

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juli 2019** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Heimatgefühle" mit Mario Kotaska**



Siber Daller

Westfälisches Schweinefilet im Kräuter-Pumpernickel-Kruste mit Spitzkohl und Petersilienkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

400 g Schweinefilet
40 g Toastbrot
40 g Pumpernickel
½ Zitrone
1 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Ei (Eigelb)
30 g Butter
1 gehäufte TL körniger Senf
2 Zweige Majoran
2 Zweige Thymian
2 Zweige Petersilie
2 Zweige Rosmarin
¼ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Pflanzenöl, zum Braten

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Majoran, Thymian, Petersilie, Schnittlauch und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit dem Pumpernickel, Toastbrot und Abrieb der Zitrone in der Küchenmaschine fein hacken.

Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. In Butter glasig anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter-Brot-Mischung dazugeben. Zitrone auspressen. Zitronensaft, Senf und Eigelb miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehe abziehen und dazulegen und das Schweinefilet von allen Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und kurz etwas abkühlen lassen. Die Pumpernickel-Masse über die Oberseite des Filets verteilen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen bis das Fleisch gar und die Kruste knusprig ist. Das Filet aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Für den Spitzkohl:

500 g Spitzkohl
10 Cherrytomaten
1 Schalotte
10 g Butter
75 g Crème fraîche
50 ml Gemüsefond
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl putzen, waschen und in breite Streifen schneiden. Tomaten waschen, putzen und halbieren. Schalotte abziehen und in grobe Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte und Spitzkohl darin andünsten. Mit Fond ablöschen und 5 Minuten garen.

Crème fraîche und Tomaten zufügen und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Kartoffeln:

500 g festkochende Kartoffel
2 Stiele glatte Petersilie
1 TL Kümmel
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. In kochendem Salzwasser mit Kümmel und Lorbeerblatt ca. 20 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Über die Kartoffeln streuen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johannes Muhr

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeermarmelade

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, von der Schale,
á 150 g
1 Ei
Mehl, zum Panieren
Semmelbrösel, zum Panieren
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Das Kalbfleisch jeweils in zwei Schnitzel portionieren. Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken und zart plattieren. Schnitzel beidseitig gleichmäßig salzen. Ei mit der Gabel verschlagen (nicht mixen). Schnitzel beidseitig in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und zum Schluss in Semmelbröseln wenden. Schnitzel leicht abschütteln. Reichlich Fett (Tiefe etwa 2-3 cm) in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in heißes Fett einlegen und unter wiederholtem Schwingen der Pfanne die Schnitzel bräunen und soufflieren. Mittels Fleischgabel vorsichtig wenden, fertigbacken und mit der Backschaufel aus der Pfanne heben. Schnitzel abtropfen lassen, mit Küchenkrepp das überschüssige Fett abtupfen.

Für den Erdäpfel-Vogerlsalat:

300 g sehr kleine, festkochende
Kartoffeln
100 g Feldsalat
30 g rote Zwiebeln
125 ml Gemüsefond
1,5 EL Apfelessig
3 EL Pflanzenöl
½ TL Estragon Senf
Schwarz Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln kochen und abgießen. Noch heiß schälen, in feine Scheiben schneiden und sofort mit Fond angießen. Öl, Essig, Salz und Pfeffer dazugeben. Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und untermengen. Den Salat so lange kräftig rühren, bis er eine sämige Bindung erhält. Mit Senf und Zucker abschmecken. Den Feldsalat gründlich waschen und trockenschleudern. Vor dem Anrichten mit dem Salat vermengen.

Für die Preiselbeermarmelade:

400 g Preiselbeeren
200g Gelierzucker 2:1
1 Zimtstange
2 Nelken

Preiselbeeren mit dem Gelierzucker in einem Topf erwärmen. Einen Schuss Wasser, die Zimtstange und die Nelken dazugeben und aufkochen. Ziehen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:

1 Zitrone
2 Zweige Petersilie
Pflanzenöl, zum Frittieren

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Petersilie vom Stiel zupfen und in Öl frittieren.

Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie, Zitrone und Preiselbeeren garnieren und servieren.



Theresia Edskes

"Schlesisches Himmelreich" mit Kartoffelknödeln

Zutaten für zwei Personen

Für das schlesische Himmelreich:

100 g geräucherter, durchwachsener
Schweinebauch
100 g gepökelter und geräucherter
Schweinehals
175 g gemischtes Backobst (Pflaumen,
Aprikosen, Äpfel, Birnen)
1 Zitrone
1 Zwiebel
15 g gefrorene Butter
1 Zimtstange
1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt
1 Macisblüte
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Backobst in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und mit der Nelke und dem Lorbeerblatt spicken und mit 750 ml Wasser, ½ TL Salz und Pfeffer aufkochen. Den Schweinebauch darin bei milder Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

Backobst mit Einweichwasser, dünn abgeschnittener Zitronenschale und Zimt zum Fleisch geben und weiter kochen lassen. Fleisch herausnehmen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Eiskalte Butter in die Sauce untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch in Portionen schneiden und nochmals in der Sauce erhitzen. Backobst abtropfen lassen und beiseite stellen.

Für die Kartoffelknödel:

350 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
50 g Hartweizengrieß
70 g Kartoffelmehl
2 EL Semmelbrösel
100 g Stärke
40 g Butter
1 Prise Salz

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin gar kochen und noch warm pellen. Kartoffeln durch eine Presse auf das Arbeitsbrett drücken, dabei etwas verteilen und ausdampfen lassen. 2/3 der Stärke darüber sieben und Salz und Ei hinzugeben. Zuerst mit einem Holzlöffel und dann mit den Händen rasch zu einem weichen Teig kneten und zu einer Rolle formen. Rest der Stärke außen verteilen und aus der Rolle Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu einer Kugel formen, flachdrücken und in der Mitte mit dem Daumen eine Delle drücken, in der sich später die Sauce schön sammeln kann. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Klöße einlegen und ohne Deckel 10-15 Minuten gar ziehen lassen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie gar.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Semmelbrösel hineingeben. Zum Schluss über den Knödel gießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit dem Backobst garnieren und servieren.



Kilian Brandenburg

Praline von der Bratwurst "Nürnberger Art" mit Sekt-Sauerkraut und selbstgemachtem Apfelsenf

Zutaten für zwei Personen

Für die Praline:

100 g Schweinehackfleisch
50 g Schweinebauch/-Speck
2 Brezeln, vom Vortag
4 Eier
1 Muskatnuss
3 Zweige Majoran
1 TL getrockneter Majoran
2 EL Semmelbrösel
Mehl, zum Mehlieren
Schweineschmalz, zum Anbraten
Frittierfett, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die 2 Eier in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen. Schweinebauch ganz fein würfeln und mit Schweinehackfleisch vermischen. Frischen Majoran klein hacken und mit getrocknetem Majoran dazugeben und zu Pralinen formen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Schweineschmalz erhitzen und die Pralinen darin vorgaren und etwas abkühlen lassen. Je nach Konsistenz ein Eigelb oder ein ganzes Ei hinzufügen, die Fleischmasse soll nicht zu flüssig werden. Brezeln im Standmixer zerkleinern und ein Ei in einer Schüssel verquirlen. Pralinen in Mehl wenden, anschließend in Ei und zuletzt in den Brezelbröseln. In der Fritteuse ausbacken, bis sie knusprig ist.

Für das Sauerkraut:

200 g Sauerkraut
1 kleiner säuerlicher Apfel
1 Zwiebel
200 ml halbtrockener Sekt
100 ml Apfelsaft
100 ml Gemüsefond
2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren
2 getrocknete Nelken
1 TL Schweineschmalz oder Gänsefett
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in einem Topf in Fett andünsten. Lorbeerblatt, Nelken und zwei zerdrückte Wacholderbeeren dazugeben. Sauerkraut hinzufügen und mit Gemüsefond und Apfelsaft angießen und bei geschlossenem Deckel kochen. Apfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und zum Kraut geben und mit kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende der Kochzeit Sekt dazugeben und 5-10 Minuten köcheln lassen

Für den Apfelsenf:

1 kleiner Apfel
5 getrocknete Datteln
100 g Senfmehl
150 ml Apfelessig
1 Prise Kurkuma
2 TL Salz

Essig leicht erwärmen. Apfel schälen, entfernen und fein reiben. Datteln fein hacken. Alles mit dem Senfmehl, Salz und Kurkuma vermischen. 50 ml Wasser nach und nach hinzufügen und mit dem Pürierstab gut pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lubina Jeschke

Sorbische Hochzeitssuppe mit sächsischen Quarkkeulchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

25 g Suppennudeln
 ½ Karotte
 50 g Knollensellerie
 50 g Blumenkohlröschen
 325 ml Gemüsefond
 325 ml Rinderfond
 2 EL Butter
 3 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Die Karotte und den Sellerie schälen und würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin ca. 10 Minuten dünsten.

In der Zwischenzeit Wasser in einem weiteren Topf zum Kochen bringen und Salz hinzufügen. Blumenkohl putzen, in feine Röschen teilen und die Blumenkohlröschen darin knapp gar kochen.

Die Fonds erhitzen und die Nudeln darin aufkochen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Kleinhacken und mit dem Gemüse und den Klöße in die Suppe geben und alles ziehen lassen. Die restliche Butter einrühren und den unten zubereiteten Eierstich kleinschneiden und zum Schluss dazugeben.

Für den Eierstich:

1 Ei
 1 EL Sahne
 40 ml Vollmilch
 Butter, zum Einfetten
 Salz, aus der Mühle

In einen Kochtopf etwas Wasser zum Kochen bringen.

Ei, Sahne und Vollmilch in ein hohes Gefäß geben und mit Salz würzen. Alles mit dem Schneebesen vermischen, aber nicht schaumig schlagen.

Die Innenseite einer Tasse mit etwas Butter einfetten und die verquirlte Masse in die Tassen füllen. Die Tasse mit Alufolie abdecken, ins Wasserbad stellen und kurz kochen lassen. Die Herdplatte ausstellen, den Topf mit Deckel verschließen und ca. 20 Minuten stocken lassen. Den Eierstich etwas abkühlen lassen.

Für die Klößchen:

200 g gemischtes Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein)
 1 Ei
 400 ml Gemüsefond
 1 Muskatnuss
 1 Prise gemahlener Kümmel
 1 EL Paniermehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hackfleisch, Ei, Kümmel, Paniermehl und Abrieb der Muskatnuss in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten miteinander vermischen und aus dem Teig kleine Klößchen formen.

Gemüsefond erhitzen und die Klößchen darin garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Quarkkeulchen:

250 g Quark, (20%)
 1 Ei
 1 Zitrone
 ½ TL Natron
 1 ½ EL Zucker
 80 g Mehl
 neutrales Öl, zum Ausbacken
 Zucker, zum Bestreuen
 Salz, aus der Mühle

Aus dem Quark, Mehl, Ei, Natron und einem halben EL Zucker einen Teig rühren. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Wenn der Teig etwas fester gewünscht wird, noch etwas Mehl zugeben. Öl bei mittlerer Hitze in der Pfanne erhitzen.

Etwas Teig mit zwei Esslöffeln in die Pfanne geben. Die Quarkkeulchen auf beiden Seiten goldbraun backen. Noch heiß mit Zucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



Michael Spachmann

"Himmel und Äd" 2.0 – Blutwurstpraline und -taler mit Apfel-Zwiebel-Chutney, Kartoffelpüree, violetten Kartoffelchips und Apfelgel

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurstpraline:

150 g feine Blutwurst, ohne Fettstücke
1 Ei
100 g Mehl
100 g Panko
4 EL Sahne
Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Blutwurst mit 2 EL des unten zubereiteten Chutneys vermengen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Die Masse mit der Sahne in einen kleinen Mixer geben, mixen und anschließend kaltstellen, damit die Masse fest wird. Die feste Masse mit einem Esslöffel und nassen Händen kleine Klößchen formen. Mit Mehl, Ei und Panko panieren und in Öl frittieren.

Für die Blutwursttaler:

½ feine Blutwurst
Butter, zum Anbraten

Die Blutwurst von der Pelle befreien, in Scheiben schneiden und langsam in etwas Butter anbraten.

Für das Apfel-Zwiebel-Chutney:

1 säuerlicher Apfel
1 rote Zwiebel
3 cm Ingwer
100 ml Apfelsaft
2 EL Aprikosenmarmelade
2 Zweige glatte Petersilie
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen und die Zwiebel abziehen. Beides in kleine Stücke schneiden (Kantenlänge 4mm) und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Den Ingwer schälen und in die Pfanne reiben. Mit etwas Apfelsaft ablöschen und einkochen lassen. Danach die Aprikosenmarmelade hinzugeben. Mit Chili würzen. Die Blatt Petersilie in feine Streifen schneiden und zum Schluss zum Chutney hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

2 mittelgroße, gelbfleischige Kartoffeln
150 g Butter
2 EL Sahne
1 Muskatblüte
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in 3x3 cm große Stücke schneiden. In gesalzenem Wasser zum kochen bringen und ca. 15 Minuten kochen lassen. Anschließend abgießen und zweimal durch die Kartoffelpressen geben. Butter und Sahne hinzufügen und das Püree schön glattstreichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte abschmecken.

Für das Apfelgel:

300 ml Apfelsaft
1 Limette
10 g Agar Agar

Apfelsaft mit Saft und Abrieb von der Limette aufkochen. Agar Agar mit einem Schneebesen hinzugeben und 2 Minuten köcheln lassen. In eine flache Schüssel geben und für 20 Minuten in den Tiefkühler stellen. Das festgewordene Gelee in einem hohen Gefäß mit einem Zauberstab pürieren und in eine Quetschflasche füllen.

Für die violetten Kartoffel Chips:

2 violette Kartoffeln
Fett, zum Frittieren
1 Prise Salz

Kartoffeln mit einem Sparschäler der Länge nach in Scheiben schneiden und diese im heißen Fett in der Fritteuse ca. 2 Minuten ausbacken. Chips herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.