

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2023 ▪
Tagesmotto "Kohl" mit Robin Pietsch



Alexander Makris

Fleckerl von Spitzkohl und Pasta mit Schinken und Paprika

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

230 g Weizenmehl, Type 405 + Mehl,
zum Ausrollen
6 Eier
1 EL Pflanzenöl
1 Msp. gemahlener Safran
Salz, aus der Mühle

Das Safranpulver in einem Esslöffel warmem Wasser auflösen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit Safran-Wasser und restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt und elastisch ist. Ggf. 2-3 EL kaltes Wasser dazugeben, wenn der Teig zu trocken ist. Teig zu einer Kugel rollen und 20 Minuten in Klarsichtfolie ruhen lassen.

Teig dann mit einem Nudelholz auf bemehlter Fläche dünn ausrollen und in Rauten schneiden. Die Rauten auf einem mit Backpapier belegten und melierten Blech zwischenlagern. In kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten kochen und anschließend direkt unter den Spitzkohl heben.

Für die Spitzkohl-Fleckerl:

1 Spitzkohl, ca. 1-1,5 kg
100 g Kochschinken in Scheiben
5 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie
1 Zitrone, Saft
Butter, zum Braten
Pflanzenöl, zum Braten
2 TL Kümmelsamen
1 TL Piment d'Espelette
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen. Vierteln und einzelne Blätter in grobe Rauten schneiden. Spitzkohl mit etwas Salz in einer Schüssel vermengen und kurz ruhen lassen. Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Etwas Pflanzenöl in einer beschichteten Deckel-Hochrandpfanne oder einem großen Topf mit ein wenig Zucker erhitzen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Nun die Schalotten hinzugeben und anschwitzen, anschließend den Kohl. Gut durchrühren, etwas gemörserten Kümmel hinzugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. In der Zwischenzeit den Schinken in kleine Rauten schneiden und in etwas heißer Butter durchschwenken.

Spitzkohl final mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und ggf. etwas Zitronensaft abschmecken. Petersilie feinhacken und unterrühren. Die Pasta unterheben.

Für die Garnitur:

1 rote Paprika
1 Bund frischer Majoran

Haut der Paprika schälen und Paprika in Streifen schneiden. Gericht mit Streifen von Paprika und Blättchen vom frischen Majoran anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dieter Schmidt

Blumenkohl-Bratlinge mit Spitzkohl-Rahmgemüse und Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratlinge:

1 Blumenkohl
1 kleines Stück Parmesan
1 Ei
8 EL Pankomehl
Ggf. 1-2 EL Paniermehl
Neutrales Öl, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen, den Blumenkohl hineingeben und in etwa 12-15 Minuten garen.
Käse grob reiben und in eine Schüssel geben.
Den gegarten Blumenkohl abgießen, abtropfen und leicht abkühlen lassen. Dann etwas zerdrücken und zum Käse geben. Ei hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss herzhaft würzen.
Alle Zutaten mit den Händen vermengen und zu einer festen Masse verarbeiten. Bei zu viel Feuchtigkeit etwas Paniermehl dazugeben. Bratlinge formen und in Pankomehl wälzen.
Nun das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Blumenkohlbratlinge mit Käse darin zunächst 3-4 Minuten auf einer Seite, dann noch einmal 3-4 Minuten auf der anderen Seite braten, bis sie goldbraun sind.

Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl
1 mittlere Zwiebel
½ Zitrone, Schale & Saft
100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
50 ml trockener Weißwein
1 Schuss Agavendicksaft
Pflanzenöl, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
2 Prisen Zucker
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die äußeren Blätter vom Spitzkohl ggf. entfernen. Spitzkohl vierteln, den Strunk herausschneiden und ca. 300 g Spitzkohlblätter in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
Ca. 2 EL Öl oder in einer Pfanne mit Deckel oder einem weiten Topf erhitzen. Dann die Zwiebeln zugeben und glasig schwitzen
Ggf. noch etwas mehr Öl in die Pfanne geben und die Spitzkohlstreifen darin rundherum für ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Dann mit dem Weißwein, Fond und Sahne ablöschen, Salz, Pfeffer sowie den Agavendicksaft oder 2 Prisen Zucker zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit einer Prise Muskat abschmecken und noch einmal zugedeckt für 10-15 Minuten weiterköcheln. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Beiseite stellen.
Sobald der Kohl bissfest gekocht ist, vom Herd ziehen, den Zitronensaft unterheben und ggf. noch einmal mit Salz und Zucker/Sirup abschmecken und Sahne ergänzen.

Für das Pfannenbrot:

75 g Joghurt
½ TL Backpulver
100 g Mehl
1 TL Salz

Mehl mit dem Backpulver und dem Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Joghurt dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Mit der Hand kleine Teigfladen formen. Nun eine Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Pfannenbrot mit Joghurt darin auf beiden Seiten durchbacken.

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Petersilie feinhacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eli John

Dreierlei Blumenkohl mit Haselnuss-Zartbitter-Ganache, Orangensauce und Rinderfilet

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Rinderfilet, Zimmertemperatur
4 EL Butterschmalz, zum Braten
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
½ TL Salz
½ TL weißer Pfeffer

Den Ofen auf 110 Grad Heißluft vorheizen.

Rinderfilet in 3-5 cm ca. 150-200 g große Stücke schneiden. Diese mit einem Band umwickeln. Jede Seite scharf in Butterschmalz mit Kräutern anbraten, herausnehmen, in Alufolie einwickeln und mit Salz und Pfeffer würzen und bei 80-90 Grad ca. 17 Minuten im Ofen garen lassen bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad. Rausnehmen und kurz ruhen lassen.

Für den Blumenkohl:

2 große Köpfe Blumenkohl
200-400 ml Milch
30 g Goudakäse
20 g Bergkäse
½ Bund glatte Petersilie
Olivenöl, zum Braten
Butterschmalz, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl waschen, Blätter und Strunk entfernen und einen Kohl in Röschen teilen. Den anderen in dünne Scheiben schneiden. Milch in einem Topf aufkochen, 250 g Blumenkohl dazugeben und bei niedriger bis mittlerer Hitze 10-15 Minuten weich garen. Kohl abgießen, dabei die Milch auffangen und mit dem Stabmixer fein pürieren. So viel Milch angießen, bis das Püree cremig wird. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken

Blumenkohlscheiben in einer Pfanne mit Öl braten. Etwas Käse darüber hobeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Warmhalten in einen Ofen stellen. Den restlichen Blumenkohl auf dem Trüffelhobel in dünne Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Blumenkohlscheiben darin goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Petersilie feinhacken und Blumenkohl damit bestreuen.

Für die Sauce:

200 ml Orangensaft
1 Sternanis
3 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Zucker in einer beschichteten Pfanne ohne Fett karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen und den Sternanis hinzufügen. Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf die Hälfte der Menge einkochen. Mit etwas Salz abschmecken.

Für die Ganache:

100 g Zartbitterschokolade, mind. 50%
1 Orange, Abrieb
1 EL Orangenlikör
50 g eiskalte Butter
3 EL Haselnussöl

Schokolade mit einem Messer fein hacken und die Butter in Würfel schneiden. Beides zusammen mit ca. 3 Esslöffel Orangenabrieb und dem Likör in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei mit einem Schneebesen ständig rühren. Wenn die Zutaten verbunden sind, die Schüssel aus dem Wasserbad heben und das Haselnussöl in einem feinen Strahl unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Schokoladencreme in eine Form gießen und im Kühlschrank kaltstellen, bis die Masse leicht fest wird. Ganache aus der Form stürzen und nach Belieben in entsprechend große Stücke teilen.

Die Ganache auf die Teller verteilen, einen Klecks Blumenkohlpüree daneben anrichten und einige Scheiben gebratener Blumenkohl anlegen. Das Ganze mit der Orangensauce beträufeln und mit Orangenzeste garniert servieren.

Die Küchenschlacht – Menü am 2. November 2023 ▪ Zusatzgericht "Kohl" von Robin Pietsch



Omas Kohlsuppe mit Hackklößchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Klößchen:

300 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Ei
1 EL Pankomehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit dem Ei, Pankomehl, kleingehackter Zwiebel, Salz und Pfeffer verkneten und zu kleinen Bällchen formen.

Für die Suppe:

500 ml Schweinefond
1 Scheibe Lardo
4 Lorbeerblätter
1 EL Piment
1 EL Wacholder
Salz, aus der Mühle

Fond in einem Topf erhitzen und Lorbeerblätter, Piment und Wacholder dazugeben. Temperatur runterstellen und die Klößchen darin garen. Eine Scheibe Lardo dazugeben und ca. 10 Minuten garen. Mit Salz abschmecken.

Für den Kohl:

½ Spitzkohl
4 Stücke wilder Brokkoli
1 TL Honig
1 EL Butter
1 Zweig Petersilie
1 Zweig Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl in feine Streifen schneiden und gemeinsam mit dem wilden Brokkoli in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Temperatur schwenken. Honig, Salz und Pfeffer dazugeben und ca. 10 Minuten braten. Kräuter feinhacken und dazugeben.

Für das Topping:

2 Scheiben Lardo
2 Zweige Majoran
2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie und Majoran feinhacken. Lardo ebenfalls als Garnitur verwenden.

Zwei Esslöffel des Kohls in tiefen Tellern anrichten, die Klöße daneben setzen, Lardo auf den Kohl setzen und dann vorsichtig die Brühe angießen. Mit Kräutern garnieren und servieren.