

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Mai 2019** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Nicole Schindler

Kärntner Kasnudel mit Minz-Butter, Semmelbrösel und Speck

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

250 g doppelgriffiges Mehl
 1 EL Sonnenblumenöl
 ½ TL Salz

Für den Nudelteig aus Mehl, Salz, Öl und 125 ml Wasser einen mittelfesten Teig kneten. Diesen zu einer Kugel formen und ruhen lassen. Währenddessen die Füllung zubereiten.

Für die Füllung:

250 g mehligkochende Kartoffeln
 250 g Bauertopfen
 1 Zwiebel
 1 Ei
 1 Bund frischer Kerbel
 1 Bund frische Minze
 Mehl, für die Arbeitsfläche
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In einem Topf die Kartoffeln kochen, bis diese weich sind. Kurz abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die frischen Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Kerbel und Minze hinzugeben, etwas salzen und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Kartoffelmasse mit der Zwiebel-Kräuter-Mischung und Bauertopfen vermengen und zu einer geschmeidigen Füllung verarbeiten.

Den Teig aus der Klarsichtfolie nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (8 cm) Kreise ausstechen. Aus der Kartoffel-Füllung mehrere kleine Kugeln formen und auf den kreisrunden Scheiben platzieren. Das Ei trennen, mit dem Eiweiß die Teigländer bestreichen und über die Mittellinie zusammenklappen. Nun mit den Fingern die überstehenden Teigländer rillenartig umschlagen. In einem großen Topf Salzwasser erhitzen. Die Nudeltaschen in den Topf geben und circa 10-12 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen. Die Nudeltaschen vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Toppings:

200 g Luftgetrockneter Bauchspeck
 2 Zweige Minze
 50 g Semmelbrösel
 200 g Butter

Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten. Die Hälfte der Butter in der Pfanne schmelzen, aufschäumen und ein paar Blätter Minze dazugeben. In einer weiteren Pfanne die übrige Butter schmelzen und die Semmelbrösel in der Butter schwenken.

Zum Schluss über den einen Teil der Nudeln die Minz-Butter geben, über den zweiten Teil den Speck streuen und über den dritten Teil die Semmelbrösel verteilen, so dass man zum Schluss Kasnudel mit drei Toppings serviert.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Daniel Kohler

Sous-vide gegarter Zander mit Weißwein-Zitrus-Nage, Zuckerschoten und Erbsen-Minz-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander:

1 dickes Zanderfilet, 200 g mit Haut
 1 Zitrone
 1 Limette
 100 g Butter
 Erdnussöl, zum Anbraten
 Fleur de Sel, zum Würzen

Für den Fisch eine Nussbutter zubereiten. Dafür die Butter in einem Topf erhitzen und bräunen. Durch ein Küchenpapier abseihen.

Den Fisch waschen und trocken tupfen. Das dünne Ende vom Filet abschneiden und beiseite legen. Das restliche Filet von der Haut entfernen und den Fisch portionieren.

Das Filet etwas salzen und mit ein wenig Nussbutter im Beutel vakuumieren. Im Sous vide Becken bei 50 Grad 15-20 min garen.

Das untere Ende vom Filet währenddessen auf der Hautseite knusprig in Öl braten. Danach die Haut abziehen und diese zu einem Chip langsam fertig braten.

Zitrone und Limette abreiben und auspressen. Die restliche Nussbutter mit dem Zitronen- und Limettensaft sowie Abrieb abschmecken

Den Zander aus dem Sous vide Becken nehmen und vorsichtig auspacken. Mit der zitronigen Nussbutter einpinseln. Mit Fleur de Sel würzen.

Für die Erbsen-Minz-Creme mit

Zuckerschoten:

400 g TK Erbsen
 5 kleine junge Zuckerschoten
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 50 ml Gemüsefond
 100 g Crème fraîche
 1 Zweig Minze
 100 g Butter
 1 TL Xanthan, zum Binden
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Erbsen in kochendem Wasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Ca. 2 EL Erbsen beiseitelegen. Die Zuckerschoten ebenfalls blanchieren und abschrecken.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und halbe Zehe hacken. In einer Pfanne in Butter glasig dünsten. Erbsen dazugeben und kurz aufkochen lassen. Minze abbrausen und trockenwedeln, 2 EL hacken und mit in die Pfanne geben. Alles salzen und die Erbsen-Mischung in ein hohes Gefäß geben. 50 g Butter und Crème fraîche dazugeben und alles ganz fein mixen. Mit Salz und Zucker abschmecken und mit einer Messerspitze Xanthan binden. Anschließend mit einer Teigschaberkarte durch ein Sieb streichen. Die entstandene Creme in einen Spritzbeutel füllen und im Ofen warmhalten.

Vor dem Anrichten etwas Gemüsefond aufkochen, Butter dazugeben und die blanchierten 2 EL Erbsen und Zuckerschoten kurz darin aufkochen und salzen.

Für die Weißwein-Zitrus-Nage:

1 Schalotte
 25 ml Yuzu-Saft (100 %)
 1 Limette
 1 Zitrone
 100 ml trockener Weißwein
 50 ml französischer Wermut
 150 ml Gemüsefond
 50 ml weißer Portwein
 200 ml Sahne

Schalotte abziehen, grob hacken und in etwas Butter kurz andünsten. Mit dem Weißwein, Wermut und Portwein ablöschen, danach aufkochen lassen und auf 1/3 reduzieren lassen. Gemüsefond dazugeben.

Limette und Zitrone abreiben und den Abrieb mit der Sahne zusammen zum Wein geben. Für ein paar Minuten siedend ziehen lassen, danach die entstandene Nage durch ein Sieb passieren. Maisstärke mit dem Yuzu-Saft vermischen und die Nage damit abschmecken bzw. binden. Die Butter in Stücke schneiden und nach und nach mit dem Stabmixer unter die Weißwein-Sahne-Mischung montieren. Warmhalten und vor

200 g Butter dem Anrichten schaumig aufmixen.
1 TL Maisstärke

Für die Garnitur: Minze abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen.
2 Zweige Minze
Erbsenkresse, zum Garnieren

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse und Minzblättern garnieren und servieren.



Gabriele Jelinek

Kalbsfilet mit Champignon-Rahm, Erbsen-Reis und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet
1 Zitrone
1 EL Butterschmalz
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit etwas Zitronenabrieb, frisch gemahlenem Pfeffer und Salz einreiben.

In einer heißen Pfanne 1 EL Butterschmalz schmelzen und das Kalbsfilet darin von allen Seiten anbraten.

Die frischen Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Das Kalbsfilet auf Thymian und Rosmarin betten und im vorgeheizten Ofen bei 140 Grad für etwa 15 Minuten auf eine Kerntemperatur von 54 Grad garen. Das Fleisch vor dem Anrichten einige Minuten ruhen lassen. Das Kalbsfilet in fingerdicke Scheiben schneiden.

Für das Champignon-Rahm:

200 g braune Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
200 ml Sahne
125 ml Gemüsefond
60 ml trockener Weißwein
1 Bund glatte Petersilie
1 EL Mehl
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen und in grobe Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch ebenfalls abziehen und fein hacken. Die frische Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.

In einer hohen Pfanne Butter und Olivenöl schmelzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Champignons hinzugeben und scharf anbraten.

Mit etwas Mehl bestäuben und weiter rösten. Nach einiger Zeit die Champignons mit Weißwein ablöschen. Zitrone auspressen. Weißwein reduzieren lassen und einen Schuss Zitronensaft hinzugeben, weiter reduzieren lassen. Fond und Sahne eingießen und das Rahm auf kleiner Stufe cremig einkochen lassen. Zum Schluss mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Für den Erbsen-Reis:

125 g Basmatireis
100 g TK Erbsen
1 EL Butter
Salz aus der Mühle

Den Basmatireis waschen und abtropfen lassen. In einer Kasserolle die Butter erhitzen und den Reis darin anschwitzen. Den Reis mit 250 ml Wasser aufgießen und salzen. Nach einer Kochzeit von etwa 5-8 Minuten die Erbsen hinzufügen. Den Herd herunter drehen und den Erbsenreis ziehen lassen. Restliches Wasser abgießen und den Reis auf dem Teller in einen Anrichtering geben.

Für den Gurkensalat mit Dill:

1 Salatgurke
1 Knoblauchzehe
40 ml Weißweinessig
½ Bund Dill
1 EL Olivenöl
10 g Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen und die Hälfte in feine Scheiben schneiden. In einer Schüssel die Gurken mit ½ TL Salz vermengen und kurz ziehen lassen. Gurkensaft ausdrücken und entsorgen. Die Knoblauchzehe abziehen und etwa die Hälfte der Zehe fein hacken. Den Dill abbrausen und trockenwedeln. Danach den Dill klein hacken. Dill und Knoblauch mit einem Schuss Weißweinessig und Olivenöl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Zucker abschmecken. Mit den Gurken vermengen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

2 Zweige Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



Björn Kampmann

Cheeseburger mit Knoblauch-Mayonnaise und Kartoffelecken mit Sauerrahm-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Burger-Brötchen:

200 g Mehl
200 g Speisequark
1 Ei
1 Pck. Backpulver
20 g Puderzucker
15 g Sesamkörner
1 TL Jodsalz

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Speisequark, 1 Ei, Backpulver, Jodsalz und Puderzucker zu einem glatten Teig vermengen. Mit feuchten Händen aus dem Teig drei Brötchen formen und auf dem Blech platzieren. Die Brötchen mit Sesamkörnern bestreuen und etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Für den Cheeseburger:

300 g Rinderhackfleisch
20 g Rucola Salat
1 Tomate
1 rote Zwiebel
4 Scheiben Cheddar-Käse
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus zwei Patties formen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Den Käse auf den Patties verteilen und anschmelzen lassen.

Währenddessen den Salat und die Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden.

Für die Knoblauch-Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
1 Gewürzgurke
1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Tomatenketchup
125 ml Sonnenblumenöl
1 EL Essig
1 Bund Petersilie
1 TL Zucker

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und ganz fein schneiden. Ebenfalls eine Gewürzgurke fein schneiden.

Das Ei trennen und das Eigelb mit Essig, Senf und Zucker ein paar Sekunden verquirlen. Langsam das Sonnenblumenöl hinzugeben. Die Mayonnaise sollte eine feste, dennoch cremige Konsistenz haben. Zu der Mayonnaise Tomatenketchup hinzufügen. Knoblauch, Zwiebel und Gewürzgurke mit der Mayonnaise vermischen. Zum Schluss die frische Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zu der Mayonnaise geben. Alles gut verrühren.

Für den Burger die Brötchen aufschneiden und beide Hälften mit einem EL der Mayonnaise bestreichen. Auf die untere Hälfte des Brötchens das Patty mit Käsebelag geben und dieses mit Salat, Tomate und Zwiebeln belegen.

Für die Kartoffelecken:

4 mittelgroße festkochende Kartoffeln
4 EL Sonnenblumenöl
2 EL Paprikapulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Öl, 4 EL Wasser und die Gewürze gut miteinander verrühren. Die Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Anschließend mit der Gewürzmischung marinieren. Die Kartoffelspalten mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 220°C für 20-25 Minuten knusprig backen. Die Kartoffeln sind fertig, wenn sie schön braun sind.

Für den Sauerrahm-Dip:

250 g Sauerrahm
1 Knoblauchzehe

Zitrone auspressen. Knoblauch abziehen, Schnittlauch waschen und beide Zutaten fein hacken. Mit Pfeffer, Meersalz, einem Spritzer Zitronensaft und Sauerrahm vermengen.

1 Zitrone
1 Bund Schnittlauch
½ TL Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tamy Fabienne Tiede

Ricotta-Gnocchi mit Tomaten-Salbei-Sauce und Kräuteröl

Zutaten für zwei Personen

Für die Ricotta-Gnocchi:

200 g Ricotta
2 Eier
160 g Parmesan
120 g Mehl
Mehl, für die Arbeitsfläche

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Währenddessen die Eier in einer Schüssel aufschlagen und den Ricotta hinzugeben. Beides so lange aufschlagen, bis eine Creme entsteht. Den Parmesan reiben und in die Creme einarbeiten. Etwas Parmesan zum Bestreuen beiseite stellen. Mit einem Löffel das Mehl unterheben. Nur so lange rühren, bis sich das Mehl mit dem Teig verbunden hat. Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig zu einer circa 4 cm dicken Schlange ausrollen. Diese in kleine rechteckige Kissen zerteilen. Die Teigkissen in heißem Wasser kochen, bis die Gnocchi oben schwimmen. Das Gnocchi-Wasser abgießen, aber circa eine Tasse des Wassers auffangen und zur Seite stellen. Die Gnocchi abtropfen lassen, zum Schluss in die Tomaten-Salbei-Sauce geben und mit Parmesan bestreuen.

Für die Tomaten-Salbei-Sauce:

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
800 g Cherry-Tomaten aus der Dose
1 Salbeizweig
2 EL Butter
Olivenöl, Zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit ausreichend Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel darin anrösten. Den Knoblauch abziehen und kurz mitbraten. Anschließend die Cherry-Tomaten und einen Salbeizweig hinzugeben. Auf kleiner Stufe die Sauce für 25 Minuten köcheln lassen und immer wieder umrühren. Nach 25 Minuten den Salbeizweig entfernen und die Sauce pürieren. Eine Tasse des Gnocchi-Wassers hinzugeben und die Sauce noch einmal aufkochen lassen. Zum Schluss die Sauce mit etwa 2 EL Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kräuteröl:

1 Bund Salbei
1 Zweig Rosmarin
1 Bund Petersilie
200 ml Olivenöl

Die Kräuter waschen, trockenwedeln und die Blätter von den Zweigen entfernen. Salbei, Rosmarin und Petersilie sehr fein hacken und mit circa 200 ml Olivenöl zu einem Kräuter-Öl mixen. Zum Schluss über das Gericht träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Frank Habeth

Gebratener Heilbutt mit Linsen-Wurzelgemüse, konfiertem Kirschtomate und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für den Heilbutt:

2 Heilbuttfilets mit Haut, à 200 g
Neutrales Rapsöl, zum Anbraten
Butter, zum Anbraten

Die Filets waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin anbraten. Butter dazugeben und den Fisch darin schwenken.

Für die konfierten Tomaten:

4 Cocktailtomaten
2 EL Puderzucker
200 ml Olivenöl

Die Cocktailtomaten waschen und mit einem Bunsenbrenner die Haut aufplatzen. Die gesamte Haut entfernen. Gehäutete Tomate in Puderzucker wälzen, danach in einem Topf mit Olivenöl 20 Minuten bei mittlerer Hitze konfieren.

Für die Linsen:

110 g Tellerlinsen
100 g rote Linsen
600 ml Hühnerfond
50 ml Balsamicoessig

Die Tellerlinsen waschen und in dem Hühnerfond aufkochen. Für den säuerlichen Geschmack der Tellerlinsen etwas Balsamicoessig hinzugeben und mitkochen lassen. Nach 10 Minuten auch die roten Linsen in den Fond geben und gar kochen.

Für das Wurzelgemüse:

1 Sellerieknolle
1 Karotte
1 Schalotte
1 Stange Lauch
1 EL Butter, zum Anbraten

Sellerieknolle und die Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Pfanne mit Butter erhitzen und Sellerie, Karotte und Schalotte darin andünsten. Das gekochte Linsengemüse zu dem Wurzelgemüse hinzugeben.

Lauch waschen und den grünen Teil in feine Streifen schneiden, zum Schluss zum restlichen Gemüse geben.

Für das Kartoffelstroh:

1 große festkochende Kartoffel
500 ml Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffel schälen und mit einem Spiralschneider in feine Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die feinen Kartoffelstreifen darin kurz frittieren und abtropfen lassen. Kartoffelstroh im Anschluss salzen.

Für die Garnitur:

1 Zucchini
Rapsöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Die Zucchini waschen und eine große Scheibe abschneiden. Eine Grillpfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und die Zucchinischeibe darin anbraten. Danach salzen und einrollen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.