

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Mai 2019 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Sabrina Gostomski

Selbstgemachte Pasta mit Salsiccia-Fenchel-Sauce und Parmesan

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta Fresca:

200 g Semola Hartweizengrieß
 100 g Mehl
 2 Eier
 1 Prise Salz

Das Semola, Eier und ca. 100 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Kurz ruhen lassen und anschließend ausrollen, zusammenklappen und Bandnudeln daraus schneiden. Die frische Pasta anschließend in etwas Mehl wälzen, damit diese nicht zusammenkleben. In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser und Salz zum kochen bringen.

Für die Salsiccia-Sauce:

200 g Salsiccia mit Fenchelsamen
 ½ rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 kleine rote getrocknete Chili
 2 TL Fenchelsamen
 2 Zweige Thymian
 1 Dose eingelegte Tomaten
 50 ml Weißwein
 3 EL Olivenöl
 1 Prise Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Salsiccia aus der Pelle zupfen, dazugeben und scharf anbraten. Fenchelsamen im Mörser zerstoßen und ebenfalls unter die Fleisch-Zwiebelmasse mengen. Thymian abrausen, trockenwedeln und dazugeben. Das Ganze im Anschluss mit Weißwein ablöschen. Salz, Pfeffer und Tomaten dazugeben, mit einer Gabel zerdrücken und auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die frische Pasta in das Nudelwasser einlassen und warten, bis diese oben schwimmen. Nudeln mit Schaumkelle herausnehmen und unter die Sauce mischen.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Parmesan reiben und auf den Tellerboden geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und servieren.



Ronny Scheer

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 80 g
50 g glattes Mehl
1 Ei
100 g Semmelbrösel
400 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

Das Schnitzel plattieren und leicht salzen. Eine Panierstraße aus verquirltem Ei, Mehl und Bröseln erstellen. Schnitzel in Mehl, Ei und Bröseln wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten ausbacken.

Für den Salat:

300 g schlanke festkochende Kartoffeln
2 Eier
1-2 EL mittelscharfer Senf
250 ml Sonnenblumenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und mit der Schale in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Abgießen und in Scheiben schneiden.

Eier, Senf, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab langsam zu einer Mayonnaise verrühren. Mit Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Zitrone
2 Zweige Schnittlauch

Zitrone abbrausen, trockentupfen und vierteln. Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Zitronenviertel und Schnittlauch als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Vanessa Schätzle

Dorade mit Ofenkartoffeln, Artischocken-Tomaten-Gemüse und Joghurt Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Dorade:

2 Doradenfilets (mit Haut)
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Doradenfilets salzen und pfeffern.

Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden.

Knoblauch und Öl in die Pfanne geben und erhitzen.

Doradenfilets auf der Haut braten, kurz auf die Fleischseite geben, Pfanne vom Herd ziehen und fertig garen.

Für die Ofenkartoffeln:

500 g festkochende Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden.

Kreuzkümmel im Mörser mahlen, Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und klein schneiden.

Kartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl, Paprika, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermischen und auf ein Backblech geben.

Im Ofen für ca. 20 Minuten garen.

Für das Gemüse:

4 Baby-Artischocken
300 g Kirschtomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 g Kalamata Oliven
30 g Pinienkerne
1 Zitrone
1 rote Chilischote
1 Zweig Thymian
300 ml Gemüsefond
2 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone waschen, trockentupfen und Zitronenschale abreiben. Halbieren und Zitrone auspressen und Saft auffangen.

Die Stiele der Artischocken abbrechen, Heu entfernen, Spitzen abschneiden, vierteln und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen. Thymian, Chili, Knoblauch und Schalotte klein schneiden, Tomaten halbieren und Oliven in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen Artischocken anbraten und mit Gemüsefond ablöschen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In einer zweiten Pfanne die Pinienkerne rösten. Kirschtomaten auf ein Blech geben und mit dem Flammbier abflämmen, anschließend häuten und halbieren oder vierteln. Anschließend in der Pfanne Schalotte, Knoblauch und Chili anbraten, Tomaten und gegarte Artischocken dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian und Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Dip:

250 g griechischer Joghurt
50 g Crème fraîche
1 Orange
1 Zweig Minze
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden.

Orange abbrausen, trockentupfen und Orangenschale abreiben. Saft auspressen und auffangen.

Joghurt und Crème fraîche mit Orangensaft verrühren.

Mit Salz, Pfeffer Zucker, Minze und Orangenabrieb abschmecken.

Artischocken-Tomaten-Gemüse in die Mitte des Tellers geben, Doradenfilets darauf geben. Kartoffelwürfel drum herum verteilen und den Dip in einem Schälchen dazu reichen und servieren.



Sebastian Meß

Backendl mit lauwarmem Krautsalat Asian Style

Zutaten für zwei Personen

Für das Backendl:

2 Hähnchenbrustfilets ohne Haut
 2 Eier
 200 g Paniermehl
 40 g Dinkelmehl
 ½ TL mittelscharfer Senf
 1 TL Bohnenkraut
 20 g schwarzer Sesam
 20 g weißer Sesam
 1 Zitrone (Saft)
 Erdnussöl, zum Braten
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Eier, Dinkelmehl und Senf in einem tiefen Teller verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer sowie Muskat würzen. In einem anderen Teller das Paniermehl mit dem Bohnenkraut und den Sesamkörnern vermengen.

Hähnchenbrust in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst in der Eimischung wenden, dann im Paniermehl. In der Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den lauwarmen Krautsalat:

½ Kopf Weißkohl
 1 Karotte
 1 rote Paprika
 100 g frische Shiitakepilze
 ½ Bund Koriander
 125 ml Gemüsefond
 3 EL Apfelessig
 3 EL Sesamöl
 2 TL Sojasauce
 1 EL Puderzucker
 Zucker, zum Abschmecken
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißkohl waschen und trockentupfen. Karotte schälen, Pilze putzen. Paprika waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden. Kohl, Karotte und Pilze ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

In einer weiteren Pfanne den Puderzucker karamellisieren und mit dem Essig und Fond ablöschen und einreduzieren. Das Gemisch über den Kohl geben, mit Sesamöl, Sojasauce, Salz, Pfeffer, Chili und Zucker abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Koriander über den Salat streuen.

Für die Garnitur:

100 g durchwachsener Speck
 50 g Erdnusskerne
 20 g rote Rettichsprossen

Erdnusskerne in einer Pfanne anrösten. Speck in feine Würfel schneiden und knusprig in der Pfanne braten. Den lauwarmen Salat auf den vorgewärmten Teller geben und mit den Sprossen, Speck und Erdnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kerstin Döring

Blutwurst-Apfel-Praline im Yufkateig mit Kartoffelstampf und Portwein-Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Praline:

200 g Blutwurst (leicht geräuchert und mit wenig Fettstückchen)
 1 Yufkateig (rechteckige aus dem Kühlregal)
 1 säuerlicher Apfel
 1 Schalotte
 1 Zitrone (Schale)
 1 Ei
 1 EL Majoranblätter
 Semmelbrösel
 1 TL Butterschmalz
 1 EL Butter
 1 EL Grobkörniger Rieslingsenf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel waschen und trockentupfen. Blutwurst und Apfel in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Majoranblätter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Zitrone waschen und trockentupfen. Zitronenschale abschneiden. Apfelstücke und ein kleines Stück Zitronenschale zugeben und 2-3 Minuten unter Wenden anschmoren. Zitronenschale entfernen.

Schalottenwürfel hinzugeben und anschwitzen. Majoran unterrühren. Hitze ausschalten und die Blutwurstwürfel einrühren. Evtl. mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Ein Küchentuch mit kaltem Wasser durchfeuchten und ein zweites trockenes genau darüber legen. Yufkateig-Blätter ausbreiten und in Teigstücke (ca. 28x11 cm breit) schneiden. Ei trennen. Das Eigelb verquirlen und die Teigblätter dünn damit bestreichen. In die Mitte ein wenig Semmelbrösel streuen und jeweils einen gehäuften EL der Blutwurst-Apfel-Füllung darauf setzen. Die Füllung mit ein wenig Semmelbrösel bestreuen. Die Teigblätter zu Säckchen formen und versetzt in eine Mini-Muffin-Form setzen. Butter zerlassen und jedes Säckchen mit zerlassener Butter bestreichen und im Backofen 5-10 Minuten backen.

Für den Kartoffelstampf:

450 g mehligkochende Kartoffeln
 3 Lorbeerblätter
 140 g Butter
 1 Prise Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und zusammen mit dem Lorbeerblatt und Salz weich kochen und abgießen. Lorbeerblatt entfernen.

Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Kartoffeln stampfen. Mit geriebener Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Portwein-Zwiebeln:

2-3 rote Zwiebeln
 50 ml Portwein
 1 EL Zucker
 1 TL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und große Ringe halbieren.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und darin die Zwiebeln anbraten. Portwein angießen und auf kleiner Flamme einköcheln.

Zucker einrühren und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nam Chu

Hähnchenrolle mit Rotwein-Butter-Sauce und Crushed-Cheese-Potatoes

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen:

1 Hähnchenbrustfilet à 200 g
 ½ Karotte
 ½ Süßkartoffel
 150 g Scheiben Bacon
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Süßkartoffel und Karotte schälen und im Wasser kochen bis sie weich sind. Abgießen, ausdampfen und zu einem Püree zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenbrust plattieren, aufschneiden und aufklappen (Butterfly-Cut).

Püree auf die aufgeklappte Hähnchenbrust geben.

Baconscheiben auf Frischhaltefolie legen, Hähnchenbrust darauf geben und fest zusammen rollen. Für 15-20 Minuten im Backofen backen.

Für die Crushed-Cheese-Potatoes:

1 Kartoffel
 1 Lauchzwiebel
 40 g Gewürzgurken
 50 g Emmentaler
 50 g Gouda
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel waschen, würfeln und in einem Topf mit Salzwasser kochen.

Lauchzwiebel und Gewürzgurken klein schneiden. Käse reiben.

Kartoffeln abgießen und leicht andrücken. Gurken und Zwiebeln dazu geben, Salzen und Pfeffern. Käse drüberstreuen, 1 EL

Gewürzgurkenwasser dazugeben und alles gut vermischen.

Für die Sauce:

20 ml Rotwein
 20 ml Balsamico-Essig
 100 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotwein in einem Topf zum kochen bringen.

Hitze runter stellen und Butterflocken nach und nach dazugeben und verrühren. Mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.