

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2018** ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Marika Loacker

Gebratene Kalbsleber mit Rösti und karamellisierten Apfelscheiben

Zutaten für zwei Personen

- Für die gebratene Leber in Sauce:** Die Kalbsleber putzen, waschen und trockentupfen. In Würfel schneiden.
 1 Kalbsleber Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Butterschmalz in
 1 Schalotte Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch anschwitzen. Mit Marsala
 1 Knoblauchzehe ablöschen, mit Fond aufgießen und Flüssigkeit reduzieren. Majoran
 25 ml Marsala abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sauce mit Salz, Pfeffer und
 125 ml Kalbsfond Majoran abschmecken, gegebenenfalls mit kalter Butter montieren.
 1 Bund Majoran In einer zweiten Pfanne Butterschmalz erhitzen und Leberscheiben kurz
 1 Rippe Zartbitter-Kuvertüre von allen Seiten anbraten. Mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen, mit
 1 EL Preiselbeermarmelade Schokolade und Preiselbeermarmelade abschmecken. Leber in die Sauce
 2 EL kalte Butter geben und sofort servieren.
 2 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Rösti:** Kartoffeln waschen, schälen und raspeln. Salzen und pfeffern und mit Chili
 5 festkochende mittelgroße Kartoffeln würzen, kurz ziehen lassen, dann Flüssigkeit ausdrücken. Butterschmalz in
 2 EL Butterschmalz Pfanne erwärmen, aus Kartoffelraspeln Rösti formen und von beiden
 Chili, aus der Mühle Seiten goldbraun anbraten.
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Apfelscheiben:** Apfel schälen und mit einem Kerngehäuseausstecher entkernen. Apfel in
 1 Apfel Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Salz dazu
 2 EL Zucker geben und mit wenig Wasser ablöschen. Apfelscheiben in die Pfanne
 1 Prise Chili, aus der Mühle geben und durch den Karamell schwenken.
 1 Prise Salz
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lukas Frick

Schweinemedallions mit Rahmsauce, Pilzen und Knöpfle

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch: Den Ofen auf 120 Grad vorheizen. Schweinefilet waschen, trockentupfen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.
 400 g Schweinefilet
 3 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce: Butter in Pfanne mit Fleischbratensatz schmelzen lassen. Tomatenmark dazu geben. Mit Fond, Milch und Sahne ablöschen und Flüssigkeit reduzieren. Gegebenenfalls mit Speisestärke andicken. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.
 200 ml Geflügelfond
 70 ml Milch
 70 ml Sahne
 2 EL Tomatenmark
 2 EL Butter
 2 EL Speisestärke
 1 TL Paprikagewürz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pilze: Pilze putzen, halbieren und vierteln. Pfanne ohne Öl heiß werden lassen und Pilze ganz kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 100 g weiße Champignons
 100 g braune Champignons
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Knöpfle: Eier mit Mehl, Milch, Sprudelwasser und Zucker und Prise Salz verrühren, bis Teig Blasen schlägt.. Teig kurz ruhen lassen.
 200 g Mehl
 2 Eier
 60 ml Milch
 60 ml Sprudelwasser
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 1 Prise Zucker
 4 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Victoria Rechberg

Rehmedaillons mit Portwein-Sauce, Selleriepüree und Speckbohnen

Zutaten für zwei Personen

- Für das Reh:** Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Medaillons portionieren. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Wacholderbeeren andrücken. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen. Rehmedaillons mit Wacholderbeeren, Thymian und Knoblauch pro Seite ca. 3 Minuten braten. Herausnehmen und zugedeckt ruhen lassen.
- 300 g ausgelöster Rehrücken
 - 2 Zweige Thymian
 - 3 Wacholderbeeren
 - 1 EL Butter
 - 1 EL neutrales Öl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Sauce:** Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fond und zwei Drittel des Portweins in einen Topf geben und bei starker Hitze erwärmen. Schalotten, Lorbeer, Lebkuchenbrösel und Thymian einrühren. Für ca. 10 Minuten kochen lassen, bis Flüssigkeit sich um die Hälfte reduziert hat. Sauce durch Sieb gießen und für weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit einem Schneebesen nach und nach kalte Butter einrühren. Stärke mit etwas Wasser anrühren und Sauce damit abbinden. Mit Salz, Pfeffer und restlichen Portwein abschmecken.
- 250 ml Wildfond
 - 60 ml Portwein
 - 1 Schalotte
 - 1 Lorbeerblatt
 - 1 Zweig Thymian
 - 1 TL Lebkuchenbrösel
 - ½ TL Stärke
 - 50 g kalte Butter
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Püree:** Sellerie und Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garen, bis sie weich sind. Abgießen und in Topf geben. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Milch erhitzen und zusammen mit der Butter zum Sellerie geben. Mit Stabmixer fein pürieren. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 1 Knolle Sellerie
 - 1 mittelgroße Kartoffel
 - 50 ml Milch
 - 2 EL Butter
 - 1 Muskatnuss, zum Reiben
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Bohnen:** Bohnen in Salzwasser für ca. 4 Minuten kochen, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Speck in Würfel schneiden und in Pfanne ohne Fett knusprig braten. Aus Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Bohnen in Pfanne mit dem Fett vom Speck geben. Butter hinzufügen und Knoblauch hineinpressen. Bohnen gleichmäßig anbraten und gelegentlich die Pfanne schwenken. Nach ca. 7 Minuten Speck hinzufügen und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 200 g grüne Prinzess-Bohnen
 - ½ Knoblauchzehe
 - 80 g Speck am Stück
 - 15 g Butter
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marco Kugler

Larp nua: Thailändischer Rindfleischsalat mit Klebreis und Weißkohlsalat

Zutaten für zwei Personen

- Für das Larp nua:** Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und in sehr feine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Paprika und Chili waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Limette halbieren und auspressen.
- 1 Rinderfilet à 200 g
1 rote Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln
½ rote Spitzpaprika
2 Limetten (ca. 50 ml Saft)
2 kleine Chilischoten
½ Bund Koriander
15 Blatt Minze
50 ml thailändische Fischsauce
1 Stück Palmzucker
2 EL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
- Für den Klebreis:** Eingeweichten Klebreis abgießen und im Körbchen über Wasserdampf 30 Minuten dämpfen. Gegebenenfalls salzen.
- 100 g über Nacht gewässerter Klebreis
Salz, aus der Mühle
- Für den Weißkohlsalat:** Weißkohl putzen, waschen und fein hobeln. Limette auspressen. Chili waschen, entkernen und fein hacken. Kohl mit Limettensaft und Sesamöl marinieren. Mit Chili, Zucker und Salz abschmecken.
- 200 g Weißkohl
2 Limetten, zum Auspressen
1 kleine rote Chili
1 TL Zucker
1 EL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Gerösteten Klebreis vor dem Servieren über das Laab Nua streuen. Karotte schälen und Förmchen ausstechen.
- 30 g gerösteter und gemahlener Klebreis
1 große Karotte

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Uta Spankowsky

Kräuter-Bulette mit Spitzkohl-Kartoffel-Stampf und Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

- Für die Bulette:** Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hackfleischsorten mit Ei, Zwiebel, Senf und Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 100 g Rinderhack
 - 100 g Schweinehack
 - 1 Zwiebel
 - 1 Ei
 - 1 TL Dijon-Senf
 - 1 Bund glatte Petersilie
 - 1 Bund Schnittlauch
 - 100 g Butterschmalz
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Stampf:** Spitzkohl waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser gar kochen. Anschließend abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern.
- 300 g Spitzkohl
 - 400 g Kartoffeln (Linda)
 - 150 g Mascarpone
 - 100 ml Milch
 - 2 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Öl in Pfanne erhitzen und Spitzkohl bei starker Hitze ca. 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mascarpone in der Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Mascarpone-Mischung und Spitzkohlstreifen unter den Kartoffelstampf heben. Mit etwas Basilikum-Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für das Öl:** Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Mit 2 EL Öl mit dem Stabmixer pürieren.
- 2 Bund Basilikum
 - 200 ml Olivenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stephan Müller

Burger "Italian Style" mit Pommes frites und Sour-Cream-Dip

Zutaten für zwei Personen

- Für den Burger:** Den Rosmarin und den Oregano abbrausen, trockenwedeln und vom Stiel zupfen. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Liquid Smoke würzen und Rosmarin und Oregano untermischen. Hackfleischmasse mit der Hand vermengen und mit der Burgerpresse zu zwei Pattys formen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Parmesan reiben und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zwei Käsehäufchen machen. Circa 10 Minuten backen, dann auskühlen lassen. Tomate waschen, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Öl in Grillpfanne erhitzen und Pattys von einer Seite scharf anbraten. Wenden und mit Tomaten und Mozzarella-Scheiben belegen. Kurz mit einer Edelstahlschüssel abdecken, bis Käse geschmolzen ist. Rucola waschen und trockenschleudern. Burger-Brötchen aufschneiden und die Schnittseite kurz in die Grillpfanne legen. Balsamico-Creme auf Brötchen schmieren, mit Rucola belegen, darauf Patty, Parmaschinken und Parmesanchip legen und mit dem Brötchen abschließen.
- 300 g Rinderhack
 - 2 Scheiben Parmaschinken
 - 2 Brioche Burger Brötchen
 - 1 Kugel Mozzarella
 - 100 g Parmesan
 - 150 g Rucola
 - 1 Tomate
 - 1 Bund Rosmarin
 - 1 Bund Oregano
 - 2 EL Balsamico-Creme
 - 2 EL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Pommes:** Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Fett in der Fritteuse auf 190 Grad erhitzen und Kartoffeln ca. 5 Minuten vorfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Pommes anschließend erneut in die Fritteuse geben und goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit Pommesgewürz abschmecken.
- 5 große festkochende Kartoffeln
 - 1 EL Pommesgewürz
 - 2 Liter neutrales Öl
- Für den Sour-Cream-Dip:** Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauchzehe abziehen und pressen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Saure Sahne, Creme fraîche und Essig verrühren. Zwiebel, Knoblauch und Basilikum unterheben. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Dip mit Zitronenschale, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 EL Saure Sahne
 - 2 EL Creme fraîche
 - 1 Zitrone
 - ½ Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Bund Basilikum
 - 2 TL weißer Balsamico
 - 1 Prise Zucker
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.