

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Februar 2020 ▪**
„Hüttenzauber“ mit Johann Lafer



Renate Trummer

**Schwammerlsuppe mit Heidensturz und
Knuspergrammeln**

Zutaten für zwei Personen

- Für den Heidensturz:** 1 ½ Tassen Wasser in einem Topf großzügig salzen und zum Kochen bringen. Mehl einrühren und solange ziehen lassen, bis sich Klumpen bilden. Mit einer Fleischgabel zerteilen und die Klumpen in einer Pfanne in Grammelschmalz anbraten.
- Für die Schwammerlsuppe:** Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und bei schwacher Hitze goldig rösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Steinpilze putzen, in die Suppe geben und kochen lassen, bis die Pilze bissfest sind. Sahne hinzugeben und Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und über die angerichtete Suppe streuen.
- Für die Knuspergrammeln:** Pfanne erhitzen, die Grammeln knusprig braten und über die Suppe streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Horst Schneider

Zweierlei Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaiserschmarrn:

4 Eier (Größe M)
120 ml Milch
120 g Mehl
2 TL saure Sahne
4 EL Butter
30 g Mandelstifte
100 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 EL Kakaopulver, zum Backen
90 g Kakaosplitter Schoko-Tröpfchen
Etwas Bittermandelaroma, zum Backen
Butterschmalz, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze oder Umluft vorheizen.

Eier trennen und das Eigelb in eine große Schüssel geben. Eiweiß bis zur Verwendung kaltstellen. Eigelb und Milch mit einem Schneebesen verquirlen.

Für den Mandelteig 60 g Mehl, 30 g Zucker, 1 TL saure Sahne, etwas Bittermandelaroma und die Hälfte der Eiermilch zu einem glatten Teig verrühren. Für den Schokoladenteig 60 g Mehl, 30 g Zucker, 1 TL saure Sahne, Kakaopulver, 1 TL Vanillezucker und den Rest der Eiermilch zu einem glatten Teig verrühren. Gegebenenfalls den Kakaoteig mit noch etwas extra Milch verdünnen. Eiweiß und eine Prise Salz mit einem Handrührer steif schlagen. Eischnee mit einem Schneebesen unter die Teige heben.

Butterschmalz in zwei ofenfeste, beschichtete Pfanne erhitzen und beide Teige gleichzeitig (einen von links, einen von rechts) in die Pfanne laufen lassen. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht höher als 2 Zentimeter wird. In die Hälfte mit dem Mandelaromateig die Mandelstifte in den flüssigen Teig gestreut. Die Schokostückchen werden in die Pfanne mit dem Schokoteig gestreut. Teige werden etwa 5 Minuten auf dem Herd angebacken, dann die Pfanne in den Backofen schieben und dort unter dem Ofengrill auf der untersten Schiene des Ofens etwa drei Minuten zu Ende backen.

Abschließend in mundgerechte Stücke zerrupfen. Die Pfanne zurück auf den Herd geben und je zwei Esslöffel Butter und restlichen Zucker dazugeben. Bei relativ hoher Hitze für etwa zwei Minuten karamellisieren.

Für das Zwetschgenröster:

200 g entsteinte Zwetschgen
75 ml schwarzer Johannisbeerensaft
75 ml Portwein
20 g Zucker
1 Zimtstange
2 TL Vanillezucker
1 TL Stärke

Zucker und Vanillezucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Portwein und Johannisbeerensaft ablöschen, Zimtstange und Zwetschgen hinzufügen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren. Den Sud damit binden und nochmals aufkochen lassen.

Für die Garnitur:

1 TL Vanillezucker
1 EL Vanillepaste
150 ml Sahne
2 Minzzweige
Puderzucker, zum Bestreuen

Sahne mit Vanillezucker und Vanillepaste verrühren und aufschlagen. Minze abbrausen. trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Mit dem Zwetschgenröster und Vanillesahne servieren. Mit Minzblättern garnieren.



Martina Leister

Serviettenknödel-Gröstl

Zutaten für zwei Personen

Für die Serviettenknödel:

200 g altbackene Brötchen
2 Schalotten
2 Eier, Größe M
½ Bund krause Petersilie
¼ Bund Majoran
70 g weiche Butter
150 ml Milch
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Die Brötchen in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten abziehen und fein würfeln. Petersilie und Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In einer Pfanne 10 g Butter zerlassen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten, Petersilie unterrühren.

Milch erwärmen und mit Salz und etwas Muskat würzen. Heiße Milch und Schalotten, Petersilie und Majoran locker mit den Brotwürfeln mischen.

Eier trennen. 40 g weiche Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts aufschlagen. Eigelbe nacheinander dazugeben und zusammen mit der Butter aufschlagen. Eiweiße und eine Prise Salz steif schlagen. Zuerst die Eigelb-Buttercreme mit der Brotmasse mischen, dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Dabei möglichst nicht zu viel rühren, damit der Knödelteig schön locker bleibt.

Knödelteig auf ein mit der restlichen Butter bestrichenes Alufolienstück geben. Fest einrollen, die Enden zusammendrehen. Serviettenknödel in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Dabei mehrfach wenden.

Für das Gröstl:

1 Stange Lauch
8 Kirschtomaten
2 kleine säuerliche Äpfel
200 g Schmand
2 EL scharfer Feigensenf
3 EL Butterschmalz
2 Zweige krause Petersilie
100 g geräucherter durchwachsener Speck
100 g Bergkäse, am Stück
Kümmel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Schmand mit Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knödel aus dem Wasser nehmen und aus der Alufolie rollen. In Scheiben schneiden. Speck fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz knusprig braten und dann herausnehmen.

2 EL Butterschmalz im Speckfett erhitzen. Knödel darin unter Wenden anbraten. Lauch im erhitzten Schmalz ca. 4-5 Minuten braten. Tomaten, Apfelstreifen und Speck zugeben, kurz mitbraten und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Erich Zwarg

Würstel-Kartoffel-Gulasch

Zutaten für zwei Personen

Für das Würstel-Kartoffel-Gulasch:

- 7 festkochende Kartoffeln
- 150 g Mettwurst
- 150 g Wiener Würstchen
- 150 g Bratwürste
- 2 Karotten
- 1 Sellerieknolle
- 4 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Wacholderbeeren
- 150 g saure Sahne
- 500 ml Geflügelfond
- 100 ml Rotwein
- 40 ml dunkler Balsamicoessig
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Rosmarin
- 2 TL Majoran
- 1 TL Bohnenkraut
- 1 TL gemahlener Kümmel
- 2 Msp. Kreuzkümmel
- 2 EL Puderzucker
- 1 EL Zucker
- 2 EL süßes Paprikapulver
- 1 TL scharfes Paprikapulver
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Muskatnuss
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zum Garnieren:

- ½ Bund glatte Petersilie
- 100 g Crème fraîche

Die Kartoffeln schälen und 6 Stück in einem Topf im Geflügelfond gar kochen.

Sellerie und Karotten schälen und klein schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln.

In einem Topf Puderzucker etwas anlassen. Sellerie, Karotten und Zwiebeln dazu geben und glasig andünsten. Tomatenmark dazugeben und mit Balsamico und Rotwein ablöschen und köcheln lassen.

Lorbeerblatt dazu geben. Wacholderbeeren in ein Gewürzsäckchen geben und mit dazu legen.

Wiener, Bratwürste und Mettwurst in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl scharf anbraten. Abschließend mit in den Topf geben und weiter köcheln lassen. Letzte Kartoffel fein reiben und dazu geben. Knoblauch abziehen und fein reiben.

Petersilie, Rosmarin, Majoran und Bohnenkraut abrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Kräuter nach Geschmack unter das Gulasch heben.

Gulasch mit Knoblauch, Kümmel, Kreuzkümmel, Zucker, Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Und köcheln lassen. Saure Sahne am Ende unterheben.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Würstelgulasch auf Tellern anrichten und mit Petersilie und Crème fraîche garniert servieren.