

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2018 ▪  
Leibgericht mit Nelson Müller



Jan Klose

**Gebratener Saibling mit glasierten Möhren, Salbei-Zitronen-Butter und selbstgemachten Gnocchi**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Saibling:**

1 Saiblingsfilet mit Haut à 400 g  
1 Zitrone  
50 g Mehl  
30 g Butter  
Sonnenblumenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Saiblingsfilet waschen, trockentupfen und in Portionen schneiden. Falls nötig die Gräten ziehen, mehlieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit wenig Sonnenblumenöl auf der Haut anbraten und kurz vor dem Servieren mit aufgeschäumter Butter glasieren.

**Für die Möhren:**

6 Mini-Möhren mit Grün  
50 g Puderzucker  
50 g Butter  
1 TL Puderzucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Mini-Möhren schälen, etwa 1 cm des Grüns stehen lassen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter ganz langsam gar ziehen lassen. Die Möhren zuckern und mit der Karamellbutter glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Salbei-Zitronen-Butter:**

8 Blätter Salbei  
1 Zitrone  
150 g Butter

Butter schmelzen lassen bis zur Nussbutter und den Salbei hineingeben. Mit etwas Zitronensaft und -abrieb abrunden.

**Für die Gnocchi:**

300 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Ei, davon Eigelb  
50 g Mehl  
50 g Hartweizengrieß  
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, schälen, in kleiner Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Etwas abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb, Mehl und Grieß zufügen. Mit Salz würzen und alles zu einem Teig vermengen.

Auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig mit den Händen ausrollen, in Stücke schneiden und zu Gnocchi formen. Mit einer Gabel Rillen andrücken und im Salzwasser garen, bis diese aufsteigen. Abtropfen lassen und kurz in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Diana Berger**

## **Jerk Chicken aus der Keule mit Erdnussbutter-Gemüse und Süßkartoffel-Sellerie-Stampf**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Fleisch:**

- 2 Hähnchenkeulen mit Haut
- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL weiße Sesamsaat
- 4 EL dunkle Sojasauce
- 2 EL indonesische Sojasauce
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 EL Jerk-Paste
- 1 EL Jerk-Gewürzmischung
- 50 ml Kokosnuss-Rum
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- 3 EL Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenkeulen ausbeinen, Sehnen herauslösen und flachklopfen. Aus Sojasauce, Ketjap Manis, Honig, Sesamöl, Jerk-Paste und -gewürzmischung eine Marinade anrühren, die Marinade mit dem Fleisch in einen Gefrierbeutel geben und darin etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Das Fleisch herausnehmen, mit Sesam betreuen und in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Öl und fein gehacktem Knoblauch auf der Hautseite knusprig anbraten. Das Fleisch mit dem Mörser beschweren, mit Kokosnuss-Rum ablöschen, wenden und etwa 10 Minuten zum Garen in den Ofen geben.

### **Für die Beilage:**

- 1 große Süßkartoffel
- ½ Knolle Sellerie
- 50 g Sahne
- 200 ml Milch
- 1 EL Butter
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Süßkartoffeln und Sellerie schälen, klein würfeln und in einem Topf mit Salzwasser etwa 14 Minuten kochen. Die Stücke abgießen, ausdampfen lassen und mit Butter, Milch, Muskat und Salz cremig stampfen.

### **Für das Gemüse:**

- ½ rote Paprika
- ½ gelbe Paprika
- ½ orangefarbene Paprika
- 1 vorgegartener Maiskolben
- 1 Zucchini
- 6 EL Erdnussbutter
- 125 g Sahne
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- ¼ Bund Koriander
- Sonnenblumenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Die Paprikaschoten halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und kleinschneiden. Zucchini in dicke Scheiben schneiden und würfeln. Die Maiskörner vom Kolben befreien und in einer Pfanne mit Paprika, Zucchini und etwas Öl kräftig anrösten.

Den Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Erdnussbutter, Paprikapulver, Koriander und Sahne mit einem Stabmixer kräftig aufmixen, sodass eine homogene Masse entsteht.

Nach ca. 15 Minuten Garzeit das Gemüse in der Pfanne mit Salz würzen. Erdnussbutter-Sahne-Mischung mit in die Pfanne geben und mit etwas Wasser zu einer cremigen Masse verlängern.

### **Für die Garnitur:**

- 4 Physalis

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit zwei Physalis garnieren und servieren.



**Marcel Stadler**

## **Schweinemedallions mit Pfifferlingsrahm und handgeschabten Spätzle**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Schweinefilet:**

1 Schweinefilet à 300 g  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
15 g Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet parieren, in Medaillons schneiden und mit Küchengarn fest binden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Medaillons mit Thymian und Rosmarin etwa drei Minuten von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch salzen, pfeffern, wenden und im Ofen ca. 10 Minuten fertig garen.

### **Für die Pfifferlinge:**

250 g Pfifferlinge  
50 g durchwachsener Speck in Scheiben  
2 Schalotten  
100 g Sahne  
200 g Schmand  
6 Zweige glatte Petersilie  
15 g Butter  
1 EL Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste putzen und verlesen. Den Speck in kleine Würfel schneiden.

Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Speck darin anbraten und Schalotten zugeben. Die Pfifferlinge dazugeben und würzen. Sahne und Schmand in einer weiteren Schüssel verrühren und dazugeben.

Die gehackte Petersilie unterheben.

### **Für die Spätzle:**

250 g Dinkelmehl  
2 Eier  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
¼ TL feines Salz

Einen Topf mit Salzwasser bereitstellen und das Wasser darin aufkochen lassen. Eier in eine Schüssel geben. Mit Salz und Muskat vermengen und aufschlagen. Mehl nach und nach dazugeben bis Blasen entstehen.

Den Teig mit einer Palette auf ein Brett auftragen und langsam in dünnen Stücken in heißes Wasser schaben. Die Spätzle kurz aufkochen lassen und abseihen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Franziska Söhnholz**

## **Champignon-Weißwein-Pfanne mit Eierkuchen und Radieschen-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Eierkuchen:**

200 g Mehl  
2 Eier  
100 ml Mineralwasser mit Sprudel  
2 Zweige Salbei  
2 Zweige Liebstöckel  
2 Zweige Oregano  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
2 EL Butter, zum Anbraten  
1 Prise feines Salz

Die Eier zusammen mit Mehl, Wasser, Muskat und Salz mit einem Schneebesen gut verquirlen bis ein glatter Teig entsteht. Salbei, Liebstöckel und Oregano abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Der Teig wird in zwei Phasen in die Pfanne gegeben. Erst eine Schicht Teig stocken lassen, mit gehackten Kräutern belegen und mit einer weiteren Schicht Teig stocken lassen. Bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Die Eierkuchen aus der Pfanne nehmen und mit einem Anrichtering ausstechen.

### **Für die Champignon-Pfanne:**

400 g braune Champignons  
1 Karotte  
10 Cherrytomaten  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
150 ml trockener Weißwein  
1 Lorbeerblatt  
1 Zweig Rosmarin  
2 Zweige Salbei  
2 Zweige Liebstöckel  
2 Zweige Oregano  
¼ TL Chiliflocken  
¼ TL edelsüßes Paprikapulver  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Cherrytomaten halbieren und auf der Schnittseite in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Die Tomaten schmoren lassen und beiseitelegen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und in Stifte schneiden. Karotten und Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Champignons mit einer Pilzbürste putzen und scharf anbraten. Lorbeer, Rosmarin und Paprikapulver in die Pfanne geben.

Mit Weißwein ablöschen und Tomaten dazugeben. Oregano und Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln, zupfen und unterheben.

Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.

### **Für den Radieschen-Salat:**

1 Bund Radieschen  
3 EL Zitronen-Essig  
1 TL Buchweizen-Honig  
4 Zweige Zitronenmelisse  
1 Beet Kresse

Die Radieschen waschen und in feine Scheiben hobeln.

Zitronen-Essig und Honig mit einer kleinen Gabel zum Dressing vermengen und über die Radieschen geben.

Die Zitronenmelisse abbrausen, fein hacken und mit geschnittener Kresse über die Radieschen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Marcel Werner**

## **Selbstgemachte Pasta mit Spinat, Süßkartoffel und Ziegenfrischkäse**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Nudeln:**

200 g Pastamehl  
2 Eier  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen, Öl und Salz hineingeben und zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Die Bahnen mit einem Messer in etwa ½ cm breite Tagliatelle schneiden und im Salzwasser etwa 3 Minuten al dente garen.

### **Für die Sauce:**

100 g Blattspinat  
1 Süßkartoffel  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
1 Zitrone, davon 2 EL Saft  
100 g Ziegenfrischkäse  
3 EL Pinienkerne  
100 g Sahne  
100 ml Milch  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Süßkartoffel schälen, würfeln und anbraten. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, fein würfeln und mit anschwitzen.

Pinienkerne ohne Öl in einer weiteren Pfanne anbraten.

Spinat abbrausen, trockenwedeln, verlesen und hinzufügen. Sahne, Ziegenfrischkäse, Zitronensaft und Milch dazugeben und abgedeckt aufkochen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Garnitur:**

½ Granatapfel  
2 Blätter Salbei

Den Granatapfel quer halbieren und die Kerne herauslösen. Den Salbei abbrausen, trockenwedeln und in feine Stücke schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Salbei und Granatapfelkernen garnieren und servieren.



**Karin Hennig**

## **Panierte Hähnchenroulade im Rote-Bete-Speckmantel mit Champignons und Pastinakenpüree**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Roulade:**

4 Hähncheninnenfilets  
100 g Bacon in Scheiben  
1 Knolle vorgekochte Rote Bete  
3 EL Mehl  
1 Ei  
3 EL Semmelbrösel  
¼ TL edelsüßes Paprikapulver  
¼ TL Cayennepfeffer  
1 TL Steinpilzpulver  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Filets waschen, trockentupfen, aufschneiden und dünn plattieren. Mit Cayennepfeffer, Steinpilz- und Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Den Bacon auf Frischhaltefolie auslegen, jeweils 2 Fleischscheiben darauflegen und zur Hälfte mit dünn gehobelten Rote-Bete-Scheiben belegen. Mit Hilfe einer Folie fest zusammenrollen und im Kühlschrank aushärten lassen.

Das Ei mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rolle aus der Folie nehmen.

Die Rolle in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.

In einer Pfanne mit Olivenöl langsam rundum braun anbraten.

### **Für das Püree:**

400 g Pastinaken  
1 große Kartoffel  
50 ml Milch  
50 ml Sahne  
1 EL Butter  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken und die Kartoffel schälen und grob würfeln. In einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen, abseihen und ausdämpfen lassen. Milch, Sahne und Butter dazugeben und stampfen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Masse durch ein Sieb zu feinem Püree streichen.

### **Für die Pilze:**

250 g kleine braune Champignons  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone, davon 1 TL Abrieb  
30 ml trockener Wermut  
¼ TL Steinpilzpulver  
½ Bund glatte Petersilie  
¼ Bund Thymian  
¼ TL Cayennepfeffer  
1 EL Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anschwitzen. Die Champignons mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen, vierteln und dazugeben. Kräftig anbraten und mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Mit Wermut ablöschen und mit gehackten Kräutern und Zitronenabrieb abschmecken.

Einige Kräuter für die Garnitur aufheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.