

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2019** ▪
Ehemaligen-Spezial ▪ "Kindheitserinnerungen" mit Cornelia Poletto



Salvador Becker

**Dreierlei Kartoffelpuffer: Mit Apfelkompott & Speck,
Zwiebel und Kräuterquark & Karamell-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

Für die süßen Kartoffelpuffer:
 750 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Ei
 1 EL Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen und raspeln. Kartoffelraspel in ein sauberes Küchentuch geben und darin ausdrücken. Kartoffelraspel, Ei und Mehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Puffer von beiden Seiten goldbraun braten.

Für das Apfelkompott:
 500 g Äpfel (Elster)
 1 Limette
 150 ml naturtrüber Apfelsaft
 100 g brauner Rohrzucker
 1 Vanilleschote
 1 Zimtstange

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Apfelsaft in einen Topf gießen, dann die Apfelwürfel, Zimtstange und das Vanillemark zugeben. Zugedeckt etwa 8-10 Minuten weich kochen. Zimtstange herausnehmen und die Äpfel mit einer Gabel leicht zerdrücken. Limette unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben und das Kompott mit dem Abrieb und Zucker abschmecken.

Für die Karamellsauce:
 150 ml Kokosmilch
 200 g Zucker

50 ml Wasser in einen Topf geben. Zucker hineingeben und durch rütteln den Zucker gleichmäßig im Wasser verteilen. Alles zum Kochen bringen bis der Zucker karamellisiert. Den Topf von der Hitze nehmen und etwa $\frac{1}{4}$ der Kokosmilch zügig einrühren. Anschließend die restliche Kokosmilch hinzugeben und alles glatt rühren.

Für die herzhaften Kartoffelpuffer:
 150 g Schinkenwürfel
 750 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Gemüsezwiebel
 1 Ei
 1 EL Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und raspeln. Kartoffelraspel in ein sauberes Küchentuch geben und darin ausdrücken. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Kartoffelraspel, Zwiebeln, Schinkenwürfel, Ei und Mehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Puffer von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Zwiebelringe: Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe zugeben. Mit Salz würzen und goldbraun braten. Zum Schluss eine Prise Zucker einrühren.

2 Zwiebeln
200 g Butter
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Für den Kräuterquark: Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Fein hacken. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Schnittlauch, Petersilie und Schalotten mit dem Quark und Schmand glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

200 g Quark (40% Fett)
200 g Schmand
1 Schalotte
1 Bund Schnittlauch
½ Bund krause Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lynn Harder

Polpette mit Tomaten-Fenchel-Sauce und Kartoffel-Selleriestampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Polpette:

- 150 g Kalbshackfleisch
- 150 g Schweinehackfleisch
- 75 g Semmelbrösel
- 1 Zwiebel
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 30 g Parmesan
- 5 Zweige glatte Petersilie
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Zwiebel abziehen und fein hacken. Parmesan reiben. Kalbshackfleisch und Schweinehackfleisch mit Semmelbröseln, Ei, gehackten Zwiebel, Zitronenabrieb, Parmesan, Petersilie, Fenchelsamen, Cayennepfeffer und Paprikapulver in einer Schale vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und 6-8 kleine Fleischbällchen daraus formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und ggf. auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Beiseitestellen.

Für die Tomaten-Fenchel-Sauce:

- 1/2 Fenchelknolle
- 250 g bunte Kirschtomaten
- 250 g passierte Tomaten
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 EL Anislikör
- 1 TL Ras el Hanout
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel putzen, den Strunk entfernen. Das Grün abschneiden und beiseite legen. Fenchel in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Nach 5 Minuten mit Anislikör und Weißwein ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Kirschtomaten putzen, halbieren und zusammen mit den passierten Tomaten zum Fenchel geben. Sauce mit Ras el Hanout, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischbällchen zur Sauce geben und alles zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren mit Fenchelgrün garnieren.

Für den Stampf:

- 250 g Sellerieknolle
- 4 mittelgroße mehligkochende Kartoffel
- 30 g Butter
- 50 ml Milch
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle

Sellerieknolle putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln ebenfalls schälen und klein schneiden. Sellerie und Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser etwa 20 Minuten weich kochen. Das Wasser abgießen, das Gemüse auffangen und ausdampfen lassen. Gemüse zurück in den Topf geben, Butter und Milch hinzugeben und alles zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Pritam Hackenberg

Lammkarree mit Kräuterkruste, Minz-Joghurt und Süßkartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 1 Lammkarree am Stück, mit 6 Stielknochen
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g Butter
- 50 g Parmesan
- 6 EL Dijon-Senf
- 1 Bund Thymian
- ½ Bund Basilikum
- ½ Bund glatte Petersilie
- 100 g Paniermehl
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit dem Paniermehl in einen Mixer geben und zerkleinern. Parmesan reiben und nach und nach mit in den Mixer geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Beides mit etwas Butter zum Lamm in die Pfanne geben, dann das Fleisch in der Pfanne für ca. 5 Minuten in den Ofen geben und garen. Danach herausnehmen und mit Senf einstreichen. Das Fleisch in der Paniermehl-Masse wenden und erneut in den Ofen geben. Bei 200 Grad weitere 6 Minuten garen.

Für den Minz-Joghurt:

- 300 g Naturjoghurt
- 1 Bund Minze
- 1 Zitrone
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze abbrausen und trockenwedeln. In Chiffonade schneiden und unter den Joghurt heben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Minz-Joghurt mit Zitronensaft und –abrieb sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

- 2 große Süßkartoffeln
- 80 g Butter
- ½ Bund Koriander
- Salz, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Danach abseihen und im Mixer pürieren. Anschließend mit etwas Butter montieren. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren unter das Püree rühren. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Silvi Wilden

Spaghetti mit Sauce Bologneser Art und Beilagensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Bolognese:

- 500 g Rinderhack
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Tomatenmark
- 400 g stückige Tomaten aus der Dose
- 250 ml trockener Rotwein
- 100 ml Fleischfond
- ½ Bund krause Petersilie
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 Msp. Piment d'Espelette
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Basilikum
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL italienische Kräuter
- 1 TL Chilisalz
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch durch eine Presse drücken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Hackfleisch und Petersilie hinzugeben und gut ausbraten. Tomatenmark unterrühren und alles mit Fond, stückigen Tomaten und Rotwein ablöschen. Sauce einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Piment d'Espelette, Thymian, Basilikum, Oregano, italienischen Kräutern und Chilisalz abschmecken.

Für die Spaghetti:

- 200 g feiner Hartweizengrieß (Semola di Grano Duro Rimacinata)
- 2 Eier
- Salz, aus der Mühle

Hartweizengrieß, Eier und ½ TL Salz vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig erneut durchkneten und mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Nudelbahnen durch einen Spaghetti-Aufsatz geben und in siedendem Wasser al dente garen.

Für den Salat:

- 100 g Eichblattsalat
- 100 g Lollo Bianco
- 5 Kirschtomaten
- 5 essbare Blüten
- 1 Limette
- 3 EL Walnussöl
- 2 EL Kürbiskernöl
- 4 EL Passionsfrucht Balsamico Essig
- 2 EL Cranberry Balsamico Essig
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern. Blätter klein zupfen. Tomaten putzen, viertel und Struck entfernen. Limette halbieren und Saft auspressen. Nussöl, Kürbiskernöl, Passionsfrucht Balsamico, Cranberry Balsamico, Olivenöl und ein Esslöffel Limettensaft gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat kurz vor dem Servieren mit Vinaigrette marinieren und schließlich mit essbaren Blüten servieren.

Für die Garnitur:

- 100 g Parmesan

Parmesan reiben und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Josef Weber

Fränkisches Hochzeitsessen: Rindfleisch mit Meerrettich-Sauce, Preiselbeermarmelade und Bandnudeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindfleisch:
200 g Rinderlende
1 Liter kräftiger Rinderfond
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. In siedendem Rinderfond für ca. 2 Minuten gar ziehen lassen. Fleisch aus dem Fond nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Meerrettich-Sauce:
200 g frischer Meerrettich
30 g Butter
500 ml Milch
500 ml Rinderfond
Branntweinessig, zum Abschmecken
30 g Mehl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Meerrettich reiben. Butter bei schwacher Hitze in einem Topf zerlassen. Mehl nach und nach hinzugeben und solange glatt rühren bis eine glatte Masse entsteht. Mit Rinderfond ablöschen, dann Meerrettich und Milch hinzugeben und einköcheln lassen. Mit Salz, einer Prise Zucker und etwas Essig abschmecken.

Für die Preiselbeermarmelade:
400 g Preiselbeeren
200 g Gelierzucker 2:1
1 Zimtstange

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

Für die Nudeln:
200 g Spätzlemehl
2 Eier
2 EL Öl
Salz, aus der Mühle

Spätzlemehl, Eier, Öl und ein Teelöffel Salz zu einem homogenen Teig verarbeiten. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzugeben. Teig für ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Mithilfe einer Nudelmaschine den Teig ausrollen und Bandnudeln herstellen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Bandnudeln darin ca. 5 Minuten kochen.

Für die Garnitur:
2 Gewürzgurken
1 Zweig krause Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gewürzgurke halbieren und auffächern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Genevieve Soler

Kabeljau in Bierteig mit Gemüse-Brunoise im Tomatensugo und Petersilienkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

Kabeljaufilet à 200 g, ohne Haut
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen, trockentupfen und in 2 cm dicke Streifen schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Kabeljau mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Bierteig:

1 Ei
1 EL Butter
100 ml Bier
200 ml Cognac
125 g Mehl
Fett, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen lassen. In einer Schüssel Mehl, 1 Prise Salz und zerlassene Butter mischen. Bier, Cognac und 100 ml Wasser hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen, dann vorsichtig unter den Teig heben.
Die vorbereiteten Kabeljaustreifen im Teig wenden und in heißem Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Gemüse-Brunoise:

50 g Karotten
50 g Sellerie
250 ml passierte Tomaten mit Stücken
1 Schalotte
3 Knoblauchzehen
1 TL getrockneter Thymian
4 Zweige Basilikum
1 Lorbeerblatt
1 TL getrocknete Kräuter der Provence
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten und Sellerie schälen, ebenfalls würfeln und 5 Minuten in Salzwasser blanchieren.
Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Basilikum abrausen, trockenwedeln und hacken. Tomaten sowie Thymian, Basilikum, Lorbeerblatt und Kräuter der Provence hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schließlich alles für 15 Minuten köcheln lassen.

Für die Petersilienkartoffeln:

6 kleine festkochende Kartoffeln
100 g Butter
1 Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in eine ovale Form schneiden. Ca. 15 Minuten in Salzwasser garen, dann das Wasser abgießen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Butter zu Kartoffeln geben und alles schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.