

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 26. März 2018 ▪
Leibgericht mit Alfons Schubeck



Petra Konitzer-Nieder

Mamas Bratklopse mit Cranberry-Sauce, getrüffeltem Kartoffelpüree und Blattsalat mit Himbeerdressing

Zutaten für zwei Personen

- Für die Bratklopse:** Den Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 250 g gemischtes Hackfleisch Brötchen kleinschneiden und in Sahne für 10 Minuten einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin dünsten. Knoblauch dazu pressen.
 1 Brötchen vom Vortag
 1 Zwiebel
 ½ Knoblauchzehe Hackfleisch mit dem Ei, Senf, Paprikapulver, Majoran, dem eingeweichten Brötchen und der Zwiebel-Knoblauch-Mischung verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Hackmasse vier Klopse formen.
 1 Ei
 150 ml Sahne
 1 TL mittelscharfer Senf Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Klopse darin kurz anbraten.
 1 TL edelsüßes Paprikapulver Klopse herausnehmen, auf ein Blech mit Backpapier geben und 15 Minuten im Ofen fertiggaren.
 ½ TL getrockneter Majoran
 Butterschmalz, zum Anbraten
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Cranberry-Sauce:** Die Cranberries und Apfel waschen. Thymian abrausen und trockenwedeln. Apfel halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Wenn die Butter leicht gebräunt ist, Ahornsirup dazugeben. Thymian zupfen und hinzugeben.
 50 g TK Cranberries
 1 Apfel
 1 Orange
 1 Zitrone Cranberries, Apfel und Rum, Rotwein zufügen. Von der Orangenschale Zesten abziehen. Zitrone und Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Zitronensaft, Zimt und Orangensaft abschmecken. Für 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
 100 ml Rotwein
 1 EL Rum
 1 TL Ahornsirup
 1 Zweig Thymian
 10 g Butter
 1 Prise Zimt
- Für das Kartoffelpüree:** Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen und darin bissfest garen. Zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Butter nach und nach untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Trüffel hobeln und kurz vor dem Servieren damit bestreuen.
 250 g Kartoffeln
 1 schwarzer Wintertrüffel
 250 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Blattsalat: Den Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke
1 kleiner Kopfsalat zupfen. Olivenöl, Himbeeressig, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer
1 Granatapfel Vinaigrette vermischen. Granatapfel aufbrechen und Kerne entfernen Kurz
1 Prise Zucker vor dem Anrichten die Vinaigrette und 1 EL Granatapfelkerne über den
6 EL Olivenöl Salat geben.
6 EL Himbeeressig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mamas Bratklopse mit Cranberry-Sauce, getrüffeltem Kartoffelpüree auf
Tellern anrichten, Salat in eine kleine Schüssel geben und gemeinsam
servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. März 2018** ▪
Leibgericht mit Alfons Schubeck



Yassin M'Harzi

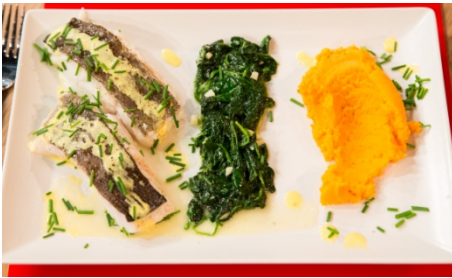
Marrokanische Tajine mit Hähnchen, Gemüse und Couscous

Zutaten für zwei Personen

- Für die Hähnchenkeulen:** Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Hähnchenkeulen waschen und abtupfen. Ingwerpulver, Ras el Hanout, Paprikapulver, Kurkumapulver, 1 Prise Ingwerpulver, Zimt, Harissa, Kreuzkümmel und Salz in eine Schüssel geben, gut vermischen und Fleisch damit würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchenkeulen darin 4 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Hähnchenkeulen in einer feuerfesten Form in den vorgeheizten Ofen geben. Fleischpfanne aufbewahren. Kurz vor dem Servieren die Grillfunktion des Ofens anschalten und die Temperatur auf 250 Grad erhöhen und solange bräunen, bis die Haut des Fleisches knusprig ist.
- 3 große Hähnchenkeulen
 1 Prise Ingwerpulver
 1 Prise Ras el Hanout
 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
 1 Prise Kurkumapulver
 1 Prise Zimt
 1 Prise Harissapulver
 1 Prise Kreuzkümmel
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
- Für den Couscous:** Die Salzzitronen abgießen und die Lake aufbewahren. Schale von einer Salzzitrone abreiben. Couscous mit Olivenöl, ein wenig lauwarmen Wasser, 3 EL Lake von der Salzzitrone vermischen und mit den Händen zerbröseln. Mit Salz abschmecken und Fond aufgießen. 15 Minuten quellen lassen. Mit Butter und dem Abrieb der Salzzitrone abschmecken.
- 250 g Couscous
 100 ml Geflügelfond
 1 Glas Salzzitronen in Lake
 80 g Butter
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
- Für das Tajine-Gemüse:** Die Kartoffeln schälen und vierteln. Baby-Karotten schälen. Perlzwiebeln abziehen. Geflügelfond in einem Topf erwärmen. Kartoffeln, Baby-Karotten, Perlzwiebeln, Honig, Safran, Rasl el Hanout hinzugeben und alles für 15 Minuten einkochen. Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten mit einer Schaumkelle herausheben und in einer heißen Pfanne mit Butter anbraten. Den übrigen Geflügelfond in der Fleischpfanne einreduzieren lassen. Wenn die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat mit Salz abschmecken.
- 5 kleine Drillinge
 4 Baby-Karotten
 3 kleine Perlzwiebeln
 400 ml Geflügelfond
 3 Safranfäden
 1 TL Honig
 1 Prise Ras el Hanout
 1 TL Butter
 Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft aufbewahren. Petersilie abrausen und trockenwedeln.
- 5 grüne entsteinte Oliven
 1 Zitrone
 ½ Bund Petersilie
 2 EL Olivenöl

Den Couscous in die Tajine füllen, Hähnchenschenkel dazugeben, Gemüse drapieren, mit Sauce, Olivenöl und Zitronensaft beträufeln, mit Petersilie und Oliven garnieren und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. März 2018** ▪
Leibgericht mit Alfons Schubeck



Agata Wilengowski

Kabeljau mit Safransauce, Süßkartoffelpüree und Blattspinat

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau: Den Backofen auf 200 Ober- Unterhitze Grad vorheizen. Das Backblech mit erhitzen. Kabeljaufilets mit Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten backen.
 2 Kabeljaufilets à 150 g (mit Haut)
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree: Die Süßkartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Süßkartoffel darin 20-25 Minuten garen. Abgießen und bei sehr milder Hitze im offenen Topf ausdampfen lassen. Milch, Butter, Salz und Muskatnuss in einem kleinen Topf erhitzen. Süßkartoffeln verquirlen und Milchmischung unterrühren.
 500 g Süßkartoffeln
 1 EL Milch, 3,5% Fett
 2 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Für die Safransauce: Die 3 Safranfäden in etwas warmem Wasser lösen. Die 2 EL Weißwein in die Pfanne geben und ca. 1-2 Minuten kochen lassen. Danach die Sahne und die Safranfäden in die Fleischpfanne geben und 1-2 Minuten kochen lassen. Sauce aufkochen lassen bis sie eindickt. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
 3 Safranfäden
 150 g Schlagsahne
 3 EL Weißwein
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spinat: Den Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauchzehe abziehen und kleinschneiden. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin kurz andünsten. Den Spinat dazugeben und unter Rühren etwa 3 Minuten erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 200 g Spinat
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Butter
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
 ¼ Bund Schnittlauch

Den Kabeljau mit Safransauce, Süßkartoffelpüree und Blattspinat auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 26. März 2018 ▪
Leibgericht mit Alfons Schubeck



Dirk Fastabend

**Sous-vide gegarter Lammlachs mit Thymian-Sauce,
Ratatouille und Kartoffelpüree**

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammlachse: Die Lammlachse von Sehnen und Fett befreien und Abschnitte bei Seite legen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lammlachse mit 2 EL weiche Butter Rosmarin und Butter in einem Beutel geben, vakuumieren und im Wasserbad bei 54 Grad ca. 30 Minuten garen.

Butterschmalz, zum Anbraten Die Lammlachs aus der Vakuumierung entnehmen und von allen Seiten in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten.

Für die Thymian-Sauce: Die Fleischabschnitte in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und zugeben. Alles ungefähr 3 Minuten braten. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit 100 ml Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Fond angießen und weitere 15 Minuten einkochen lassen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Mit 1/2 TL Tomatenmark 1 Lorbeerblatt in den Sud geben, weitere 5 Minuten mitkochen und durch ein Sieb geben. Sauce weiter stark einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls mit Speisestärke binden.

4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
100 ml Rotwein
200 ml Lammfond
1/2 TL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
5 Stiele Thymian
Speisestärke, zum Andicken
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Ratatouille: Die Zucchini waschen und würfeln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und würfeln. Aubergine waschen, halbieren, eine Hälfte würfeln, salzen und etwas stehen lassen. Rosmarin, Thymian und Salbei abbrausen, trockenwedeln, die Blätter und Nadeln abzupfen und hacken. Gemüsezwiebel und Knoblauch würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zucchini und Zwiebel anbraten. Paprika dazu geben. Aubergine hinzugeben und alles 5 Min. braten. Tomatenmark unterrühren, salzen, pfeffern und Knoblauch hinzugeben. Zucker, Rosmarin, Thymian, Salbei und Tomaten hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.

1 Aubergine
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
1 kleine Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
400 g geschälte Tomaten (aus der Dose)
2 EL Tomatenmark
2 Zweige Rosmarin
5 Zweige Thymian
5 Zweige Salbei
1 EL Zucker
Olivenöl, zum Anbraten
Meersalz, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree: Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln im siedenden Wasser garen.
4 große mehlig-kartoffelige Kartoffeln
100 g kalte Butter Abgießen, ausdampfen lassen und zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Sahne und Milch in einem kleinen Topf erwärmen, mit Muskat, 100 ml Sahne
100 ml Vollmilch Salz und etwas weißem Pfeffer abschmecken und zur Kartoffelmasse geben. Kalte Butter unter das Püree geben und cremig rühren.
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Sous-vide gegarten Lammlachse mit Thymian-Sauce, Ratatouille und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. März 2018** ▪
Leibgericht mit Alfons Schubeck



Rebecca Will

**Überbackenes Kalbsschnitzel mit Roquefort und Birnen,
Rosmarin-Bratkartoffeln und feurigem Tomatensalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsschnitzel: Den Backofen auf 150 Grad Ober/- Unterhitze vorheizen.
 2 Kalbsschnitzel à 150 g Fleisch waschen und abtupfen. Mit einem Plattier etwas flach klopfen. Öl in
 20 ml Rapsöl der Pfanne erhitzen und die Schnitzel kurz von beiden Seiten scharf
 anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine ofenfeste Form geben.

Für die Rosmarin-Bratkartoffeln: Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln schälen und in Scheiben
 6 große festkochende Kartoffeln schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Rosmarin abbrausen,
 20 ml Rapsöl trockenwedeln, Nadeln abzupfen und anschließend hacken.
 1 Zwiebel Kartoffelscheiben in die heiße Pfanne geben und wenden. Circa 15
 2 Zweige Rosmarin Minuten bei mittlerer Hitze braten. Zwischendurch die Zwiebelwürfel und
 Salz, aus der Mühle den Rosmarin dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Roquefort-Birnen-Topping: Die Birne schälen und in kleine Stücke schneiden. Käse und Birne mit
 100 g Roquefort Käse Birnenbrand in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren.
 1 reife Birne (Abate)
 2 cl Birnenbrand

Die Käse-Birnen-Masse über die Schnitzel verteilen und für max. 10
 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Für den Tomatensalat: Die Tomaten waschen, abtrocknen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch
 500 g Mini-Roma-Rispen Tomaten abziehen und fein schneiden. Kapern abtropfen lassen. Basilikum
 1 Zwiebel abbrausen, trockenwedeln und hacken. Alles in eine Schale geben. Mit
 2 Knoblauchzehen Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Alles gut vermengen und
 60 g Kapern abgedeckt stehen lassen.
 4 Blätter Basilikum
 Cayennepfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Das überbackene Kalbsschnitzel mit Roquefort und Birnen, Rosmarin-
 Bratkartoffeln und feurigem Tomatensalat auf Tellern anrichten und
 servieren.