

| Die Küchenschlacht - Menü am 2. Februar 2015 |
„Leibgerichte“ Horst Lichter



Leibgericht: „Paniertes Rehrücken mit Steinpilzsauce und Knöpfe“ von Barbara Kastl

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1	Rehrücken, ausgelöst, a 400 g
3 EL	Butterschmalz
1	Ei
1 EL	Mehl
150 g	gemahlene Haselnüsse
1 Zweig	Rosmarin
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Steinpilzsauce:

50 g	durchwachsener Speck
20 g	getrocknete Steinpilze
2	Schalotten
20 g	Butter
125 g	Schlagsahne
300 ml	Gemüsefond
200 ml	Wildfond
20 ml	Cognac
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Knöpfe:

300 g	doppelgriffiges Mehl
3	große Eier
3 EL	Butter
½ TL	Salz

Für die Garnitur:

½ Bund	Blattpetersilie
--------	-----------------

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Gemüsefond erwärmen und die Steinpilze darin einweichen.

Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ei trennen. Das Eigelb kann anders verwendet werden. Das Eiweiß verquirlen. Die Haselnüsse auf einem Teller bereitstellen. Den Rehrücken mit Mehl bestäuben, mit dem Eiweiß einstreichen und in den Haselnüssen wenden.



Den Rehrücken in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten gut anbraten. Den Rosmarinzweig dazugeben und kurz mitschmoren. Anschließend das Fleisch für zehn Minuten in den Ofen geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt zehn Minuten ruhen lassen.

Den Speck fein würfeln und in die Pfanne, in der der Rehrücken angebraten wurde, geben. Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Pilze ausdrücken und hacken. Den Fond der Pilze aufheben. Die Butter, die Schalotten und die Pilze zu dem Speck geben und alles scharf anbraten und mit Cognac ablöschen. Die Masse so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Wildfond und das Pilzwasser dazu geben und alles 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Sauce durch einen Sieb streichen. Die Sahne hinzufügen und die Sauce cremig einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Köpfle einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Das Mehl, die Eier, das Salz und ein Achtel Liter Wasser mit einem Handmixer verrühren und anschließend mit einem Holzlöffel kräftig aufschlagen. Den Teig ins kochende Wasser hobeln. Wenn die Knöpfle an die Oberfläche des Wassers kommen, mit dem Schaumlöffel aus dem Topf heben und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Knöpfle mit der Butter in einer Pfanne kurz bräunen.

Die Petersilie klein hacken.

Den Rehrücken in schräge Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Knöpfle auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.



Leibgericht: „Herzhafter Pfannkuchen mit Chili con carne-Füllung und Kräuter-Crème fraîche“ von Michael Petschke

Zutaten für zwei Personen

Für das Chili con carne:

300 g	Rinderhackfleisch
300 g	Kidneybohnen
300 g	Mais
1	rote Paprika
1	rote Peperoni
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
500 ml	passierte Tomaten
3 EL	Tomatenmark
2 TL	Sambal Oelek
	Paprikapulver, zum Abschmecken
	Majoran, zum Abschmecken
	Oregano, zum Abschmecken.
1 Prise	Zucker
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Pfannkuchenteig:

200 g	Mehl
250 ml	Milch
2	Eier
2 EL	Butterschmalz
3 Msp.	Chilipulver
2 Msp.	Paprikapulver
	Salz, aus der Mühle

Für die Creme fraîche:

200 g	Crème fraîche
1	Zitrone
½ Bund	Schnittlauch
2 Blätter	Kopfsalat, für die Garnitur
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Chili con carne die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Anschließend in einem Topf mit etwas Sonnenblumenöl anbraten. In der Zwischenzeit den Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse in den Topf geben. Das Tomatenmark ebenfalls in den Topf geben und kurz mit anbraten. Das Hackfleisch dazu geben und braten, bis es krümelig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Anschließend mit den passierten Tomaten ablöschen. Die Kidneybohnen und den Mais dazugeben. Die Paprika putzen und halbieren. Eine Hälfte in Würfel schneiden. Die andere Hälfte kann anders verwendet werden. Die Peperoni entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Beides in den Topf geben. Mit dem Sambal Oelek, dem Zucker und den Gewürzen abschmecken.

Für die Pfannkuchen das Mehl, die Milch, die Eier, das Chilipulver und das Paprikapulver mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig mixen. Mit Salz abschmecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Eine Kelle Teig in die heiße Pfanne geben und den Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb anbraten. Auf einen Teller geben und mit Küchenpapier abtupfen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Creme fraîche und den Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Der restliche Zitronensaft kann anders verwendet werden.

Die Pfannkuchen mit dem Chili con carne füllen und in der Mitte durchschneiden. Die Pfannkuchenhälften auf Tellern anrichten, mit den Salatblättern garnieren und mit der Creme fraîche servieren.



Leibgericht: „Hirschragout mit Datteln, Rosenkohl und Haselnuss-Spätzle“ von Meike Heumann

Zutaten für zwei Personen

Für das Hirschragout:

350 g Hirschfilet
¼ Sellerie
1 Karotte
1 Porreestange
200 g Datteln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
500 ml Rotwein
1 TL Harissa
Süßes Paprikapulver, zum Abschmecken
Scharfes Paprikapulver, zum Abschmecken
1 TL Mehl
Olivenöl, zum Anbraten
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Haselnussspätzle:

4 Eier
250 g Mehl
100 g Grieß
200 g gemahlene Haselnüsse
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl
1 EL Schmelzkäse
3 EL Sojasauce
1 Muskatnuss
Chiliflocken
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

100 g gehobelte Haselnüsse
1 TL Butter



Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser und Salz für die Spätzle aufsetzen.

Für das Hirschragout den Rotwein in einem Topf einreduzieren, die Datteln dazugeben und mitkochen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Karotte und die Sellerie schälen, den Porree putzen. Das Gemüse klein schneiden. Das Hirschfilet waschen, abtupfen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Das Olivenöl und die Butter in einem Topf erhitzen. Das Gemüse, die Zwiebel und den Knoblauch und das Fleisch dazugeben und scharf anrösten. Das Hirschragout mit Harissa, den Paprikapulvern und Pfeffer und Salz würzen. Das Ragout mit einem Teelöffel Mehl andicken und zum reduzierten Rotwein geben.

Den Rosenkohl putzen, vierteln und mit etwas Öl in einer Pfanne anrösten. Den Schmelzkäse und die Sojasauce dazugeben und mit Salz, Pfeffer, etwas abgeriebener Muskatnuss und den Chiliflocken abschmecken.

Für die Spätzle aus dem Mehl, den Eiern, dem Grieß und den Haselnüssen einen glatten Teig rühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Muskatnuss würzen. Die Spätzle ins siedende Wasser schaben.

Für die Garnitur die gehobelten Haselnüsse mit der Butter in einer Pfanne anrösten.

Das Hirschragout mit den Spätzle und dem Rosenkohl auf Tellern anrichten, mit den Haselnüssen dekorieren und servieren.



Leibgericht: „Gebratener Zander mit Haselnussbutter und Rotweinspinat“ von Mario Broszio

Zutaten für zwei Personen

Für den Zander mit der Butter:

4	Zanderfilets à 150 g, mit Haut
1	Zitrone
3 EL	Sonnenblumenöl
3 EL	Butter
6 EL	geschälte Haselnüsse
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rotweinspinat:

500 g	Spinat
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
2 EL	Butter
500 ml	trockener Rotwein
1 EL	Honig
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne anrösten.

Für den Rotweinspinat die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin glasig anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen, den Honig dazugeben und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit den Zander waschen und trocken tupfen. Den Fisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schale der Zitrone abreiben. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Filets von beiden Seiten drei Minuten darin anbraten. Zum Schluss die Butter und die Haselnüsse dazugeben und aufschäumen lassen. Mit einem Esslöffel Zitronensaft ablöschen. Der restliche Zitronensaft kann anders verwendet werden. Den Fisch immer wieder mit der Butter übergießen.

Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Den Spinat in die Rotweinreduktion geben und kurz zusammen fallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronenschale abschmecken. Die übrige Zitronenschale kann anders verwendet werden.

Das Zanderfilet mit der Haselnussbutter auf Tellern anrichten und mit dem Spinat servieren.



Leibgericht: „Rotes Thai Curry mit Kokosreis“ von Nora Müller

Zutaten für zwei Personen

Für das Thai Curry:

300 g	Hähnchenbrustfilet
1	Möhre
2	Thai-Auberginen
1	rote Paprika
1	grüne Paprika
1	Zucchini
1 Stange	Lauch
100 g	Bambussprossen
100 g	braune Champignons
1	rote Peperoni
2	Asia Chilischoten
1	Stange Zitronengras
2	getrocknete Chilischoten
1	Zwiebel
1	Limette
50 g	Palmzucker
2 EL	Sesamöl
200 ml	Hühnerfond
100 ml	Weißwein
400 ml	Kokosmilch
2 EL	Fischsauce
2 EL	helle Sojasauce
1 EL	rote Currypaste
6 Blätter	Thai-Basilikum
½ Bund	Koriander
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kokosreis:

200 g	Basmatireis
200 ml	Kokosmilch

Zubereitung:

Für den Kokosreis die Kokosmilch aufkochen und 200 Milliliter Wasser hinzufügen. Den Reis im Kokoswasser 15 Minuten ausquellen lassen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne das Sesamöl erhitzen. Die Currypaste dazugeben und anrösten. Das Fleisch dazugeben und anbraten und mit etwas Weißwein und dem Großteil des Fonds ablöschen. Nach und nach die Kokosmilch zugeben. Alles für fünf Minuten köcheln lassen.

Die Möhre schälen, die Zwiebel und den Lauch abziehen. Das übrige Gemüse von den Enden befreien. Das gesamte Gemüse in Streifen schneiden. Den Palmzucker grob hacken. Das Gemüse



zum Fleisch hinzugeben und alles zum Kochen bringen. Das Gemüse sollte bissfest bleiben. Mit der Fischsauce, der Sojasauce und dem Zucker abschmecken.

Anschließend die Thai-Basilikumblätter, die Peperoni und das Zitronengras hinzufügen und eine Minute weiterkochen. Die Chilischoten kleinschneiden und je nach Belieben einstreuen. Etwas Schale von der Limette abreiben und die Hälfte der Limette auspressen. Das Gericht mit Limettenabrieb und etwas Saft abschmecken.

Das Thai Curry mit dem Kokosreis auf Tellern anrichten, mit dem Koriander garnieren und servieren.



Leibgericht: „Lammkarrée mit getrüffeltem Steinpilz-Tagliatelle“ von Dimitrios Kaltsidis

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

150 g Mehl
1 Ei
2 EL Trüffelöl
Salz, aus der Mühle

Für die Steinpilze:

80 g getrocknete Steinpilze
1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
50 ml Weißwein
50 ml Lammfond
1 Zweig Rosmarin
1 EL Trüffelbutter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Lammkarree:

4 Lammkarree
1 Knoblauchzehe
3 TL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
1 TL Oregano
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

4 Cherrytomaten
schwarzer Trüffel

Zubereitung

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Die Steinpilze zum Aufweichen in etwas Wasser geben.

Für den Nudelteig das Mehl mit dem Ei, einer Prise Salz und einem Esslöffel Trüffelöl zu einem glatten Teig verkneten. Nach Bedarf noch etwas Mehl dazugeben, bis der Teig sich leicht von den Fingern löst. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt 20 Minuten zum Ruhen in den Kühlschrank geben.



Für das Lammkarree das Fleisch waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Thymian und den Rosmarin vom Strunk befreien.

Das Lammkarree beidseitig salzen und mit dem Olivenöl bestreichen. Das Fleisch auf beiden Seiten mit dem Knoblauch, dem Thymian und dem Rosmarin einmassieren. Das Lammkarree kurz ziehen lassen.

Für die Steinpilze die Schalotte und den Knoblauch abziehen, klein hacken und mit dem Rosmarin in etwas Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze andünsten. Die eingeweichten Steinpilze aus dem Wasser nehmen und die Flüssigkeit ausdrücken. Die Steinpilze in die Pfanne geben, die Temperatur erhöhen und alles kurz dünsten. Die Steinpilze mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Lammfond dazugeben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die marinierten Lammkarrees in einer Pfanne in etwas Olivenöl 20 bis 30 Sekunden pro Seite anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit dem Oregano bestreuen, in Alufolie einwickeln und ruhen lassen.

Den Nudelteig ausrollen und mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Die rohen Tagliatelle großzügig mit Mehl bestreuen, sodass die restliche Feuchtigkeit dem Teig entzogen wird. Die Tagliatelle im kochenden Salzwasser zwei bis drei Minuten bissfest kochen. Das Wasser abschütten und die Nudeln mit dem restlichen Trüffelöl beträufeln.

Im Bratensud der Lammkarrees die Steinpilzmischung und die Tagliatelle mit einem Esslöffel Trüffelbutter heiß schwenken.

Vor dem Servieren die Cherrytomaten kurz in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten.

Die Steinpilz-Tagliatelle in Nester auf Tellern mit den Lammkarrees anrichten, etwas Trüffel darüberreiben und mit den Cherrytomaten garnieren und servieren.