

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Mai 2019 ▪  
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Sabrina Gostomski

**Selbstgemachte Pasta mit Salsiccia-Fenchel-Sauce und Parmesan**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Pasta Fresca:**

200 g Semola Hartweizengrieß  
100 g Mehl  
2 Eier  
1 Prise Salz

Das Semola, Eier und ca. 100 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Kurz ruhen lassen und anschließend ausrollen, zusammenklappen und Bandnudeln daraus schneiden. Die frische Pasta anschließend in etwas Mehl wälzen, damit diese nicht zusammenkleben. In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser und Salz zum kochen bringen.

**Für die Salsiccia-Sauce:**

200 g Salsiccia mit Fenchelsamen  
½ rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine rote getrocknete Chili  
2 TL Fenchelsamen  
2 Zweige Thymian  
1 Dose eingelegte Tomaten  
50 ml Weißwein  
3 EL Olivenöl  
1 Prise Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Salsiccia aus der Pelle zupfen, dazugeben und scharf anbraten. Fenchelsamen im Mörser zerstoßen und ebenfalls unter die Fleisch-Zwiebelmasse mengen. Thymian abrausen, trockenwedeln und dazugeben. Das Ganze im Anschluss mit Weißwein ablöschen. Salz, Pfeffer und Tomaten dazugeben, mit einer Gabel zerdrücken und auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die frische Pasta in das Nudelwasser einlassen und warten, bis diese oben schwimmen. Nudeln mit Schaumkelle herausnehmen und unter die Sauce mischen.

**Für die Garnitur:**

50 g Parmesan

Parmesan reiben und auf den Tellerboden geben.

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



**Ronny Scheer**

## **Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 80 g  
50 g glattes Mehl  
1 Ei  
100 g Semmelbrösel  
400 g Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle

Das Schnitzel plattieren und leicht salzen. Eine Panierstraße aus verquirltem Ei, Mehl und Bröseln erstellen. Schnitzel in Mehl, Ei und Bröseln wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten ausbacken.

### **Für den Salat:**

300 g schlanke festkochende Kartoffeln  
2 Eier  
1-2 EL mittelscharfer Senf  
250 ml Sonnenblumenöl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und mit der Schale in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Abgießen und in Scheiben schneiden.

Eier, Senf, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab langsam zu einer Mayonnaise verrühren. Mit Zucker abschmecken.

### **Für die Garnitur:**

1 Zitrone  
2 Zweige Schnittlauch

Zitrone abbrausen, trockentupfen und vierteln. Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Zitronenviertel und Schnittlauch als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Vanessa Schätzle

## Dorade mit Ofenkartoffeln, Artischocken-Tomaten-Gemüse und Joghurt Dip

Zutaten für zwei Personen

### Für die Dorade:

2 Doradenfilets (mit Haut)  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Doradenfilets salzen und pfeffern.

Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden.

Knoblauch und Öl in die Pfanne geben und erhitzen.

Doradenfilets auf der Haut braten, kurz auf die Fleischseite geben, Pfanne vom Herd ziehen und fertig garen.

### Für die Ofenkartoffeln:

500 g festkochende Kartoffeln  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Rosmarin  
2 EL Olivenöl  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Kreuzkümmel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden.

Kreuzkümmel im Mörser mahlen, Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und klein schneiden.

Kartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl, Paprika, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermischen und auf ein Backblech geben.

Im Ofen für ca. 20 Minuten garen.

### Für das Gemüse:

4 Baby-Artischocken  
300 g Kirschtomaten  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
50 g Kalamata Oliven  
30 g Pinienkerne  
1 Zitrone  
1 rote Chilischote  
1 Zweig Thymian  
300 ml Gemüsefond  
2 EL Olivenöl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone waschen, trockentupfen und Zitronenschale abreiben. Halbieren und Zitrone auspressen und Saft auffangen.

Die Stiele der Artischocken abbrechen, Heu entfernen, Spitzen abschneiden, vierteln und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen. Thymian, Chili, Knoblauch und Schalotte klein schneiden, Tomaten halbieren und Oliven in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen Artischocken anbraten und mit Gemüsefond ablöschen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In einer zweiten Pfanne die Pinienkerne rösten. Kirschtomaten auf ein Blech geben und mit dem Flammbier abflämmen, anschließend häuten und halbieren oder vierteln. Anschließend in der Pfanne Schalotte, Knoblauch und Chili anbraten, Tomaten und gegarte Artischocken dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian und Zitronenabrieb abschmecken.

### Für den Dip:

250 g griechischer Joghurt  
50 g Crème fraîche  
1 Orange  
1 Zweig Minze  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden.

Orange abbrausen, trockentupfen und Orangenschale abreiben. Saft auspressen und auffangen.

Joghurt und Crème fraîche mit Orangensaft verrühren.

Mit Salz, Pfeffer Zucker, Minze und Orangenabrieb abschmecken.

Artischocken-Tomaten-Gemüse in die Mitte des Tellers geben, Doradenfilets darauf geben. Kartoffelwürfel drum herum verteilen und den Dip in einem Schälchen dazu reichen und servieren.



**Sebastian Meß**

## **Backendl mit lauwarmem Krautsalat Asian Style**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Backendl:**

2 Hähnchenbrustfilets ohne Haut  
 2 Eier  
 200 g Paniermehl  
 40 g Dinkelmehl  
 ½ TL mittelscharfer Senf  
 1 TL Bohnenkraut  
 20 g schwarzer Sesam  
 20 g weißer Sesam  
 1 Zitrone (Saft)  
 Erdnussöl, zum Braten  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Eier, Dinkelmehl und Senf in einem tiefen Teller verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer sowie Muskat würzen. In einem anderen Teller das Paniermehl mit dem Bohnenkraut und den Sesamkörnern vermengen.

Hähnchenbrust in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst in der Eimischung wenden, dann im Paniermehl. In der Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### **Für den lauwarmen Krautsalat:**

½ Kopf Weißkohl  
 1 Karotte  
 1 rote Paprika  
 100 g frische Shiitakepilze  
 ½ Bund Koriander  
 125 ml Gemüfefond  
 3 EL Apfelessig  
 3 EL Sesamöl  
 2 TL Sojasauce  
 1 EL Puderzucker  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Chili, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißkohl waschen und trockentupfen. Karotte schälen, Pilze putzen. Paprika waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden. Kohl, Karotte und Pilze ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

In einer weiteren Pfanne den Puderzucker karamellisieren und mit dem Essig und Fond ablöschen und einreduzieren. Das Gemisch über den Kohl geben, mit Sesamöl, Sojasauce, Salz, Pfeffer, Chili und Zucker abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Koriander über den Salat streuen.

### **Für die Garnitur:**

100 g durchwachsener Speck  
 50 g Erdnusskerne  
 20 g rote Rettichsprossen

Erdnusskerne in einer Pfanne anrösten. Speck in feine Würfel schneiden und knusprig in der Pfanne braten. Den lauwarmen Salat auf den vorgewärmten Teller geben und mit den Sprossen, Speck und Erdnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Kerstin Döring**

## **Blutwurst-Apfel-Praline im Yufkateig mit Kartoffelstampf und Portwein-Zwiebeln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Praline:**

200 g Blutwurst (leicht geräuchert und mit wenig Fettstückchen)  
 1 Yufkateig (rechteckige aus dem Kühlregal)  
 1 säuerlicher Apfel  
 1 Schalotte  
 1 Zitrone (Schale)  
 1 Ei  
 1 EL Majoranblätter  
 Semmelbrösel  
 1 TL Butterschmalz  
 1 EL Butter  
 1 EL Grobkörniger Rieslingsenf  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel waschen und trockentupfen. Blutwurst und Apfel in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Majoranblätter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Zitrone waschen und trockentupfen. Zitronenschale abschneiden. Apfelstücke und ein kleines Stück Zitronenschale zugeben und 2-3 Minuten unter Wenden anschmoren. Zitronenschale entfernen.

Schalottenwürfel hinzugeben und anschwitzen. Majoran unterrühren. Hitze ausschalten und die Blutwurstwürfel einrühren. Evtl. mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Ein Küchentuch mit kaltem Wasser durchfeuchten und ein zweites trockenes genau darüber legen. Yufkateig-Blätter ausbreiten und in Teigstücke (ca. 28x11 cm breit) schneiden. Ei trennen. Das Eigelb verquirlen und die Teigblätter dünn damit bestreichen. In die Mitte ein wenig Semmelbrösel streuen und jeweils einen gehäuften EL der Blutwurst-Apfel-Füllung darauf setzen. Die Füllung mit ein wenig Semmelbrösel bestreuen. Die Teigblätter zu Säckchen formen und versetzt in eine Mini-Muffin-Form setzen. Butter zerlassen und jedes Säckchen mit zerlassener Butter bestreichen und im Backofen 5-10 Minuten backen.

### **Für den Kartoffelstampf:**

450 g mehligkochende Kartoffeln  
 3 Lorbeerblätter  
 140 g Butter  
 1 Prise Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und zusammen mit dem Lorbeerblatt und Salz weich kochen und abgießen. Lorbeerblatt entfernen.

Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Kartoffeln stampfen. Mit geriebener Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Portwein-Zwiebeln:**

2-3 rote Zwiebeln  
 50 ml Portwein  
 1 EL Zucker  
 1 TL Butterschmalz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und große Ringe halbieren.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und darin die Zwiebeln anbraten. Portwein angießen und auf kleiner Flamme einköcheln.

Zucker einrühren und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.

### **Für die Garnitur:**

1 Frühlingszwiebel

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Nam Chu**

## **Hähnchenrolle mit Rotwein-Butter-Sauce und Crushed-Cheese-Potatoes**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Hähnchen:**

1 Hähnchenbrustfilet à 200 g  
 ½ Karotte  
 ½ Süßkartoffel  
 150 g Scheiben Bacon  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Süßkartoffel und Karotte schälen und im Wasser kochen bis sie weich sind. Abgießen, ausdampfen und zu einem Püree zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenbrust plattieren, aufschneiden und aufklappen (Butterfly-Cut).

Püree auf die aufgeklappte Hähnchenbrust geben.

Baconscheiben auf Frischhaltefolie legen, Hähnchenbrust darauf geben und fest zusammen rollen. Für 15-20 Minuten im Backofen backen.

### **Für die Crushed-Cheese-Potatoes:**

1 Kartoffel  
 1 Lauchzwiebel  
 40 g Gewürzgurken  
 50 g Emmentaler  
 50 g Gouda  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel waschen, würfeln und in einem Topf mit Salzwasser kochen.

Lauchzwiebel und Gewürzgurken klein schneiden. Käse reiben.

Kartoffeln abgießen und leicht andrücken. Gurken und Zwiebeln dazu geben, Salzen und Pfeffern. Käse drüberstreuen, 1 EL

Gewürzgurkenwasser dazugeben und alles gut vermischen.

### **Für die Sauce:**

20 ml Rotwein  
 20 ml Balsamico-Essig  
 100 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotwein in einem Topf zum kochen bringen.

Hitze runter stellen und Butterflocken nach und nach dazugeben und verrühren. Mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.