

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Februar 2018 ▪**
"Hüttengaudi" mit Alexander Kumptner



Marcel Wessels

Herzhafter Kaiserschmarrn mit Kräuter-Dip und Bierradi

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn: Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

1 Karotte Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und kalt stellen. Eigelb, Salz,
 30 g Schinkenwürfel Pfeffer, Muskat und Milch mit den Schneebesen des Rührgeräts verrühren.
 1 ½ Lauchzwiebel Mehl und Backpulver darauf sieben und unterrühren. Teig ca. 10 Minuten
 ½ Zwiebel quellen lassen.

2 Eier (Gr. M) Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Karotte schälen, waschen
 175 ml Milch und grob raspeln. Schinkenwürfel in einer Pfanne mit heißem Schmalz
 125 g Mehl anbraten. Karotten und Lauchzwiebeln kurz mitbraten. Unter den Teig
 ½ Msp. Backpulver rühren. Eischnee portionsweise ebenfalls unter den Teig heben. Die
 1 EL Butterschmalz Masse in einer Pfanne mit Butterschmalz braten. Kurz wenden und im
 1 TL Butter Ofen nachgaren. Anschließend in Stücke reißen.

1 TL Muskatgewürz Zwiebel abziehen, in Scheiben schneiden, mehlieren und goldbraun
 Salz, aus der Mühle ausbacken.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kräuter-Dip: Zitrone auspressen und den Saft in eine Schüssel füllen. Kräuter

½ Zitrone abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Zitronensaft mit Frischkäse,
 200 g Frischkäse Schmand, Kräutern, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen.

100 g Schmand

1 Bund gemischte Kräuter

1 Prise Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Bierradi: Den weißen Rettich schälen, den roten unter fließendem kaltem Wasser

½ weißen Rettich gut abbürsten. Die Salatgurke ebenfalls abbrausen und trocken tupfen.

½ roten Rettich Rettich und Gurke auf einer Rohkostreibe fein raspeln und in einer
 ½ Salatgurke Schüssel miteinander vermengen.

1 EL Weißweinessig Für die Rettichsauce Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel
 1 EL Sonnenblumenöl glatt rühren, auf den Rettichsalat gießen und alles gut durchmischen.

1 Zweig Schnittlauch Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und den Salat damit garnieren.

Zucker, zum Abschmecken

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Herzhafter Kaiserschmarrn mit Kräuter-Dip und Bierradi auf Tellern
 anrichten und servieren.



Lisa Krämer

Brezen-Speckknödel mit Pilzragout und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel: Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Brezel ebenfalls in Würfel schneiden. Einen kleinen Teil der Brezelwürfel in einer Pfanne mit Butter anrösten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. In einem Topf Milch aufkochen und die Kräuter dazugeben. Brezelwürfel in eine Schüssel geben. Die Milch durch ein Sieb über die Brezel gießen. Zwiebelwürfel und Knoblauch mit Öl und Speck in einer Pfanne anbraten und zu der Brezelmasse geben. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Petersilie und Ei zu der Masse geben und gut vermengen. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken. Alles etwas ruhen lassen. Anschließend in Paniermehl wenden.

2 Brezeln, vom Vortag
100 g Speck
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
25 g Butter
1 EL Paniermehl
1 Ei
150 ml Milch
50 ml Neutrales Öl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salzwasser in einem Topf aufkochen und mit einem Esslöffel Knödel formen. Langsam im leicht kochenden Wasser garen. Sobald sie an die Oberfläche kommen mit einem Schöpflöffel herausnehmen.

Für das Pilzragout: Pilze putzen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Mit Sahne und Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g Champignons
100 g Steinpilze
100 g Kräutersaitlinge
200 ml Sahne
100 ml Weißwein
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat: Feldsalat waschen, trocken schleudern und die Enden abschneiden. Orange auspressen und den Saft auffangen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Orangensaft, Zwiebel, Knoblauch, Essig, Olivenöl und Honig zu einer Vinaigrette vermengen. Über den Feldsalat verteilen. Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und feinhacken.

200 g Feldsalat
½ Orange
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Schnittlauch
100 ml dunkles Balsamico Essig
100 ml Olivenöl
1 EL Honig

Brezen-Speckknödel mit Pilzragout und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.



Veronika Spät

Käsespätzle im Speckmantel mit Radicchio-Fenchel-Salat und gerösteten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

- Für die Spätzle:** Den Ofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.
- 2 weiße Zwiebeln Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl frittieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und hacken.
- 5 Streifen Bacon Aus Mehl, Eiern, Salz und Mineralwasser einen Teig kneten. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Spätzlehobel die Spätzle ins kochende Wasser hobeln. Mit einem Schaumlöffel herausholen und in eine ofenfeste Form geben. Käse darüber reiben und Sahne hinzugießen. In den 80 Grad warmen Ofen geben.
- 250 g Spätzle-Mehl
- 200 g Gruyere
- 100 g Emmentaler
- 2 Eier
- ½ Bund Schnittlauch
- 200 ml Sahne
- 150 ml Mineralwasser
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Den Bacon um einen Servierring wickeln, mit Küchengarn fixieren und im Ofen knusprig werden lassen. Die Spätzle und den Speck aus dem Ofen holen. Den Speck vom Ring lösen und die Spätzle einfüllen. Die Röstzwiebeln oben drauf anrichten.
- Für den Salat:** Walnüsse in einer Pfanne mit Öl und Zucker rösten. Radicchio und Fenchel abrausen, trocken tupfen und kleinschneiden. Fenchel in der Pfanne mit den Walnüssen braten. Orange schälen und Filets ausschneiden. Aus dem Honig, Senf, Himbeeressig, Olivenöl und Salz eine Vinaigrette herstellen. Petersilie abrausen, trocken wedeln und feinhacken. Den Radicchio und Fenchel mit den Walnüssen und der Vinaigrette garnieren.
- 200 g Radicchio
- 1 Fenchel
- 1 Orange
- 50 g Walnuskerne
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 TL Dijon-Senf
- 50 ml Himbeeressig
- 100 ml Olivenöl
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Käsespätzle im Speckmantel mit Radicchio-Fenchel-Salat und gerösteten Walnüssen auf Tellern anrichten und servieren.



Joshua Lommes

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Rösti

Zutaten für zwei Personen

- Für das Geschnetzelte:** Das Kalbsfleisch waschen und trocknen. Die Champignons putzen und kleine Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Das Kalbsfleisch in 300 g Kalbsfleisch kleine Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin von allen Seiten scharf anbraten. Die Filetstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- 150 g braune Champignons
2 Zwiebeln
100 ml Sahne
100 g Crème fraîche
100 ml Rotwein
100 ml Kalbsfond
½ Bund glatte Petersilie
30 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Im Bratensatz die Zwiebeln und Champignons anbraten. Mit Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Sahne, Crème fraîche, Kalbsfond und die gebratenen Filetstreifen dazu geben und leicht reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.
- Für die Kartoffel-Rösti:** Die Kartoffeln schälen, raspeln und durch ein Sieb drücken. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Die Crème fraîche, Zwiebel und Eigelbe zu den Kartoffeln geben und alles verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffel-Masse zu Röstli formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten.
- 4 festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Eier
2 EL Crème fraîche
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Rösti auf Tellern anrichten und servieren.