

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Oktober 2019** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Torsten Woelpf

Zweierlei vom Lamm mit Süßkartoffel-Stampf, Rote-Bete-Püree und Bohnenkernen

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

4 Lammkoteletts, am Stück
 200 g Lammlachse
 4 Scheiben Lardo
 100 ml Lammfond
 100 ml trockener Rotwein
 50 ml Portwein
 1 Zweig Rosmarin
 1 EL Butterschmalz
 1 EL Meersalz-Flocken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Lammlachse waschen, trockentupfen, in zwei Medaillons schneiden und mit Salzflocken und Pfeffer würzen. Jedes Medaillon mit 1-2 Scheiben Lardo umwickeln. Lammkoteletts waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und 1 TL Rosmarinnadeln abzupfen. Lammkoteletts von jeder Seite zwei Minuten, die Lammmedaillons unter Wenden von allen Seiten insgesamt vier Minuten in Butterschmalz braten und dabei mit Rosmarin bestreuen. Im Ofen warm stellen. Bratensatz mit Fond, Rotwein und Portwein ablöschen und einkochen.

Für den Süßkartoffel-Stampf:

150 g Süßkartoffel
 2 EL Sahne
 50 g Butter
 Ras el Hanout, zum Abschmecken
 Kreuzkümmel, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel schälen und würfeln. Würfel in 1 EL Butter anrösten, mit etwas Wasser ablöschen, salzen und fertig garen. Wasser abgießen und die Würfel zusammen mit der restlichen Butter und die Sahne mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Den Stampf mit Ras el Hanout, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rote-Bete-Püree:

1 vorgegarte Rote Bete
 1 rote Zwiebel
 1 EL Creme double
 1 Muskatnuss
 1 TL Chili-Sirup
 2 EL alter Balsamessig
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, klein hacken und im Olivenöl glasig dünsten. Rote Bete in Würfel schneiden und dazugeben. Zwiebel und Rote Bete zusammen mit der Creme double mit dem Mixstab fein pürieren. Muskatnuss reiben und 1 TL auffangen. Mit Sirup, Balsamessig, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bohnenkerne: Bohnenkerne 2 Minuten in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Haut entfernen, mit Salz würzen und Kerne mit Olivenöl vermischen.
50 g dicke TK-Bohnenkerne
1 TL Olivenöl
1 EL Meersalz-Flocken

Für die Garnitur: Je 1 EL des Stampfes und Pürees nebeneinander auf den Teller geben, mit einem Silikonpinsel verstreichen und mit einer Süßkartoffelscheibe dekorieren. Kerne auf dem Püree verteilen. Je ein Medaillon sowie zwei Koteletts danebenlegen. Bratensatz darüber verteilen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Fabienne Senn

Kalbsleber in Portweinsauce mit frittierten Zwiebeln, karamellisierten Äpfeln und blauen Schupfnudeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

2 Stück küchenfertige Kalbsleber, je 1,5 cm dick
6 g Weizenmehl (Typ 405)
10 g Butter
5 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen und trockentupfen. Fleisch leicht mehlieren und beide Seiten in Öl jeweils 2 Minuten anbraten. Butter dazugeben und Leber fertigbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf ein Küchentrepp legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Nudeln:

200 g blauer Schwede Kartoffeln
24 g Hartweizengrieß
1 Ei
20 g Weizenmehl (Typ 405)
16 g Speisestärke
1 Muskatnuss
Butter, zum Einfetten
3 g Jodsalz

Kartoffeln schälen, in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch ein Sieb drücken und in eine Schüssel mit Mehl, Stärke und Grieß füllen. Eiweiß dazugeben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. Auffangen. Teig mit Muskatnuss abschmecken und verkneten. Teig zu dünnen Stangen ausrollen und mit einem Messer schräg einschneiden. Die einzelnen Teigportionen mit den Händen zu Schupfnudeln formen. Diese in reichlich Salzwasser kochen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Schupfnudeln aus dem kochenden Wasser nehmen und auf ein gebuttertes Blech legen. Nach Belieben goldbraun Braten.

Für die Zwiebeln:

52 g Zwiebeln
neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und mit der Aufschnittmaschine in dünne Ringe schneiden. Frittieröl auf 150 °C erhitzen und Zwiebelringe darin glasig frittieren. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Zwiebelringe nebeneinander auf ein Pergamentpapier legen und in Form bringen. Trocknen lassen.

Für die Äpfel:

166 g Apfel Royal Gala
15 g Zucker
15 g Honig
4 g Butter
30 ml Weißwein
30 ml Apfelsaft
2 Lorbeerblätter
1 Sternanis-Blüte
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Äpfel waschen, trockentupfen, von Kernen und Scheidewänden befreien und in Ecken schneiden. Zucker leicht karamellisieren, Honig und Apfelspalten dazugeben und nochmals kurz karamellisieren. Butter hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und mit Apfelsaft auffüllen. Lorbeerblätter abzupfen und zusammen mit Sternanis dazugeben, leicht köcheln und reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren Gewürze entfernen. Nach Belieben mit Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce: Perlzwiebeln in der Hälfte der Butter glasig anbraten. Zucker dazugeben und dabei leicht karamellisieren. Mit Apfelessig ablöschen, mit Portwein angießen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Balsamicoessig hinzugießen und ebenfalls auf die Hälfte reduzieren. Lorbeerblätter abzapfen. Kalbsfond angießen, Lorbeerblätter dazugeben, etwas köcheln und ebenfalls reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und restliche Butter zur Bindung in die Sauce montieren. Lorbeerblätter entfernen.

60 g Perlzwiebeln (TK)
40 g Butter
10 g Zucker
20 ml Apfelessig
120 ml roter Portwein
20 ml dunkler Balsamicoessig (6%)
100 ml dunkler Kalbsfond
2 Lorbeerblätter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nicolas Weber

Tagliatelle Carbonara mit herbstlichem Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

200 g italienisches Mehl Tipo „00“
100 g Semola di grano duro
3 Eier
Salz, aus der Mühle

Das Mehl und den Grieß auf einer Arbeitsfläche häufen. Ein Ei trennen und Eigelb auffangen. In der Mitte eine Mulde eindrücken und 2 Eier sowie 1 Eigelb hineinschlagen und verrühren. Wenn sich ein klebriger Teig bildet, anfangen mit gut bemehlten Hände zu kneten. Wenn der Teig glatt ist und glänzt, in Frischhaltefolie einwickeln und kühl stellen. Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Pasta-Teig falten und durch die Nudelmaschine rollen, bis Stufe 2 oder 3 erreicht wird. Teig zwischendrin immer gut einmehlen. Wenn die gewünschte Dicke erreicht ist, Pasta-Teig locker falten und in 0,5 cm breite Streifen schneiden oder durch den Schnittaufsatz der Nudelmaschine geben. Nudeln in das kochende Wasser geben und garen.

Für die Sauce:

100 g kleine Pfifferlinge
¼ Hokkaido-Kürbis
100 g Pancetta, dicke Würfel
50 g Bauchspeck, dick gewürfelt
2 Knoblauchzehen
1 Birne
10 Walnüsse
100 g Parmesan
100 g Pecorino
4 Eier (L)
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 Zweige glatte Petersilie
Butter, zum Anbraten
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In eine kleine Pfanne Olivenöl und Butter geben, in eine große Pfanne nur ein bisschen Olivenöl. 2 Eier trennen und Eigelb auffangen. Parmesan und Pecorino reiben. 2 Eier und 2 Eigelbe in einer Schüssel mit Parmesan und Pecorino verquirlen. Leicht salzen und stark pfeffern. Hokkaido schälen, von Kernen und Scheidewänden befreien, würfeln, in die kleine Pfanne geben und bei erhöhter Hitze braten und salzen. Pancetta und Bauchspeck in die große Pfanne geben. Pfifferlinge putzen. Rosmarin, Thymian und Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Birne schälen, von Kernen und Scheidewänden befreien und in Würfel schneiden. Pfifferlinge, die Kräuter und Birne in die Pfanne zum Speck geben und bei mittlerer Hitze braten. Knoblauch abziehen, in Würfel schneiden und hinzugeben. Hokkaido-Würfel aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben. Walnüsse kleinhacken oder mörsern, in die kleine Pfanne geben und leicht anrösten. Ei-Käse-Mischung, Hokkaido-Würfel, Wallnüsse und Speck in die große Pfanne geben und alles schnell mit den Nudeln verrühren.

Für die Garnitur:

20 g Parmesan
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Zweig glatte Petersilie
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Rosmarin, Thymian und Petersilie abrausen und trockenwedeln. Gericht mit Pfeffer würzen und mit Parmesan und Gewürz-Zweigen und Blättern bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gerlind Sahn

Saltimbocca-Päckchen in Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln, glasierten Karotten und Brokkoli-Röschen

Zutaten für zwei Personen

Für die Saltimbocca-Päckchen:

300 g küchenfertige Kalbsslende, aus dem Mittelstück
6 Scheiben Parmaschinken
2 Zweige Salbei
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, zu Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Fleisch in Butter kurz anbraten, mit Salbei und Parmaschinken ummanteln und kurz warmstellen. Nochmals kurz anbraten.

Für die Rosmarinkartoffeln:

5 mittelgroße festkochende Kartoffeln
1 Schalotte
500 ml Gemüsefond
½ Bund Rosmarin
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, halbieren und mit dem Gemüsefond aufkochen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zwei Zweige zum Aromatisieren in den Fond geben. Kartoffeln schälen, vierteln und im Gemüsefond garen. Restlichen Rosmarin klein hacken und kurz zusammen mit den Kartoffeln in Butter kross anbraten. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gemüse:

½ Strunk dunkelgrüner fester Brokkoli
½ Bund mittelgroße junge Möhren
1 Schalotte
2 EL feiner Zucker
1 Muskatnuss
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli waschen und trockentupfen. Möhren waschen, trocken tupfen und große Karotten evtl. halbieren. Schalotte abziehen und halbieren. Karotten zusammen mit der Schalotte aufkochen, in Butter und Zucker rösten und garen. Brokkoli-Röschen kochen und je nach Größe auf der Schnittfläche rösten oder zu den Karotten geben und mitrösten. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und das Gemüse damit würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

1 Zitrone
1 Orange
500 ml Gemüsefond
125 ml trockener Weißwein
100 g kalte Butter

Zitrone und Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fond mit Wein aufgießen, etwas Zitronen- und Orangensaft zugeben und mit kalter Butter montieren.

Für die Garnitur:

½ Bund krause Petersilie
2 EL gehobelte Mandeln

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Das Gericht mit Mandelplättchen und Petersilie-Blättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Raphael Skerlan

Confierte Hühnerbrust mit Cremepolenta, geschmolzenen Kirschtomaten und sautiertem Blattspinat

Zutaten für zwei Personen

Für die Hühnerbrust:

1 Hühnerbrust, mit Knochen und Haut
10 Lorbeerblätter
1 kleine Ingwerknolle
500 ml Olivenöl, zum Konfieren
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Haut der Hühnerbrust abziehen, beiseitelegen und die Filets von der Karkasse lösen. Filets waschen und trocken tupfen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Öl in eine ofenfeste Form geben und dieses zuerst auf dem Herd auf 80 Grad erwärmen. Lorbeerblätter abzupfen und zusammen mit Ingwer und dem Huhn in die Form (möglichst so groß, dass das Huhn viel Platz einnimmt, um Öl zu sparen) zum Öl geben. Das Öl sollte rund fünf Millimeter über das Huhn reichen. Form vom Herd nehmen und im Ofen weiter garen. Die zuvor abgezogene Haut des Huhns so zurecht putzen, dass nur die dünnen Stellen überbleiben. Diese jeweils in ein gefaltetes Backpapier legen, zwischen zwei Pfannen klemmen und bei mittlerer Hitze knusprig braten. In die gewünschte Größe schneiden oder brechen und salzen. Huhn kurz vor dem Anrichten aus dem Öl nehmen, in Tranchen schneiden und salzen. Die Haut nach Belieben in die Polenta oder die Hühnerstücke stecken.

Für die Polenta:

75 g Polenta
250 ml Schlagsahne
250 ml Milch
30 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch mit Schlagsahne in einem Topf aufkochen lassen und die Polenta einrühren. Butter einrühren, das Ganze einige Minuten weiterkochen und die Temperatur reduzieren. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Immer wieder umrühren und mit Salz, Muskat und etwas Pfeffer abschmecken.

Für den Blattspinat:

125 g Blattspinat
2 Knoblauchzehen
Olivenöl, zum Anbraten

Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauch abziehen und klein hacken. Spinat in einer Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch kurz braten.

Für die Kirschtomaten:

5-6 Kirschtomaten, an der Rispe
1 EL Zucker
4 EL Balsamico-Essig
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten an der Rispe waschen und trocken tupfen. Tomaten in Olivenöl in einem Topf mit Deckel bei mittlerer Hitze anbraten. Etwas zuckern und darauf warten, dass der Zucker leicht karamellisiert. Mit Balsamico-Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Natalie Förster

Schweinemedallions mit Radieschengrün-Pesto, Kartoffel-Limetten-Püree und glasiertem Fenchel

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

250 g Schweinemedallions
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 EL Olivenöl, zum Anbraten

Den Backofen auf 100 Grad Unter-/ Oberhitze vorheizen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit dem Öl in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und auch in die Pfanne geben. Medallions hinzufügen und von beiden Seiten scharf anbraten. Wenn sich eine leichte Kruste gebildet hat, Medallions in Silberfolie einwickeln und für 15 Minuten in den Ofen legen.

Für das Püree:

4-5 Kartoffeln
2 Limetten
50 ml Sahne
2 EL Butter
1 TL gemahlener Chili
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser in einem Topf erhitzen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und für 15 Minuten in das kochende Wasser geben. Limetten waschen, trocken tupfen, Schale abreiben, auspressen und Saft auffangen. Wenn die Kartoffeln fertig sind, mit Limettensaft- und abrieb, Chili, Sahne, Butter, Salz und Pfeffer pürieren.

Für das Radieschengrün-Pesto:

1 Bund Radieschen
50 g Pinienkerne
75 g Parmesan
5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschenblätter von der Wurzel entfernen, abbrausen und trockenwedeln. Parmesan reiben. Radieschengrün, Parmesan, Pinienkerne, Öl, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und in einem Multi-Zerkleinerer blenden. Pesto über dem Filet verteilen.

Für den Fenchel:

2 Fenchel
1 Knoblauchzehe
2 EL Honig
½ TL Paprikapulver
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und klein hacken. Fenchel und Knoblauch in Olivenöl 4 Minuten scharf anbraten. Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazugeben und Honig über dem Fenchel verteilen. Honig karamellisieren lassen.

Für die Garnitur:

20 Pinienkerne

Pinienkerne anrösten und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.