

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2019** ▪
Ehemaligen-Spezial ▪ "Rezepte-Tausch" mit Cornelia Poletto



Pritam Hackenberg kocht das Gericht von Salvador Becker

**Lammspieß mit Balsamico-Zwiebeln und
Kartoffelwürfeln**

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammspieß:

2 dünne, parierte Lammhüftsteaks à
200 g
1 rote Paprika
100 g Butter
2 große Zweige Rosmarin
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grillfunktion vorheizen.

Das Fleisch waschen und trockentupfen. In kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Öl gleichmäßig anbraten. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Die Nadeln von den Zweigen zupfen und mit in die Pfanne geben. Die Zweige an der Unterseite schräg anschneiden, sodass das Fleisch später aufgespießt werden kann. Paprika vierteln, von Scheidewänden und Kernen befreien und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Würfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für ca. 5 bis 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Anschließend enthäuten und abwechselnd mit den Lammstücken auf die Rosmarinzweige stecken. Spieße kurz vor dem Servieren in zerlassener Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Balsamico-Zwiebeln:

4 rote Zwiebeln
150 ml Balsamico Essig
3 EL Rapsöl
2 EL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, halbieren und in 5 mm dicke Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln hineingeben. Scharf anbraten, die Hitze reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zucker zugeben und warten bis er karamellisiert ist. Dann mit dem Balsamico ablöschen und dicklich einköcheln lassen.

Für die Kartoffelwürfel:

400 g festkochende Kartoffeln
2 rote Chilischote
40 g schwarze Oliven (entsteint)
2 Frühlingszwiebeln
100 g Fetakäse
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel ca. 10 Minuten goldbraun anbraten.

Frühlingszwiebeln putzen und halbieren. In einer Grillpfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Chilischote halbieren, von den Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Oliven ebenfalls fein hacken und mit Salz, Pfeffer, Chili und 2 Esslöffel Öl in einem Mörser zu einer Tapenade verarbeiten.

Feta würfeln. Dann Kartoffelwürfel, Oliven-Tapenade und Feta in einen Anrichtering geben und für ca. 5 Minuten im vorgeheizten Backofen gratinieren. Aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Josef Weber kocht das Gericht von Pritam Hackenberg

In Rotwein pochierter Glattbutt mit Beurre rouge und Apfel-Sellerie-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

300 g Glattbuttfilet, ohne Haut
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
500 ml halbtrockener Rotwein
1 Bund Thymian
2 Lorbeerblätter
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trockentupfen und in Filets schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Rotwein mit Lorbeerblättern, Thymian, Knoblauch, Zitronenabrieb und Olivenöl aufkochen lassen und die Fischfilets vorsichtig hineingeben. Der Sud sollte leicht simmern bis das Fischfilet nach ca. 10 Minuten eine rot-bräune Färbung aufweist.

Für die Beurre Rouge:

2 Schalotten
300 g Butter
350 ml halbtrockener Rotwein
50 ml Himbeeressig
2 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne ca. 50 g Butter anbräunen, Schalotten dazugeben und glasig anschwitzen. Sobald die Schalotten anfangen Farbe zu bekommen, Zucker hinzugeben und langsam in der Butter auflösen. Alles mit Himbeeressig ablöschen, 50 ml Rotwein angießen und einreduzieren lassen. Sauce mit 350 g Butter aufmontieren und schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

1 Apfel (Boskop)
200 g Knollensellerie
1 Zitrone
50 g Butter
200 ml Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser weich kochen. Anschließend abseihen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. In einer Pfanne Butter zerlassen. Apfel darin dünsten. Sellerie und Apfel durch eine Presse geben. Restliche Butter zerlassen und goldgelb bräunen. Zusammen mit Sahne zu einem feinen Püree montieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Püree mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Salvador Becker kocht das Gericht von Silvi Wilden

Confiertes Lachsfilet mit Frankfurter Grüne Sauce und Kartoffel-Rösti

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 120 g, ohne Haut
1 Vanilleschote
500 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fisch waschen und trockentupfen. In einen Topf geben und komplett mit Olivenöl bedecken. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und Schote und Mark zum Fisch geben. Lachsfilets im Olivenöl bis zu einer Kerntemperatur von 45 Grad garen. Aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Frankfurter Grüne Sauce:

1 Zwiebel
200 g Schmand
150 g Hüttenkäse
150 g Crème fraîche
1 Ei
2 EL weißer Balsamico Essig
1 ½ krause Petersilie
½ Bund Schnittlauch
12 Blätter Sauerampfer
3 große Blätter Borretsch
2 Zweige Zitronenmelisse
2 Zweige Estragon
5 Zweige Dill
Chilisalzt, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ei in kochendem Wasser für ca. 7 Minuten garen. Aus dem Wasser nehmen, auskühlen lassen und anschließend pellen. Ei halbieren, Eigelb entfernen und schließlich das Eiweiß klein hacken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Zwiebel abziehen und vierteln. Kräuter und Zwiebel in ein hohes Gefäß geben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Essig, Crème fraîche, Hüttenkäse, Schmand und Eiweiß hinzugeben und alles mit einem Schneebesen glatt rühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffel-Rösti:

400 g vorw. festkochende Kartoffeln
3 Frühlingszwiebeln
1 Ei
1 EL Butter
2 EL Butterschmalz
1 EL Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Kräutersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, grob raspeln und überschüssiges Wasser ausdrücken. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden, mit dem Mehl zu den Kartoffeln geben und vermengen. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und stark erhitzen. Mit einem Esslöffel ca. sechs Häufchen Kartoffelmasse hineingeben und flach drücken. Kartoffelrösti von beiden Seiten ca. drei Minuten goldbraun ausbacken. Butter hinzugeben und Rösti darin schwenken, sodass sie ein feines Butteraroma bekommen. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Genevieve Soler kocht das Gericht von Josef Weber

Rehrücken mit Pfeffer-Sahne-Cognac-Sauce, gebratenen Kräuterseitlingen und Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g küchenfertiger Rehrücken
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 85 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundherum scharf anbraten. Bratenansatz für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Kräuterzweigen im vorgeheizten Backofen rosa fertig garen. Kurz vor dem Anrichten den Backofen noch eine Minute auf Grillfunktion stellen.

Für die Sauce:

1 Zwiebel
1 EL grüne Pfefferkörner (aus dem Glas)
200 g Schmand
200 g Sahne
1 EL kalte Butter
250 ml Wildfond
2 cl Cognac
1 TL süße Chilisaucе
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Pfanne mit dem Bratenansatz vom Fleisch anschwitzen. Mit Cognac ablöschen, dann Wildfond angießen, Pfefferkörner dazugeben und schließlich Schmand und Sahne einrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Chilisaucе abschmecken und einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter einmontieren.

Für die Pilze:

4 Kräuterseitlinge
100 ml Gemüsefond
1 TL süße Chilisaucе
1 EL Brantweinessig
2 Zweige glatte Petersilie
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze von beiden Seiten anrösten und schließlich Gemüsefond angießen. Chilisaucе und Essig einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren zu den Pilzen geben.

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl
2 Eier
2 EL Butter
100 ml Mineralwasser
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Spätzlemehl mit 1 Teelöffel Salz mischen. Mit Mineralwasser und Eiern zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Muskatnuss abschmecken und zugedeckt für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig erneut aufschlagen und in reichlich kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, einmal aufkochen lassen und dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben. In einem Sieb abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Spätzle darin goldgelb anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Silvi Wilden kocht das Gericht von Genevieve Soler

Gebratene Entenbrust mit Kürbis-Chutney und Rosmarinkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

1 Entenbrust à 250 g
1 TL Piment d'Espelette
Sonnenblumenöl, zum Braten
Kubeben-Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust waschen und trockentupfen, ggf. putzen. Haut rautenförmig einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Entenbrust in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten ca. 8-12 Minuten anbraten. Dann in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad langsam rosa garen. Aus dem Ofen nehmen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kürbis-Chutney:

250 g Hokkaidokürbis
1 Karotte
1 rote Paprika
1 kleine rote Chilischote
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 cm Ingwer
1 Boskop Apfel
25 g Sultaninen
125 ml weißer Balsamico
½ EL Honig
50 g Zucker
1 TL Piment d'Espelette
1 TL Currypulver
1 Nelke
Muskatnuss, zum Reiben
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis halbieren, von Kernen befreien und in Stücke schneiden. Karotte schälen und klein schneiden. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Chilischote längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Paprika putzen, schälen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien, dann würfeln. Sultaninen in 200 ml Wasser einweichen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen. Currypulver hinzugeben und gut verrühren. Dann Kürbis, Karotte, Ingwer und Knoblauch hinzugeben. Sultaninen abtropfen lassen und ebenfalls hinzugeben. Alles kurz anschwitzen und mit Essig und 125 ml Wasser ablöschen. Zucker, Honig sowie Piment d'Espelette und die Nelke hinzugeben. Alles gut verrühren, aufkochen lassen und bei niedriger Hitze zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen. Chutney mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nach den 15 Minuten Paprika- und Apfelstücke hinzugeben und für weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Für die Kartoffeln:

4 festkochende Kartoffeln
3 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Vierecke schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl und Rosmarinzweig anbraten. Mit Salz würzen. Zugedeckt bei reduzierter Hitze garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.