

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 3. April 2023 ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Felix Weis

Bun Bo Nam Bo: Vietnamesischer Reissnudelsalat mit Rindfleisch

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

250 g Rinderfilet
1 kleine weiße Zwiebel
1 kleine rote Zwiebel
1 EL Fischsauce
Ein paar Sojasprossen
Neutrales Öl, zum Anbraten
½ EL brauner Zucker

Das Rindfleisch in kleine, sehr dünne Scheiben schneiden. Fischsauce mit braunem Zucker verrühren und das Fleisch damit marinieren. Kurz vor dem Anrichten in einer großen Pfanne oder im Wok das Öl erhitzen und die Rindfleischstreifen darin sehr scharf und kurz braten. Das Fleisch herausnehmen, sobald es gut ist und kurz zur Seite stellen.

Rote und weiße Zwiebel abziehen, in Spalten schneiden und in der gleichen Pfanne nun die Zwiebelspalten scharf und kurz braten. Von der Hitze nehmen, die Fleischstreifen und die Sojasprossen hinzufügen und alles vermengen.

Für den Salat:

½ Pck. Reissnudeln, 5 mm breit
1 ¼ Möhren
1/6 Kopf Eisbergsalat
½ Bund Frühlingszwiebeln
½ Bund Koriander
1 kleine milde Chilischote
75 g naturbelassene Erdnüsse

Möhren schälen. Reissnudeln kochen und nach dem Kochen mit reichlich kaltem Wasser abzuspülen.

Erdnüsse ohne Öl anrösten und zur Seite stellen.

Eisbergsalat waschen, trocknen und klein schneiden. Frühlingszwiebeln, Koriander, Chili und Möhren ebenfalls klein schneiden und alles miteinander mischen.

Für das Dressing:

¼ Möhre
1 Knoblauchzehe
1 Limette
4 EL Fischsauce
1 EL brauner Zucker

Knoblauch abziehen und pressen. 75 ml Wasser mit Fischsauce, braunem Zucker, dem Saft der Limette, gepressten Knoblauchzehe und der in sehr dünne Scheiben geschnittenen Möhre zu einer Sauce vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Larissa Holzauer

Rote-Bete-Blaubeer-Risotto mit gebackenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, Granatapfelkernen und Wintersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis
150 g frische Rote Bete
100 g frische Blaubeeren
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ frische rote Chilischote
10 g frischer Ingwer
50 g Parmesan
200 ml Gemüsefond
80 ml Rotwein
15 ml Zuckerrübensirup
½ Bund glatte Petersilie
3-4 EL Pflanzenöl
½ TL Koriandersamen
2 Msp. Zimt
1 Msp. Chilipulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, klein gewürfelte Rote Bete kurz darin anbraten. Gewürfelte Zwiebel, gehackten Ingwer, gehackte Chili, zerstoßene Koriandersamen, Zimt, Chilipulver, Blaubeeren und Risottoreis dazu geben und kurz mit dünsten. Abwechselnd mit Gemüsefond und Rotwein aufgießen und unter Rühren reduzieren lassen, bis der Reis gar und noch bissfest ist. Knoblauch abziehen, dazu pressen und mit Zuckerrübensirup, Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben und unterziehen, Herdplatte ausschalten, Topf mit dem Deckel schließen und kurz ziehen lassen. Petersilie hacken und beim Anrichten über dem Risotto verteilen.

Für den Wintersalat:

20 g Feldsalat
20 g Rucola
20 g Radicchio
1 Zitrone, davon Saft
1 TL Zuckerrübensirup
½ TL Senf
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Salate waschen, trocknen und hübsch den Teller entlang anrichten. Aus 2 Esslöffel Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Zuckerrübensirup und Salz eine Vinaigrette zubereiten und später über den Salat geben.

Für die karamellisierten Walnüsse:

150 g naturbelassene Walnüsse
100 g Zucker
1 Prise Zimt

50 ml Wasser mit Zucker und Zimt in einem Topf aufkochen. Wenn das Karamell langsam braun wird, die Hitze reduzieren. Walnüsse dazu geben, unterheben und weiter reduzieren lassen bis das Karamell fester wird. Dann die Nüsse auf einem Blech mit Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

Für den gebackenen Ziegenkäse:

1 kleine Ziegenkäserolle, 200 g

Ziegenkäserolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Backblech bei 180 Grad ca. 15 Minuten braun und knusprig backen. Einmal zwischendurch wenden.

Für die Granatapfelkerne:

2 EL Granatapfelkerne

Granatapfelkerne für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Granatapfelkernen bestreuen und servieren.



Bastian Gremerich

Gaeng Phed Gai: Rotes Thai-Curry mit selbstgemachter Currypaste und Huhn

Zutaten für zwei Personen

Für die Currypaste:

- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 getrocknete scharfe rote Chilischoten
- 40 g Galgant
- 6 Korianderwurzeln
- 3 Stängel Zitronengras
- 1 Kaffirlimette
- ½ TL Garnelenpaste
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Kreuzkümmel
- ½ TL Pfefferkörner
- 1 TL Salz

Die Chilischoten in 100 ml heißem Wasser einweichen.

Die trockenen Gewürze in einer elektrischen Mühle zu Pulver mahlen und in eine Schale füllen.

Das Ende des Zitronengrases, sowie die äußere Hülle entfernen. Mehrmals längs teilen und danach fein hacken.

Galgant schälen, in Scheiben schneiden und fein hacken.

Korianderwurzeln unter fließendem Wasser waschen, abbürsten und fein hacken. Von der Kaffirlimette ein daumengroßes Stück abschälen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Je feiner man die einzelnen Zutaten hackt, umso leichter lässt sich später die Paste herstellen. Man kann also auch einen Multi-Zerkleinerer nutzen. Die eingeweichten Chilischoten mit einer Schere kleinschneiden und zusammen mit dem Einweichwasser in einen Mixbehälter füllen. Die trockenen Gewürze und gehackten Zutaten hinzufügen. Außerdem Salz und Garnelenpaste hineingeben. Alles zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.

Für das Curry:

- 400 g Hähnchenbrust
- 4 grüne runde Thai-Auberginen
- 4 lila Thai-Auberginen
- 1 Baby Pak Choi
- 5 Shiitake
- 1 frische rote Chilischote
- 4 Kaffirlimettenblätter
- 250 ml Kokosmilch
- 200 ml Geflügelfond
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Kokosblütenzucker
- Salz, aus der Mühle

Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden.

Thai-Auberginen waschen, den Stiel abschneiden und anschließend vierteln. Sofort in kaltes Wasser legen, damit sie sich nicht verfärben.

Kokosmilch öffnen und mit einem Löffel den festen Bestandteil entnehmen. In einem Schmortopf oder Wok auf mittlerer Stufe erhitzen, dabei die Currypaste von oben hineingeben. 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren braten, bis die Currypaste angenehm duftet. Jetzt die Hälfte des Fonds hinzufügen und mit der Currypaste gut verrühren. Pilze und Pak Choi waschen, schneiden und hinzufügen. Chili hacken und dazugeben. Restliche Zutaten ebenfalls hinzugeben und das Curry langsam zum Kochen bringen. 3-4 Minuten leise köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist. An der Oberfläche sollte sich etwas Kokosöl absetzen, dann ist es fertig. Sollte das Curry zu dick sein, noch etwas von dem restlichen Fond hinzugeben. Mit Salz, Fischsauce, Sojasauce und Kokosblütenzucker abschmecken.

Es sollte scharf, etwas salzig und nur ganz leicht süß sein.

Für die Garnitur:

- ½ Bund Thai-Basilikum

Thai-Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und über das Curry streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Charlotte Pröller

Pfannen-Knödel mit Pilzsauce und Spinatsalat mit Himbeer-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für die Pfannen-Knödel:

3 Laugenbrötchen, 1-2 Tage alt
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 ml Sojamilch
Butter, zum Anbraten
3 Zweige glatte Petersilie
Ggf. 2 EL Semmelbrösel
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit einem Stück Butter anbraten. Mit der Sojamilch ablöschen, kurz aufkochen lassen, dann zu den Würfeln geben, Muskatnuss, Pfeffer und wenig Salz direkt dazugeben und grob durchrühren. Beiseitestellen bis es nicht mehr so heiß ist, danach den Teig kneten. Ist er zu weich etwas Semmelbrösel dazugeben, ist er noch zu fest etwas mehr Sojamilch erhitzen und untermischen.

Teig nochmal ca. 5 Minuten stehen lassen. Dann zu Knödeln formen und mit viel Butter langsam in der Pfanne ausbacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und beim Anrichten als Garnitur verwenden.

Für die Pilzsauce:

150 g braune Champignons
100 g Austernpilze
1 Kräuterseitling
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 ml Sahne
150 ml trockener Weißwein
1-2 EL Sojasauce
1 EL Ahornsirup
1-2 TL mittelscharfer Senf
1 TL Zitronenschale
1 TL frischer Thymian
Neutrales Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze in Scheiben schneiden und nach und nach in Öl goldbraun anbraten (so dass nie zu viel in der Pfanne ist). Zwiebel abziehen, klein schneiden und dazugeben. Ausgepressten Knoblauch mit Thymian dazu geben, danach das Ganze mit etwas Ahornsirup und Sojasauce ablöschen. Senf und Zitronenschale hinzugeben, den Wein hineingeben und etwas einkochen lassen. Dann die Sahne hinzugeben. Das Ganze einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Himbeer-Dressing:

100 g aufgetaute TK-Himbeeren
30 ml heller Balsamico
1 TL milder Senf
1 TL Ahornsirup
50 ml Olivenöl
Etwas Knoblauchgranulat
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Himbeeren durch das Sieb streichen und mit Balsamico, Senf, Knoblauchgranulat, Ahornsirup, Salz und Pfeffer vermischen. Das Öl langsam zugeben während man das Dressing mit einer Gabel aufschlägt.

Für den Spinatsalat:

100 g frischer Baby-Spinat
1 kleiner saurer Apfel
50 g Sonnenblumenkerne

Spinat waschen und trockentupfen. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Apfel in kleine Würfel schneiden. Alles in einer Schüssel mit dem Himbeer-Dressing verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Wüllscheidt

Rinderfilet mit Rotweinsauce, Speckbohnen, Sellerie-Kartoffel-Stampf und frittierten Zwiebelringen

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets, à 230 g
50 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet in der Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten, leicht würzen und danach bei ca. 130 Grad im Ofen ca. 10 Minuten zartrosa fertig garen.

Kurz vor dem Servieren mit Salz und buntem Pfeffer würzen.

Für die Rotweinsauce:

200 ml Portwein
200 ml trockener Rotwein
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
100 ml Sahne
400 ml Rinderfond
30 g Tomatenmark
Brauner Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die geschälten und geschnittenen Schalotte mit braunem Zucker in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und leicht mit anbraten. Dann mit Portwein und Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Eine halbe abgezogene Knoblauchzehe dazugeben und vor dem Servieren wieder entfernen.

Nach Bedarf Sahne und Rinderfond dazugeben und weiter einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken.

Für den Sellerie-Kartoffel-Stampf:

500 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
300 g Knollensellerie
¼ Bund Schnittlauch
100 g Butter
50 ml Sahne
50 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen, kleinschneiden und in Salzwasser weichkochen. Danach das Wasser abgießen.

Butter, Sahne, Milch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zugeben und mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Im Anschluss gehackten Schnittlauch untermischen.

Für die frittierten Zwiebelringe:

1 Zwiebel
1 TL Edelsüßes Paprikapulver
Mehl, zum Bestäuben
Rapsöl, zum Frittieren

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Zwiebelringe mit Mehl

bestäuben und in Rapsöl goldbraun frittieren. Mit Paprikapulver würzen und als Garnitur über den Stampf geben.

Für die Speckbohnen:

400 g Prinzessbohnen
200 g Bauchspeck in Scheiben
1 Zwiebel
50 g Butter
500 ml Gemüsefond
Etwas Bohnenkraut
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswürfel

Bohnen putzen, gleichmäßig schneiden und in Gemüsefond blanchieren. Eiswasser bereitstellen, die Bohnen darin abschrecken und auf einem Küchentuch trocken tupfen.

In einer Pfanne Speckstreifen knusprig braten, wieder herausnehmen und auf Küchenkrepp legen.

Danach in einer anderen Pfanne die Butter schmelzen und die abgezogene und kleingewürfelte Zwiebel darin anschwitzen. Bohnen nun hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Muskatnuss würzen und bissfest garen. Das Bohnenkraut am Ende wieder herausnehmen.

Vor dem Servieren die knusprigen Speckstreifen unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.