

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juni 2021** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Lena Bastian

Pilz-Ravioli mit Trüffelbutter

Zutaten für zwei Personen

Für die Pilz-Füllung:

150 g Champignons
 150 g Austernpilze
 1 Knolle Knoblauch
 1 Schalotte
 1 Bund Petersilie
 100 g gemahlene Walnüsse
 100 g Ricotta
 100 g Parmesan
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und würfeln. Die Pilze putzen und hacken. Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen, dann die Pilze darin 5 Minuten braten. Ricotta, gemahlene Walnüsse und geriebenen Parmesan hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abrausen, hacken und zum schluss in die Füllung unterheben.

Für die Pilz-Ravioli:

150 g Mehl
 3 Eier
 40 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl, Eier und Olivenöl in einer Schüssel mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte der Teig zu fest werden eventuell noch etwas Wasser zufügen..

Die Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig teilen, die eine Hälfte mit einem Nudelholz ausrollen und mit einem versprudelttem Ei bestreichen.

Kleine Häufchen der Pilz-Füllung mit Abstand auf den bestrichenen Teig setzen. Das zweite Teigstück ebenfalls dünn ausrollen und auf den Teig mit der Füllung legen. Um die Füllung herum den Teig andrücken. Danach mit einem Anrichtering runde Ravioli ausstechen. Mit der Gabel die Ränder andrücken.

Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben und ca. 5-6 Minuten leicht kochen lassen. Vorsichtig aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Für die Trüffelbutter:

50 g Butter
 2 EL Trüffelöl
 10 g schwarzer Trüffel
 4 Cocktailtomaten
 10 g Pinienkerne
 ½ Bund Salbei
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter erhitzen und Trüffelöl mit Salbeiblättern dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ravioli mit den Tomaten zum Schluss in der Trüffelbutter schwenken.

Für die Garnitur Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, frischen Trüffel darüber hobeln, mit Pinienkernen garnieren und servieren.



Malte Krückemeier

Okonomiyaki: Japanischer Spitzkohl-Speck-Fladen mit Pflaumen-Miso-Lack, Mayonnaise und Jakobsmuscheln

Zutaten für zwei Personen

Für den Fladen-Teig:

2 Eier
200 g Weizenmehl
1,5 TL Backpulver
100 ml Fischfond
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Teig 100 ml Wasser, Eier, Weizenmehl, Backpulver, Fischfond und Salz zu einem homogenen Teig vermischen.

Für die Spitzkohl-Speck-Fladen:

½ Spitzkohl
3 Frühlingszwiebeln
6 Scheiben Bacon
Neutrales Öl, zum Anbraten

6 Scheiben Bacon auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 min. knusprig backen. Danach herausnehmen und in kleine Stücke brechen.

Spitzkohl und Frühlingszwiebeln in feine Streifen bzw. Ringe schneiden. 1 EL der Frühlingszwiebelringe für die Garnitur zur Seite stellen.

Zwei Pfannen auf dem Herd erhitzen. In die erste Pfanne etwas Öl hineingeben und ein Viertel des Teiges. Die Hälfte des Spitzkohls und der Frühlingszwiebeln darauf geben und so lange backen bis der Teig goldbraun ist.

Öl in die zweite Pfanne geben und den Fladen aus der 1. Pfanne mit der Spitzkohlseite nach unten in die neue Pfanne geben.

In der ersten Pfanne nun einen zweiten Fladen backen. Die Baconstücke aus dem Ofen darauf verteilen. Den ersten Pfannkuchen mit der Krautseite nach unten auf den zweiten Fladen auf den Bacon geben. Auf niedriger Stufe zu Ende garen.

Für einen zweiten Fladen alles wiederholen.

Für den Pflaumen-Miso-Lack:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer
1 EL Pflaumenmus
4 EL passierte Tomaten
1 TL dunkle Misopaste
1 EL Reisessig
1 EL Mirin
1 EL Sake
Worcestersauce, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch schälen und halbieren. Beides mit 2 Scheiben Ingwer, Pflaumenmus, passierten Tomaten, einem Spritzer Reisessig, Mirin, Sake und Misopaste in einen Topf geben und sämig einkochen. Abschließend mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise:

1 Ei
150 ml Erdnussöl
1 TL Senf
Reisessig, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Ei mit Senf in einen schmalen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab mixen, das Öl langsam dazu gießen und vorsichtig zu einer Mayonnaise hochziehen. Mit Zucker, Salz und Reisessig abschmecken. In den Spritzbeutel umfüllen.

Für die Jakobsmuscheln:

5 ausgelöste Jakobsmuscheln
1 Scheibe Bacon
1 EL Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in 2-3 Scheiben schneiden. In einer sehr heißen Pfanne von einer Seite zusammen mit dem Bacon in Öl anbraten. Butter dazugeben, kurz nachbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.



Empfehlenswert sind laut WWF Jakobsmuscheln, die aus dem Fanggebiet **FAO 27, Nordostatlantik, Norwegen (IIa, IIIa, IVa)** stammen und mit der **Hand gesammelt** werden. Außerdem wird empfohlen, beim Kauf auf das **MSC-Label** zu achten. Auf Jakobsmuscheln, die aus dem Nordostatlantik (FAO 27), Mittelmeer (FAO 37) sowie Nordwestpazifik (FAO 61) stammen und mit Dredgen oder Schleppnetze (Grundscherbrettnetze) gefangen werden, sollten Sie verzichten!

Für das Topping:

Aonori Algenpulver
Bonitoflocken (Katsuobushi)
Sushi-Ingwer, zum Garnieren

Zum Anrichten den Spitzkohl-Speck-Fladen auf den Teller geben, großzügig mit der roten Okonomiyakisauce bestreichen. Mayonnaise in feinen Streifen auf dem Fladen verteilen. Jakobsmuschel-Scheiben kreisförmig auflegen und alles mit Algenpulver, Bonitoflocken, Sushi-Ingwer und Frühlingszwiebeln toppen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anika Klicker

Selbstgemachter Beef-Burger mit Bacon-Jam und Chili-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Burger:

260 g Rinderhackfleisch
1 Bund Schnittlauch
2 EL Rapsöl
Paprikapulver, zum Würzen
Chiliflocken, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Rinderhackfleisch mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Chiliflocken und etwas gehacktem Schnittlauch würzen und verfeinern. Mit einer Burgerpresse jeweils ein Patty mit ca. 130 g formen.

Pattys in einer Grillpfanne mit etwas Rapsöl scharf anbraten bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.

Für das Brötchen:

250 ml Naturjoghurt
2 Eier
400 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 EL Sesam
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

Joghurt, 1 Ei, Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Kleine runde Kugeln formen, das Ei trennen und die Teig-Kugeln mit Eigelb bestreichen. Mit Sesam bestreuen und ca. 12-15 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Für die Chili-Mayonnaise:

1 Ei
100 ml Rapsöl
1 EL Dijonsenf
1 EL Balsamico Bianco
Srirachasauce, zum Abschmecken
Chiliflocken, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Das Ei trennen und das Eigelb mit Senf und Balsamico leicht vermischen. Mit einem Pürierstab mixen und dabei das Öl langsam zugießen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Srirachasauce, Chiliflocken, Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Bacon-Jam (Marmelade):

150 g Bacon
2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
40 g Apfelessig
30 g Ahornsirup
1 Schuss Whiskey
1 EL Instant Kaffeepulver
2 TL Pimentón de la Vera (geräuchertes Paprikapulver)
1 Prise Zimt
50 g brauner Zucker
½ TL Chiliflocken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
10 g Olivenöl

Knoblauch und Zwiebel abziehen und mit Bacon fein würfeln. Mit dem Olivenöl in der Pfanne dünsten, braunen Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen und den Ahornsirup dazugeben. Kaffeepulver, Paprikapulver, Zimt und Chili hinzufügen und einkochen lassen. Zum Schluss mit Pfeffer, Salz und Whiskey abschmecken. Vor dem Anrichten durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

Für den übrigen Belag:

- ½ Romanasalat
- 1 große Fleischtomate
- 4 Gewürzgurken
- 2 Zweige Petersilie
- 2 Halme Schnittlauch
- 1 EL Balsamico Bianco
- 1 EL Olivenöl

Romanasalat waschen und passend rupfen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, klein schneiden und mit Romanasalat vermengen. Mit Öl und Essig anmachen.

Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden. Gewürzgurken kleinschneiden. Die Burgerbrötchen halbieren, beide Hälften mit der Chili-Mayonnaise bestreichen.

Zuerst mit Romanasalat, Tomate und Gurke belegen, danach das Rinder-Patty darauf platzieren. Bacon-Jam auf dem Fleisch dick verteilen. Den Burger mit der zweiten Brötchenhälfte verschließen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Simon Schönauer

Zwiebelrostbraten auf schwäbischen Kässpätzlen

Zutaten für zwei Personen

Für den Zwiebelrostbraten:
 2 Rostbraten á 180 g
 4 Schalotten
 1 Speisezwiebel
 1 Knoblauchzehe
 200 ml Rotwein
 50 ml Alter Balsamicoessig
 3 Zweige Rosmarin
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
 ½ TL scharfes Paprikapulver
 1 Prise Zucker
 2 EL Mehl
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Neutrales Öl, zum Braten

Das Fleisch salzen, pfeffern und zuckern. Schalotten schälen, in Ringe schneiden und in einer Mischung aus Mehl und edelsüßem sowie scharfem Paprikapulver wenden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen, die Zwiebelringe darin frittieren und später auf dem Küchenpapier abtropfen lassen.

Öl ebenfalls in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten scharf anbraten. Speisezwiebel schälen, kleinschneiden und dazugeben. Knoblauch abziehen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig mit dem Knoblauch zum Fleisch geben.

Gebratenes Fleisch mit den Zwiebeln in eine Schale umfüllen und abgedeckt ziehen lassen.

Zucker in die Fleischpfanne streuen und braun werden lassen. Mit Essig und Wein aufgießen und einkochen lassen. Eventuell etwas Wasser zugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Butterflocke abschmecken und zum Schluss mit dem Fleisch zusammen servieren.

Für die Spätzle:
 3 Eier
 300 g Mehl
 100 ml Sahne
 50 g Bergkäse, zum Reiben
 50 g Edamer, zum Reiben
 50 g Romadur am Stück
 5 Halme Schnittlauch
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl, Eier, 200 ml lauwarmes Wasser und etwas Salz zu einem glatten Teig rühren und ziehen lassen.

Spätzleteig mit einem Hobel in kochendes Salzwasser schaben und kurz aufkochen lassen. Butter in der Pfanne zergehen lassen und Spätzle darin anbraten. Alle drei Käsesorten reiben und mit etwas Salz zu den Spätzle geben. Gut durchschwenken und mit etwas Sahne abrunden.

Schnittlauch abbrausen und hacken. Spätzle mit Pfeffer und Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gabriela Baumann

Gebratenes Kalbsfilet mit Parmesan-Erdnusskruste, karamellisierten Möhren, Calvados-Sauce und Kartoffel-Petersilienwurzel-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets, à 150 g
2 EL Butterschmalz

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Filets in einer Pfanne mit Butterschmalz rundum scharf anbraten. Anschließend in den Backofen schieben und circa 15 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 55-56 Grad erreicht ist. In Alufolie umwickeln und 5-10 Minuten ruhen lassen.

Für die Parmesan-Erdnusskruste:

30 g geröstete, gesalzene
Erdnuskerne
1 kleine Zwiebel
25 g Parmesan
1 Ei
60 g Butter
50 g Gartenkresse
20 g Semmelbrösel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter anschwitzen. Kresse zupfen und mit geriebenem Parmesan, Semmelbrösel, Zwiebeln und Erdnüssen in einem Mixer pürieren. Ei trennen und Eigelb mit restlicher Butter unter die Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

Für den Stampf:

200 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Petersilienwurzel
2 EL Butter
100 ml Milch
3 Zweige Thymian
½ Bund Petersilie
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen, waschen und würfeln.

Zusammen mit Thymian ca. 20 Minuten in Salzwasser garen. Milch in einem kleinen Topf erhitzen und Butter darin zerlassen. Kartoffeln und Petersilienwurzel abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Warme Milch unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, grob hacken und unterrühren.

Für die Möhren:

150 g junge Möhren mit Grün
100 ml Gemüsefond
25 g Butter
10 g Zucker
Salz, aus der Mühle

Möhren waschen und schälen. Für die schönere Optik das Grün kappen, aber nicht ganz abschneiden.

Butter, Zucker und etwas Salz in einer Pfanne erhitzen und die Möhren darin unter ständigem wenden leicht anrösten.

Gemüsefond dazugeben und die Möhren bei geringer Hitze 10-20 Minuten köcheln lassen, bis der Fond eine honigartige, zähfließende Konsistenz hat.

Für die Sauce: Kalbsfond in einem kleinen Topf aufkochen, Calvados dazugeben und mit der Butter aufmontieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

200 ml Kalbsfond

30 ml Calvados

30 ml Sahne

40 g kalte Butter

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

1 EL Kartoffelmehl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian und Rosmarin hinzugeben und mit Sahne und Kartoffelmehl binden.

Für das Kalbsfilet mit Kruste:

1 TL rosa Pfefferkörner

1 TL Meersalz

Vor dem Servieren das Fleisch aus der Folie nehmen, mit Salz und Pfefferkörnern bestreuen und die Parmesan-Erdnuss-Kruste auftragen.

Mit dem Bunsenbrenner goldbraun abflämen. Anschließend in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Volker Drews

Paniertes Schweine-Stielkotelett mit Paprika-Bohnen-Gemüse und Salzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kotelets:

2 Schweine-Stielkoteletts
1 Ei
200 g Panko Paniermehl
100 g Mehl
1 TL geräuchertes Paprikapulver
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Koteletts waschen und trockentupfen. Eine Panierstraße bereitstellen. Dafür das Ei verquirlen. 1 TL geräuchertes Paprikapulver unter das Pankomehl mischen und vermengen.

Fleisch salzen und pfeffern. Zuerst in Mehl wenden, danach durch die Eimasse ziehen und in der Pankomischung panieren. Die panierten Koteletts ruhen lassen.

Eine Eisenpfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen und Butterschmalz hinzugeben. Koteletts im Butterschmalz ca. 6-8 Minuten pro Seite anbraten, danach im Backofen ruhen lassen.

Bratensatz aus der Pfanne für die spätere Sauce weiter verwenden und in einer kleinen Schale zur Seite stellen.

Für die Salzkartoffeln:

6 kleine mehligkochende Kartoffeln
Salz, aus der Mühle

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend für 20 bis 25 Minuten kochen und abschütten.

Für die Bohnen:

20 Buschbohnen
30 g Butter
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Bohnen waschen und trockentupfen. Die Enden der Bohnen abschneiden, Bohnen halbieren und in Salzwasser 8 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Bohnen anschließend in einem Sieb abgießen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen, die Bohnen hinzugeben und darin leicht schmoren lassen.

Für das Paprika-Bohnen-Gemüse:

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zwiebel
1 Chilischote
100 ml Gemüsefond
20 g Butter

Zwiebel abziehen und halbieren. Eine Hälfte in feine Streifen schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Paprika waschen, trockentupfen, entkernen und in 2 cm breite Streifen schneiden.

In einer Pfanne den zurückgelegte Bratensatz von dem Kotelett erhitzen. Zwiebel und Paprika 3 Minuten darin anbraten, anschließend Chili hinzugeben und das Ganze weiter braten. Gemüsefond über das Gemüse gießen. Butter zur Bindung hinzufügen bei geringer Stufe köcheln lassen. Buschbohnen hinzufügen und alles vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.