

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juli 2019** ▪
"Regionale Klassiker" mit Mario Kotaska



Michael Spachmann

**Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln, krossem
Baconsegel und Wildkräutersalat mit Grapefruit und
Himbeer-Vinaigrette**

Zutaten für zwei Personen

Für den Spätzleteig:
 200 g Spätzlemehl
 30 g Butter
 2 Eier
 100 g alter Emmentaler
 100 g alter Bergkäse
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Glatte Petersilie, zum Garnieren

Das Mehl mit Eiern, 100 ml Wasser und einer Prise Salz in einer Schüssel grob vermischen. Den Teig dann für 15 Minuten ruhen lassen. Käse fein reiben und die Butter im Topf schmelzen.

Salzwasser zum Kochen bringen und den Spätzleteig mit einer Spätzlereibe in das kochende Wasser streichen. Schwimmen die Spätzle oben, sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Geschmolzene Butter und geriebenen Käse zu den Spätzle geben und gut vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Für die Garnitur bereitstellen.

Für die Röstzwiebeln:
 200 g Gemüsezwiebeln
 30 g Mehl
 Öl, zum Frittieren

Gemüsezwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden, in eine Schüssel geben und mehlieren.

Zwiebelringe portionsweise in die Fritteuse geben und goldbraun ausbacken, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Bacon:
 2 Scheiben Bacon

Speck in eine kalte Pfanne geben, Backpapier darüberlegen und mit einem Topf beschweren. Die Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen, den Speck kross braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Wildkräutersalat:
 200 g Wildkräutersalatsmischung
 100 g Feldalat
 1 Grapefruit

Wildkräutersalat und Feldalat waschen und trocken schleudern.

Filets aus der Grapefruit schneiden und kurz mit dem Bunsenbrenner abflammen.

Für die Vinaigrette:
 10 Himbeeren
 50 ml Olivenöl
 30 ml Himbeeressig
 10 g Dijonsenf
 10 g Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl, Himbeeressig, Senf und Honig miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Himbeeren dazugeben und alles zusammen pürieren. Mit dem Salat vermengen.

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



Nele Riemann

"Labskaus 2.0." mit Matjes-Tatar, Rote-Bete-Apfel-Tatar, Wachtel-Spiegelei und Zitronen-Dip mit Forellenkaviar

Zutaten für zwei Personen

Für den Labskaus:

300 g mehligkochende Kartoffeln
1 Schalotte
250 g Corned Beef
1 vorgegarte Rote Bete
5 Cornichons
30 ml Gewürzgurkenwasser
50 ml Rote-Bete-Saft
40 g Butter
1 Muskatnuss
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln waschen, schälen und für ca. 15 Minuten im kochenden Wasser garen. Sobald sie gar sind, Wasser abgießen, Butter dazugeben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Schalotten abziehen, fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen, Schalotten und Corned Beef dazugeben und kurz anbraten, Fleisch dabei vorsichtig zerkleinern.

Schalotte, Corned Beef, gestampfte Kartoffeln, Rote-Bete-Saft und Gurkenwasser in einen Mixer geben. Rote-Bete- und Gurkenwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch einmal pürieren.

Für das Wachtel-Spiegelei:

6 Wachteleier
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfanne auf dem Herd erhitzen. Eier darin aufschlagen, 2-3 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach mit einem Dessertring ausstechen.

Für das Rote-Bete-Apfel-Tatar:

1 vorgegarte Rote Bete
1 Apfel
1 Limette
10 ml Walnussöl

Rote Bete und Apfel jeweils halbieren. Apfel entkernen. Jeweils eine Hälfte fein würfeln. Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Rote Bete und Apfel vermengen und mit Limettensaft und Öl abschmecken.

Für das Matjes-Tatar:

4 Matjesfilets à 100 g
1 Schalotte
4 Cornichons
3 cm Ingwer
1 Limette
edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken
10 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer schälen und reiben, Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Cornichons ebenfalls in Scheiben schneiden, Limette halbieren und Saft auspressen. Matjesfilets waschen, trockentupfen und fein würfeln. Mit Ingwer, Schalotte, Cornichons, 1 TL Limettensaft, Senf, Öl und Paprikapulver vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.

- Für den Zitronen-Dip mit Forellenkaviar:** Crème fraîche in eine Schüssel geben. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Dill abbrausen, trockenwedeln und die Spitzen abzupfen. Limettensaft, Dillspitzen und Forellenkaviar dazugeben und miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 120 g Crème fraîche
 - 1 Limette
 - 2 TL Forellenkaviar
 - 1 Zweig Dill
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Dill abbrausen und trockenwedeln. Spitzen abzupfen und zum Garnieren verwenden.
- 2 Zweige Dill
- Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.



Julian Mittler

"Westfälische Krüstchen 2.0." mit Zwiebelchutney, pochiertem Ei und Bratkartoffeln mit Speck

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel á 100 g
2 Eier
50 g Mehl
100 g Semmelbrösel
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

Zuerst Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Eier aufschlagen und verquirlen. Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben. Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie klopfen, danach mit Salz würzen. Zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Semmelbröseln panieren.

Die Schnitzel im Fett braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Zwiebelchutney:

3 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
1 Limette
100 ml trockener Rotwein
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
50 g brauner Zucker
Meersalz, zum Abschmecken
20 ml Olivenöl

Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer kleinen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken, zusammen mit dem Zucker in die Pfanne geben, mit Meersalz abschmecken und schmoren. Chilischote halbieren, entkernen, ebenfalls fein hacken und mit in die Pfanne geben. Mit Rotwein ablöschen. Thymian abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzapfen und zusammen mit dem Lorbeerblatt hinzufügen. Limette halbieren, eine Hälfte auspressen, Saft auffangen und in das Chutney geben. Alles mit Meersalz abschmecken.

Für die Bratkartoffeln:

400 g mehligkochende Kartoffeln
1 rote Zwiebel
100 g Schinkenwürfel
50 g Butterschmalz

Kartoffeln schälen. Einen Topf mit Wasser aufkochen und die geschälten Kartoffeln gar kochen. Danach das Wasser abgießen. Butterschmalz bei hoher Temperatur in einer großen Pfanne schmelzen. Kartoffeln halbieren und in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden. Kartoffeln in die Pfanne geben, bei geschlossenem Deckel braten und hin und wieder schwenken. Zwiebel abziehen, fein hacken und bei Seite stellen. Zum Schluss die Schinkenwürfel und Zwiebeln hinzugeben und so lange braten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Für das pochierte Ei:

2 Eier
20 ml Essig

Wasser und Essig in einem Topf zum Sieden bringen. Mit einem Löffel einen Strudel erzeugen und die Eier einzeln in das siedende Wasser gleiten lassen, darin 2-3 Minuten pochieren. Anschließend vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Brot:

2 Scheiben dunkles Roggenbrot
2 EL Olivenöl

Das Roggenbrot mit Öl beträufeln und im Ofen rösten.

Das Brot auf den Teller legen. Darauf das Schnitzel geben und dieses mit dem Zwiebelchutney bestreichen. Darauf das pochierte Ei platzieren und mit den Bratkartoffeln als Beilage zusammen servieren.



Herbert Fellingner

Münchner Schnitzel mit bayerischem Kartoffelsalat und Dill-Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel von der
Oberschale à 120 g
1 Ei
30 g Meerrettich
30 g süßer Senf
25 g Mehl
75 g Semmelbrösel
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen.

Die Schnitzel mit Pfeffer und Salz gut würzen. Von einer Seite mit Meerrettich und von der anderen Seite mit süßem Senf bestreichen. Ei aufschlagen und verquirlen. Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel jeweils in tiefe Teller geben. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat:

4 mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
½ Bund krause Petersilie
250 ml Gemüfefond
scharfer Senf, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken
Weißweinessig, zum Abschmecken
1 EL Sesamöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin goldgelb anbraten, mit Fond ablöschen. Mit Essig, Senf, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln hacken und dazugeben.

Kartoffeln in Scheiben schneiden und zum Zwiebelfond geben.

Für den Dill-Gurkensalat:

1 Salatgurke
1 Zwiebel
20 ml Sauerrahm
30 ml Weißweinessig
1 Bund Dill
30 ml neutrales Öl
1 TL Salz
1 EL Zucker

Zwiebel abziehen, fein hacken. Gurke halbieren und eine Hälfte in Scheiben schneiden. Mit den Zwiebeln vermengen. Sauerrahm, Essig, Salz, Zucker, 30 ml Wasser und Öl zu einem Dressing rühren. Über den Gurkensalat geben. Dill hacken und unterheben.

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Zitrone in Scheiben schneiden.

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