

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Oktober 2019** ▪
"Deutsche Klassiker" mit Cornelia Poletto



Stefan Schrader

Kalbsleber "Berliner Art" mit Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

400 g Kalbsleber
 6 EL Mehl
 40 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber waschen, trockentupfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

Mehl auf einem Teller verteilen und die Leber darin wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Leber auf beiden Seiten kräftig anbraten.

Für die Apfelringe:

1 säuerlicher Apfel
 25 g Butter

Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen. Den Apfel mit Schale entkernen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In der Pfanne mit der Butter bei schwacher Hitze anbraten.

Für die Zwiebelringe:

3 Zwiebeln
 10 g Mehl
 50 g Butter

Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Ringe mehlieren und in der Butter goldbraun und knusprig anbraten.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 250 g Butter
 2 TL feines Salz

Die Kartoffeln sorgfältig schälen und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser garkochen.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und kräftig stampfen. Den Stampf durch ein Sieb passieren und in einem Topf mit reichlich Butter vermischt erhitzen.

Mit Salz abschmecken.



**PROFI
TIPP**

Ein feines Kartoffelpüree ist ein wahres Gedicht!

Ganz fein und ohne kleisterige Konsistenz bekommen Sie es, wenn Sie die Kartoffeln nach dem Kochen kurz ausdampfen lassen, dann pressen und zum Schluss durch ein Sieb passieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Fatma Dogan

Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Rote-Bete-Salat und Salzkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g Hackfleisch vom Kalb
 ½ EL eingelegte Sardellen
 3 EL Semmelbrösel
 2 EL Kapern
 ½ Zwiebel
 2 Eier
 ½ EL grober Senf
 ½ Bund glatte Petersilie
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kapern hacken. Das Hackfleisch mit Eiern, Kapern, Semmelbröseln, Zwiebeln, Senf, Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen.

Aus dem Fleischteig feine Klößchen formen.

Für den Sud:

½ Zwiebel
 3 Lorbeerblätter
 2 Nelken
 1 TL feines Salz

In ca. 2 L Kochwasser für die Klopse kommen für den Geschmack die halbierte Zwiebel, Lorbeerblätter und Nelken.

Die Klopse ins Kochwasser geben und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce:

¾ EL Mehl
 75 ml trockener Weißwein
 1 EL kleine Kapern
 75 ml Milch
 2 Zweige glatte Petersilie
 10 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, das Mehl dazugeben und einrühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen mit Weißwein ablöschen und dann unter Rühren die Milch dazugeben.

2 Kellen Fond von den Klopsen, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Sauce unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Klopse aus dem Wasser holen und direkt in die Sauce geben, dann bleiben sie schön warm.

Für die Kartoffeln:

500 g festkochende Kartoffeln
 1 TL Butter
 ½ EL feines Salz

Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln in das Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze für ca. 15 Minuten weichkochen.

Vor dem Servieren die abgeschöpften Kartoffeln mit etwas Butter vermengen.

Für den Salat:

2 Knollen vorgegarte Rote Bete
 2 Kapernäpfel
 ½ Zwiebel
 ¼ TL Zucker
 3 EL Weißweinessig
 2 EL neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rote Bete schälen, von den Enden befreien und gewürfelt in einem Topf mit Salzwasser garkochen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.

Zwiebeln und Rote Bete damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marcel Fulsche

Schwäbische Maultäschle mit geschmelzten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Pastamehl
2 Eier
1 EL Olivenöl
1 TL feines Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen, Öl und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Für die Füllung:

100 g Kalbsbrät
100 g Hackfleisch vom Rind
100 g Hackfleisch vom Schwein
½ Semmel vom Vortag
75 g Speck in Scheiben
½ Zwiebel
60 g Blattspinat
2 Zweige glatte Petersilie
1 Ei
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Speck in feine Würfel schneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Kalbsbrät, Rinder- und Schweinehackfleisch, Speck, Zwiebel, gehackter Petersilie, Ei und Spinat zu einer glatten Füllung kneten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.



**PROFI
TIPP**

Sie mögen rohes Hackfleisch nicht probieren, müssen es aber abschmecken?

Ich empfehle eine Nocke davon abzustechen und in Salzwasser zu garen oder in der Pfanne anzubraten.

Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Bahn verteilen, mit der anderen Lage abdecken und andrücken. Mit einem Holzstiel die Maultaschen abstechen, im kochenden Salzwasser etwa 4 Minuten al dente garen und mit einer Schöpfkelle herausholen.

Für den Sud:

2 Zwiebeln
1 TL brauner Zucker
1 EL Butterschmalz

Die Zwiebel abziehen, halbieren und grob würfeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin andünsten und mit Zucker karamellisieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.