

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2020 ▪
Tagesmotto „Österreichische Küche“ mit Johann Lafer



Pia Schneider

Topfenknödel mit Orangenkompott, Sauerrahm-Eis und Kürbiskern-Krokant

Zutaten für zwei Personen

Für die Topfenknödel:

70 g Grieß
½ Zitrone
250 g Topfen (Quark 20 %)
1 Ei
150 g Semmelbrösel
2 EL weiche Butter
100 g Zucker
2 TL Zimt
Salz, aus der Mühle

Die Zitronenschale abreiben und den Abrieb mit dem Topfen, Ei, Grieß, 2 EL Semmelbrösel, 50 g Zucker und 2 EL Butter in einer Schüssel zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig sofort etwa 20-25 Minuten kaltstellen. Danach herausnehmen und kleine Knödel formen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Knödel darin etwa 5 Minuten sieden lassen.

1 EL Butter und Zucker in der Pfanne schmelzen, Rest Brösel und Zimt hinzufügen und braun rösten. Knödel zum Schluss in der Zimt-Brösel-Mischung schwenken.

Für das Sauerrahm-Eis:

½ Limette
250 ml Sauerrahm
75 g Mascarpone
40 g Puderzucker

Limettenschale abreiben und den Saft auspressen. Sauerrahm mit Puderzucker und Mascarpone mit dem Schneebesen verrühren. Limettensaft und -abrieb dazugeben. Masse kurz kaltstellen und in die Eismaschine geben.

Für das Orangenkompott:

2 Orangen
150 ml Orangensaft (100 % Direktsaft)
3 EL Orangenlikör
1 EL Speisestärke
1 Sternanis
1 Zimtstange
4 EL Zucker

Orangen schälen und Filets herausschneiden. Restlichen Saft aus den filetierten Orangen pressen. Zucker im Topf schmelzen und mit Orangenlikör ablöschen. Orangensaft und den frisch gepressten Saft mit Zimtstange und Sternanis hinzugeben und einkochen lassen. Eventuell mit Speisestärke abbinden. Zum Schluss Orangenfilets in den Topf dazugeben, kurz mitkochen lassen und vom Herd nehmen.

Für den Kürbiskern-Krokant:

100 g Kürbiskerne
120 g Zucker
2 EL Butter
1 Zweig Minze

Kürbiskerne hacken. Butter schmelzen und Zucker hinzugeben. Sobald die Butter flüssig ist, Kürbiskerne hinzugeben und verrühren. Auf einer Silikonmatte ausgießen und auskühlen lassen. Ins Gefrierfach geben und zum Schluss mit einem Nudelholz kleinhacken. Minze abbrausen, trockenwedeln und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Daniela Bierbaum

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Zwetschgenröster

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

2 Eier, Größe M
125 ml Milch
1 EL Rosinen
20 g weiche Butter
2 EL Butterschmalz
60 g Mehl
1 EL Butter, zum Braten
20 g Zucker, für den Teig
Zucker, zum Bestreuen
Puderzucker, zum Bestreuen
Salz, aus der Mühle

Die Eier trennen. Eigelb mit einer Prise Salz, Zucker und Butter schaumig schlagen. Anschließend im Wechsel Mehl und Milch unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. 1 EL Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Teig eingießen. Rosinen auf den Teig streuen und den Schmarrn ca. 6-7 Minuten backen, bis die Unterseite leicht goldbraun ist. Schmarrn leicht mit Zucker bestreuen und mit einem Pfannenwender in 4 Teile teilen und wenden. Beim Wenden nochmal unter jedes Viertel ein wenig Butterschmalz geben. Schmarrn 3-4 Minuten weiter backen, bis auch die Unterseite goldbraun ist, dann in Stücke zupfen. Die restliche Butter und den Zucker darüber verteilen und den Schmarrn bei relativ hoher Hitze für ca. 2 Minuten karamellisieren. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Für die Vanillesauce:

2 Eier
125 ml Milch
125 ml Sahne
½ EL Speisestärke
1 Vanilleschote
50 g Zucker

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark vorsichtig herauskratzen. Milch mit Sahne, Vanillemark und Vanilleschote aufkochen. Anschließend vom Herd ziehen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen. Vanilleschote aus der Milchmischung herausnehmen.

Eier trennen und Eigelbe mit Zucker und einer Prise Salz schaumig aufschlagen. Ein paar Esslöffel der warmen Vanille-Milchmischung unter Rühren, in die Ei-Zucker-Mischung geben und anschließend diese wieder zurück in die restliche Vanille-Milchmischung rühren.

Auf mittlerer Temperatur unter gleichmäßigem Rühren am Topfboden entlang erwärmen, bis sich ein leichter Schaum auf der Sauce bildet. Mit der in 1 EL Wasser angerührten Stärke binden.

Für den Zwetschgenröster:

200 g frische Zwetschgen
150 ml trockener Rotwein
½ EL Speisestärke
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
25 g Zucker

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Zucker unter Rühren karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze so lange weiter köcheln, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark vorsichtig herauskratzen. Die Hälfte vom Vanillemark, mit der halben Zimtstange und den Zwetschgen zu der Rotwein-Zucker-Mischung geben und so lange köcheln lassen (5-10 Minuten), bis die Haut der Zwetschgen leicht wellig wird. Zimtstange entfernen und mit der in kaltem Wasser angerührten Stärke binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gert Wiescher

Altwiener Zwiebelrostbraten mit Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Rostbraten:

2 Rostbraten, à 200 g
100 g Butter
6 EL neutrales Öl
2 EL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rostbraten klopfen und am Rand einschneiden, dass es sich nicht verspannt. Beidseitig salzen, pfeffern und melieren. Mit neutralem Öl in einer Pfanne beidseitig ca. 2 Minuten goldbraun anbraten.

Im vorgeheizten Backofen warm stellen.

Rostbraten in anderes Gefäß umfüllen und den Sud aufbewahren.

Für die Zwiebeln und die Sauce:

2 mittelgroße, gelbe Zwiebeln
250 ml Rinderfond
250 ml Rotwein
100 g Butter
1 Prise Zucker
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Hälfte im Rostbratensud rösten.

Den Sud mit Rinderfond ablöschen, das Fleisch wieder hinzugeben und weich dünsten. Sauce mit Butter und einem Schuss Rotwein verfeinern, leicht reduzieren lassen.

Die zweite Hälfte der Zwiebelringe in Mehl wenden und in Öl ausbacken, danach salzen.

Für die Kartoffelwürfel:

300 g festkochende Kartoffeln
50 g Butter
2 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und würfeln. Roh in der Pfanne mit Butter anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen. Danach bei geschlossenem Deckel fertigaren. Ab und zu wenden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und über die Kartoffeln streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Lentsch

Steirische Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskern-Blätterteigstangerln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbiscremesuppe:

400 g Hokkaido-Kürbis
2 große Karotten
1 Zwiebel
2 Stangen Jungzwiebel
1 Orange
60 g steirische Kürbiskerne
100 ml Sahne
1 L Gemüsefond
4 EL steirisches Kürbiskernöl
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
Gemahlener Kümmel
Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Jungzwiebeln abziehen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Kürbis schälen, das Fruchtfleisch klein schneiden und dazugeben. Karotte schälen, in Stücke schneiden und hinzufügen. Mit Fond aufgießen und die Sahne hinzufügen. Etwas von der Sahne für die Garnitur zurückbehalten.

Halbes Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in ein Tee-Ei füllen und in die Suppe geben.

Die fertige Kürbissuppe pürieren und schaumig aufmixen. Eine halbe Orange auspressen und den Saft hinzufügen. Suppe mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und über die Suppe streuen. Mit Kürbiskernöl beträufeln. Zum Schluss die übrige Sahne etwas aufschlagen, etwas salzen und über der Suppe verteilen.

Für die Blätterteigstangerln:

½ Pck. Blätterteig
1 Ei
60 g Gouda
60 g Kürbiskerne
2 EL Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig aufrollen und die Hälfte mit verquirltem Ei bestreichen. Käse reiben und zusammen mit den Kürbiskernen auf den Teig streuen. Mit Kernöl beträufeln. Mit der zweiten Teighälfte bedecken und festdrücken. In Streifen schneiden, eindrehen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2020 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Topfenschmarrn mit Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für den Topfenschmarrn:

1 Zitrone
1 Ei
1 Eigelb
2 Eiweiß
15 g Butter
75 g Topfen (Quark 20 %)
1 EL Rum
1 Vanilleschote
45 g Mehl
75 g Puderzucker
Puderzucker, zum Bestäuben

Den Ofen auf 210 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

1 Eigelb, 1 ganzes Ei und 35 g Puderzucker kurz aufschlagen. Vanillemark und Zitronenschale zugeben. Weiterschlagen, bis die Masse schön schaumig ist. Topfen, Rum und Mehl untermischen.

2 Eiweiß zu nicht zu steifem Schnee schlagen. Dabei den Rest Puderzucker langsam einrieseln lassen. Eischnee unter die Topfenmasse heben und diese in eine gebutterte und gut temperierte Pfanne geben. Teig etwa 1 Minute auf dem Herd stocken lassen dann ca. 5 Minuten im heißen Ofen auf dem Boden stehend backen. Danach den Inhalt der Pfanne wenden und nochmals ca. 5 Minuten weiterbacken.

Den fertigen Schmarrn mit 2 Gabeln in Stücke reißen und mit 1-2 Esslöffeln Puderzucker bestreuen. Butter zufügen und Schmarrn auf dem Herd kurz karamellisieren lassen. Dabei durchschwenken.



Am besten eine unbehandelte Zitrone kaufen, wenn Sie die Schale nutzen möchten.

Die Vanilleschote von außen mit den Fingern massieren. So löst sich das Vanillemark im Inneren besser. Vanilleschote nach dem Auskratzen nicht wegschmeißen: Trocken Sie diese, zerkleinern Sie sie anschließend und mischen sie mit Zucker. So erhalten Sie hervorragenden Vanillezucker.

Für die Garnitur:

80 g Preiselbeermarmelade
Puderzucker, zum Bestäuben

Schmarrn anrichten, mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit der Marmelade servieren.