

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. September 2020 ▪  
Tagesmotto „Deutsche Klassiker“ mit Alfons Schuhbeck



Gabriele Blum

### Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

**Für die Klopse:**

250 g Kalbshackfleisch  
2 Sardellenfilets  
1 Brötchen, vom Vortag  
1 Zitrone  
2 Zwiebeln  
50 g Butter  
3 Eier  
100 ml Sahne  
200 ml Milch  
1 L Geflügelfond  
100 ml trockener Weißwein  
6 Zweige glatte Petersilie  
1 Lorbeerblatt  
2 Gewürznelken  
30 g Mehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen und eine davon fein würfeln. Sardellenfilets hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Milch in einem Topf erwärmen. Brötchen in der lauwarmen Milch quellen lassen. Dann ausdrücken, grob zerkleinern und mit dem Hackfleisch vermengen. Zwiebelwürfel und ein Ei hinzugeben und alles gut verkneten. Anschließend Sardellen, Petersilie und Zitronenabrieb zur Masse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erneut gut vermengen.

Fond in einen großen Topf geben und erhitzen. Die zweite Zwiebel halbieren, mit einem halben Lorbeerblatt und Nelken spicken, in den heißen Fond geben und leise köcheln lassen.

Nun die Fleischmasse zu kleinen Klößen formen und vorsichtig in den Fond legen. Bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Klöße mit einem Schaumlöffel herausheben und warmstellen. Den Fond durch ein feines Haarsieb passieren.

Butter in einen Topf geben und aufschäumen lassen. Dann das Mehl unter ständigem Rühren dazugeben und anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und weiter rühren. Fond einrühren und schließlich die Sauce einmal kräftig aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen.

Zwei Eier trennen und jeweils das Eigelb auffangen. Eigelbe mit Sahne verquirlen und in die Sauce einrühren. Dann die Klopse in die Sauce geben und ziehen lassen.

**Für den Kartoffelstampf:**

2 große, mehlig kochende Kartoffeln  
50 g Butter  
100 ml Milch  
1 EL Crème fraîche  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Butter in einen Topf geben und bräunen. Vorsichtig mit der Milch ablöschen, dann leicht salzen.

Kartoffeln abgießen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Die heiße Butter-Milch-Mischung zugeben und alles glattrühren. Stampf mit Salz und Muskat abschmecken. Ggf. mit Crème fraîche verfeinern.

**Für die Garnitur:**

4 EL Kapern  
Pflanzenöl, zum Ausbacken

Kapern bei mittlerer Hitze im Pflanzenöl ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Klopse damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Franz-Josef Goertz**

## **Kalbsleber „Berliner Art“ mit Birnen-Kartoffelpüree**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Kalbsleber:**

4 Scheiben Kalbsleber à 150 g  
1 EL Butter  
2 Zweige Thymian  
3 EL Mehl  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 50 Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Leberscheiben putzen, ggf. von Sehnen und Gefäßen befreien und mit Küchenkrepp gut trockentupfen. Mehl auf einen flachen Teller sieben. Leberscheiben darin wenden und überschüssiges Mehl leicht abklopfen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Leberscheiben darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. eine halbe Minute knusprig anbraten. Butter und die Thymianzweige dazugeben und die Leber bei mittlerer Hitze von jeder Seite noch weitere 1-2 Minuten braten, bis sie goldgelb ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, Leberscheiben herausnehmen und im Backofen warmhalten.

### **Für die Zwiebeln und Apfelspalten:**

1 Apfel  
200 g Zwiebeln  
3 EL Butter  
150 ml dunkler Kalbsfond  
2 Zweige glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Apfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebelstreifen im verbliebenen Bratfett der Leber und Butter gut glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und zugedeckt warmstellen. Dann die Apfelscheiben kurz im Bratfett anbraten und herausnehmen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zwiebeln zurück in die Pfanne geben und mit Petersilie mischen. Mit Kalbsfond ablöschen, alles kurz einkochen lassen und vor dem Servieren über die Leber geben.

### **Für das Birnen-Kartoffelpüree:**

250 g mehlig kochende Kartoffeln  
2 Birnen  
2 EL Butter  
150 ml Milch  
100 ml Sahne  
2 EL Zucker  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Abgießen und mit Milch und Sahne zu einem Püree verarbeiten. Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, dann in feine Würfel schneiden. Würfel in eine Pfanne geben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Dann etwas Butter hinzugeben, durchschwenken und Birnenwürfel schließlich unter das Püree heben. Püree mit Salz und Muskat würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Laura Mueller**

## **Schnitzel mit Kräuter-Kartoffelsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Schnitzel:**

4 kleine dünne Kalbsschnitzel, aus der  
Oberschale; à ca. 60 g  
1 Zitrone  
1 Ei  
½ EL Sahne  
150 g Butterschmalz  
60 g Weißbrotbrösel  
40 g Pankobrösel  
40 g doppelgriffiges Mehl  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel waschen und trockentupfen. Dann mit etwas Wasser beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ei mit Sahne in einem tiefen Teller verquirlen und mit 1 Prise Muskatnuss würzen. Weißbrotbrösel und Panko mischen und auf einen Teller geben, ebenso wie das Mehl. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei-Sahne-Mischung und Bröseln aufstellen und die Schnitzel in derselben Reihenfolge nacheinander panieren.

Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel darin bei mittlerer Hitze zuerst auf einer Seite goldbraun backen. Dann wenden und, falls nötig, noch etwas Fett dazugeben. Das flüssige Schmalz durch Schwenken der Pfanne über die Schnitzel „schwappen“ lassen, sodass sich die Panade der Schnitzel wellenartig wölbt. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zitrone vierteln und als Garnitur verwenden.

### **Für die Kräutermarinade:**

5 Zweige glatte Petersilie  
5 Zweige Basilikum  
5 Zweige Dill  
1 Bund Schnittlauch  
2 cm Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
1 EL Mandelblättchen  
50 ml Geflügelfond  
5 EL Sonnenblumen  
Mildes Chilisalz, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

Dill, Basilikum und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie abbrausen und in kochendem Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das überschüssige Wasser ausdrücken und fein schneiden.

Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer fein reiben.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Petersilie, Dill, Basilikum und Schnittlauch mit Mandelblättchen, Knoblauch, 1 Messerspitze Ingwer und 1 Messerspitze Zitronenschale in den Multizerkleinerer geben. Fond und Öl hinzufügen, alles mit Chilisalz würzen und zu einer feinkörnigen Paste pürieren.



Wenn Sie das Dressing für einen Kartoffelsalat zubereiten, dann sollten Sie immer eine gekochte und gepellte Kartoffel „opfern“ und diese mit den Zutaten des Dressings fein pürieren. Das Dressing bleibt dadurch besser an den Kartoffelscheiben haften und verleiht dem Salat einen intensiveren Geschmack.

**Für den Kartoffelsalat:**

350 g kleine, festkochende Kartoffeln  
2 Blätter Endiviensalat  
5 Radieschen  
1 Apfel  
2 Frühlingszwiebeln  
1 rote Zwiebel  
350 ml Geflügelfond  
3 EL Weißweinessig  
2 TL Dijon-Senf  
Mildes Chilisalz, zum Würzen  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Fond erhitzen, mit Essig und Senf in einem hohen Rührbecher mischen, mit Chilisalz und Zucker würzen. Etwa eine Handvoll Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer untermixen. Dressing nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen. Anschließend die Zwiebelwürfel und etwa 3 Esslöffel der zuvor hergestellten Kräutermarinade untermischen und den Salat nochmals abschmecken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Endivienblätter putzen, waschen, trockenschleudern und in ½ cm breite Streifen schneiden. Radieschen und Apfel putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Kurz vor dem Servieren Frühlingszwiebeln, Endivienblätter und Radieschen unter den Kartoffelsalat heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Pieczyk

## Forelle „Müllerin“ mit Apfel-Kartoffelwürfeln und Gurken-Radieschen-Salat

Zutaten für zwei Personen

### Für die Forelle:

2 Forellen, küchenfertig  
 2 Knoblauchzehen  
 4 Zitronen  
 4 cm Ingwer  
 250 g Butter  
 1 Bund krause Petersilie  
 1 Zweig Thymian  
 1 Zweig Rosmarin  
 100 g Mehl  
 100 ml Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Forellen waschen und trockentupfen. Eine Zitrone in Scheiben schneiden, restliche Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Ingwer in Scheiben schneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Forellen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer von außen und innen würzen. Den Bauch der Forellen mit jeweils 3 Zitronenscheiben, Ingwerscheiben, Thymian und Rosmarin füllen, dann die Forelle mehlieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Forelle von beiden Seiten ca. 5 Minuten braten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen, andrücken und etwa 3 Minuten vor Ende der Garzeit mit in die Pfanne geben. Dann Butter und fein gehackte Petersilie hinzugeben.

Fisch mit flüssiger Butter übergießen.



Laut WWF sollten Sie auf Forellen zurückgreifen, die aus der **Zucht (Offene Netzgehege) aus Europa** stammen. Ebenfalls akzeptabel sind **Seeforellen aus der Schweiz und Nordirland (Binnengewässer)**, die mit **Stellnetze-Kiemennetze** gefangen werden.

Auf Bachforellen aus europäischen Binnengewässern, gefangen mit Angelleinen und Handleinen, sowie Meerforellen aus der Ostsee, gefangen mit Grundangleinen, Kiemennetze-Stellnetze und Fallen, sollten Sie dringend verzichten.

### Für die Apfel-Kartoffelwürfel:

750 g festkochende Kartoffeln  
 2 süßere, festere Äpfel  
 1 süße Zwiebel (alternativ normale Zwiebel)  
 300 g Butter  
 1 Bund glatte Petersilie  
 100 ml Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Kartoffelwürfel 5-6 Minuten in Salzwasser vorkochen, dann abgießen und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin kross anbraten. Dann die Zwiebel hinzugeben und schließlich die Apfelwürfel mit in die Pfanne geben. Alles gut durchschwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Butter in die Pfanne geben und erneut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelwürfel vor dem Servieren auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Gurken-Radieschen-Salat:** Gurke und Radieschen waschen und trockentupfen. Beides fein raspeln und salzen. Kurz ruhen lassen, dann das überschüssige Wasser abgießen. Zwiebel abziehen und würfeln. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel und Dill zur Gurken-Radieschen-Mischung geben und mit Essig, Öl, Zucker, Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 1 Salatgurke
- 10 Radieschen
- 1 Zwiebel
- 100 ml Sahne
- 8 EL Kräuternessig
- 1 Bund Dill
- 8 EL Sonnenblumenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 30. September 2020 ▪  
**Zusatzgericht von Alfons Schubbeck**



**Fleischpflanzerl mit buntem Blattsalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Fleischpflanzerl:**  
 125 g Kalbshackfleisch  
 125 g Schweinehackfleisch  
 1 frische Knoblauchzehe  
 5 cm Ingwer  
 40 g Toastbrot  
 1 Zwiebel  
 1 Zitrone  
 1 Orange  
 1 Ei  
 50 ml Milch  
 1 TL scharfer Senf  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 40 g Weißbrotbrösel  
 1 Prise getrockneter Majoran  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in einer Schüssel in der Milch einweichen. Zwiebel abziehen, würfeln und in ca. 50 ml Wasser weich dünsten, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist.

Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Ei mit Senf, etwas Salz und Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss und jeweils 1 Messerspitze Zitronen- und Orangenschale verquirlen.

Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Weißbrot, dem verquirlten Ei, den Zwiebelwürfeln, Majoran und der 1 Teelöffel gehackter Petersilie vermischen. Ingwer und Knoblauch reiben und unter die Masse mischen und ziehen lassen.

Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen kleine Fleischpflanzerl formen und in den Weißbrotbröseln wenden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pflanzlerl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Ingwer können Sie mitsamt der Schale reiben, denn unmittelbar unter der Schale sitzen 50% aller Inhaltsstoffe.

Noch ein Tipp: Sollte Ihre Pfanne schon ihre besten Jahre hinter sich haben, können Sie Backpapier hineinlegen, dieses mit etwas Öl beträufeln und darauf die Fleischpflanzerl braten. So kleben Sie garantiert nicht fest!

**Für den Salat:**  
 1 Baby-Romana Salat  
 1 Handvoll Feldsalat  
 1 Blatt Endiviensalat  
 1 Frühlingszwiebel  
 6 Radieschen  
 1 Zitrone  
 1 Zweig Kerbel  
 1 Zweig Dill  
 1 Zweig Minze  
 1 Zweig Petersilie  
 1 Zweig Basilikum  
 1 EL mildes Olivenöl

Salatsorten waschen und trockenwedeln. Romana etwas zerkleinern, den Endiviensalat in feine Streifen schneiden. Radieschen waschen und in Scheiben hobeln. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Kerbel, Dill, Minze, Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Alle Salatsorten mit Frühlingszwiebeln und gehackten Kräutern in eine Schüssel geben. Mit ca. 1 Esslöffel Zitronensaft und –abrieb, Olivenöl und Zucker marinieren und mit Chilisalzt und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Radieschenscheiben unterheben.

1 Prise Zucker  
Mildes Chilisalz, zum Abschmecken  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.