmischung
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 150 ml Sahne
 100 ml Rotwein
 1 TL Tomatenmark
 ½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund glatte Petersilie
 Neutrales Öl, zum Braten
 4 Wacholderbeeren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch in mundgerechte Streifen schneiden und in der Pfanne scharf anbraten. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Fleisch wieder aus der Pfanne nehmen. Pilze und Zwiebeln in der gleichen Pfanne scharf anbraten, Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen. Sahne dazu gießen und weiterköcheln lassen. Fleisch wieder dazugeben und für mindestens 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Wacholder abschmecken. Schnittlauch und Petersilie feinschneiden und am Ende darüber geben.

Für den Schupfnudel-Teig:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
 Mindestens 150 g Weizenmehl
 1 EL Kartoffelstärke
 1 Ei
 1 Prise Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in kochendes Wasser etwa 25 Minuten kochen. Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Kartoffelstärke, Muskatnuss, Salz und das Ei daruntermischen.

Für die Schupfnudeln:

1 EL Butter

Schupfnudeln formen und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeermarmelade

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Preiselbeermarmelade garnieren und servieren.



Kerstin Schmalzl-Greis

Kalbsgeschnetzeltes mit Weißweinsauce, Nuss-Basmati, geblähten Perlzwiebeln und Spitzkohl-Apfel-Walnuss-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbfleisch aus der Nuss
1 Zwiebel
10 g Mehl
100 ml Riesling
100 ml Sahne
½ Bund glatte Petersilie
25 g Butterschmalz
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch in kleinen Portionen von allen Seiten scharf anbraten, Mehl darüber streuen und kurz anrösten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Zwiebelwürfel in der gleichen Pfanne anbraten. Mit Riesling ablöschen und aufkochen lassen. Eine Zeit lang kochen lassen, bis der Alkohol verdunstet ist. Sahne dazugeben und verrühren. Bis zur gewünschten Sämigkeit einkochen lassen. Fleisch wieder dazu und noch drei Minuten leicht köcheln lassen. Mit Gewürzen abschmecken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Petersilie unter das Geschnetzelte rühren.

Für den Nuss-Basmati:

125 g Basmati-Reis
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne
2 EL gehäutete Mandeln
2 EL naturbelassene Pistazienkerne
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

Reis in ein Sieb schütten und unter fließendem Wasser so lange waschen, bis das ablaufende Wasser klar ist. Reis abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pinienkerne, Mandeln und Pistazien grob hacken. Butterschmalz in einem Topf schmelzen, Zwiebeln, Knoblauch und Nüsse leicht anbraten.

Reis dazugeben und gut umrühren. ½ Liter Wasser dazu schütten und salzen. Reis bei schwacher Hitze mit Deckel 15 Minuten quellen lassen.

Für den Salat:

¼ Spitzkohl
1 roter Apfel
6 Walnüsse
1 EL Rapsöl
½ EL weißer Balsamico
½ EL Limettensaft
½ EL Honig
½ TL Dijonsenf
2 EL Magerjoghurt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Strunk aus dem Spitzkohl entfernen und Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Walnüsse in einer Pfanne anrösten und zur Seite stellen. Die restlichen Zutaten für das Dressing miteinander verrühren und über den Salat geben.

Für die Perlzwiebeln:

50 g Perlzwiebeln, aus dem Glas

Perlzwiebeln halbieren, mit einem Küchenpapier gut abtrocknen und die Schnittflächen abblämen.

Für die Garnitur:

Gartenkresse

Kresse abzupfen und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Bernd Demel

Geschnetzeltes vom Reh mit Pilzrahmsauce, Polenta und Rosenkohlblättern

Zutaten für zwei Personen

Für das Reh-Geschnetzelte:

300 g Rehrücken
 100 g Pfifferlinge
 150 g Steinpilze
 1 Schalotte
 1 Zitrone
 400 ml Wildfond
 50 ml Rotwein
 50 ml Portwein
 1 Zweig Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 5 Wacholderbeeren
 200 ml Sahne
 1 EL Butter
 Butterschmalz, zum Braten
 1 EL Preiselbeeren
 4 Zweige glatte Petersilie
 ½ EL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken in gleichmäßig dünne Streifen schneiden und salzen. Im heißen Butterschmalz rundum kurz anbraten, so dass es innen noch blutig ist. Fleisch durch ein Sieb abtropfen lassen und den Fleischsaft auffangen. Das Fleisch beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne die Pilze anbraten bis sie goldgelb sind. Pilze im Anschluss herausnehmen und beiseite stellen.

Wachholderbeeren andrücken, Thymianzweig und Rosmarinzweig in Teebeutel geben und zu binden.

Schalotte abziehen, feinhacken, in der Pfanne anschwitzen, mit Portwein und Rotwein ablöschen, den Gewürzteebeutel zu geben und um ein Drittel einkochen. Wildfond (etwas Wildfond abzweigen für die Speisestärke), Pilze, den aufgefangene Fleischsaft, Preiselbeeren und 125 ml Sahne dazugeben und aufkochen. Das Ganze um ein Drittel reduzieren und ggf. mit Speisestärke binden, damit die Sauce eine cremige Konsistenz bekommt. Gewürzteebeutel entfernen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hitze reduzieren. Eventuell etwas Zitronensaft und Schale dazugeben. Mit Butter aufmontieren. Zum Schluss das Fleisch dazugeben und erwärmen. Dann noch einen EL geschlagene Sahne unterheben und gehackte Petersilie.

Für die Polenta:

125 g Minutenpolenta
 500 ml Gemüsefond
 50 g Parmesan
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond zum Kochen bringen. Polenta einrühren, kurz aufkochen lassen, bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze quellen lassen und mehrmals umrühren. Parmesan reiben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter und Parmesan verfeinern. Masse auf einem Teller geben und glatt streichen. Für 15 Minuten auskühlen lassen. Danach Plätzchen (rund, rauten- oder rechteckig) ausstechen und 3 Minuten je Seite in Butter goldbraun braten.

Für die Rosenkohlblätter:

200 g Rosenkohl
 Butter, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Eiswasser
 Salz, aus der Mühle

Blätter des Rosenkohls abzupfen. Wasser in einen Topf geben, kräftig salzen und zum Kochen bringen. Rosenkohlblätter hineingeben und ca. 2 Minuten blanchieren. Danach sofort in Eiswasser abschrecken. Anschließend Butter in der Pfanne schmelzen und die Rosenkohlblätter anbraten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hilke Brahms

Bœuf Stroganoff mit Serviettenknödel

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

125 g Laugenbrezel, mind. 2 Tage alt
 ½ Zwiebel
 125 ml Milch
 2 EL Semmelbrösel
 2 EL Quark
 1 Ei
 ½ Bund glatte Petersilie
 Butter, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Petersilie feinhacken. Brezen klein schneiden und in eine Schüssel geben. Milch in einem Topf erwärmen, Ei in die Milch geben und mit dem Stabmixer oder Schneebesen verquirlen. Mit Muskatnuss würzen. Eiermilch über die Brezen geben, Petersilie und Zwiebel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, 20 Minuten ziehen lassen. Danach Semmelbrösel und Quark untermischen.

Einen Bogen Alufolie ausbreiten, darauf einen Bogen Frischhaltefolie legen und die Knödelmasse längs darauf verteilen. Masse zuerst in die Frischhaltefolie wickeln, dann die Alufolie wie eine Wurst zusammenrollen. Enden fest zusammendrehen. Serviettenknödel in fast kochendem Wasser etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Knödel auswickeln, aufschneiden und in Butter anbraten. Ggf. nachwürzen.

Für das Boeuf Stroganoff:

400 g Geschnetzeltes vom Rind
 1 Zwiebel
 200 g braune Champignon
 100 g Cornichons
 130 ml Kalbsfond
 150 ml Sahne
 100 g Schmand
 1 EL Dijon Senf
 5 g Weizenmehl, Type 550
 Butterschmalz, zum Braten
 15 g Butter
 ¼ Bund glatte Petersilie
 1 Zweig Thymian
 ½ Prise Zucker
 ½ Prise Salz
 ½ Prise Pfeffer

Zwiebel abziehen, fein würfeln, Champignons putzen und vierteln. Cornichons abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Geschnetzeltes portionsweise anbraten, herausnehmen und auf einen Teller geben. Zwiebeln im gleichen Topf scharf anbraten. Pilze zugeben und mit den Zwiebeln goldbraun anbraten. Mit Kalbsfond ablöschen. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Cornichons, Schmand, Sahne und Dijon Senf dazu geben. Wenn die Sauce köchelt, das Rindfleisch mit dem Fleischsaft zur Sauce geben und 2-3 Minuten leise köcheln lassen.

Für die Bindung eine Mehlbutter einrühren. Dazu Butter mit Mehl in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Sauce mit der Mehlbutter abbinden und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Zucker abschmecken. Petersilie waschen, trocken wedeln und feinhacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cordula Pollok

Orientalisches Lamm-Geschnetzeltes mit Couscous und Salzzitronen-Gremolata

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm-Geschnetzelte:

- 400 g Lammlachse
- 150 g frischer Babyspinat
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Dose Kichererbsen
- ½ Dose gestückelte Tomaten
- 1 kleine rote mittelscharfe Chilischote
- 50 g getrocknete Datteln
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 2 EL Joghurt, 3,5% Fett
- ½ EL Olivenöl
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL Harissapaste
- 3 Kardamomkapseln
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- ½ -1 TL Chakalakagewürz
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. Kreuzkümmel
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kardamomkapseln ausdrücken und den Samen im Mörser fein zerstoßen. Lammlachse in Streifen schneiden und mit Olivenöl, zerstoßenem Kardamom, Chakalakagewürz, Zimt und Kreuzkümmel in einer Schüssel marinieren.

Kichererbsen separat in wenig Öl bei mittlerer Hitze 5 Minuten leicht anbraten. Zwiebel abziehen, halbieren, in feine Streifen schneiden, Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Datteln ebenfalls in Würfel schneiden. 1 cm der Chilischote (ohne Kerne) in Streifen schneiden.

Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die marinierten Lammstreifen rundherum scharf anbraten. Danach salzen.

Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller zur Seite stellen.

Zwiebelstreifen und die Knoblauchwürfel in derselben Pfanne leicht anschwitzen, nicht bräunen. Die kleingeschnittenen Datteln dazugeben und 5 Minuten mit dünsten, Paprikapulver dazugeben. Kurz schwenken. Gebratene Kichererbsen und gestückelte Tomaten und den gewaschenen Babyspinat dazu, erhitzen und kurz aufkochen lassen. Orange auspressen, Saft einer halben Orange dazugeben und kurz aufkochen. Den gewaschenen Babyspinat dazugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Harissapaste abschmecken. Hälfte des Joghurts unterrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Etwas von den Chilistreifen dazugeben. Mit Orangenabrieb und Zitronenabrieb nochmals abschmecken. Lammlachsstreifen dazugeben und alles gut in der Pfanne schwenken.

Für den Couscous:

- 80 g Couscous
- 1 rote Paprika
- 150 ml Gemüsefond
- 1 Zitrone
- 1 Zweig Minze
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 1 EL Arganöl
- ¼ TL Ras el Hanout
- 1 Msp. Kurkuma
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond mit den Gewürzen zum Kochen bringen und den Couscous damit übergießen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Mit der Gabel auflockern, nochmals abschmecken mit Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb und das Arganöl dazugeben. Paprika schälen, in kleine Würfel schneiden. Petersilien- und Minzeblätter kleinhacken und alles zum Couscous geben. Nochmal abschmecken und servieren.

Für die Gremolata: Petersilienblätter- und Minzblätter von den Stielen abzupfen und kleinschneiden. Oliven sehr fein würfeln und Knoblauch zerdrücken.
½ Salzzitrone
4 Zweige glatte Petersilie
4 Zweige Minze
½ Knoblauchzehe
1 cm rote Chilischote
3 entsteinte schwarze Oliven
½ Zitrone
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Butter in einer Pfanne erhitzen und die die Mandelstifte darin gut anrösten bis sie goldbraun sind.
2 orange Kapuzinerkresse Blüten
essbare getrocknete
Ringelblumenblüten
50 g Mandelstifte
1 EL Butter

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.