

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. März 2020** ▪  
**Motto „Hot and Spicy“ mit Nelson Müller**



**Timo Warnholz**

**Riesengarnelen mit Polenta und Kirschtomaten-Chili-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Polenta:**

150 g Polenta  
 250 ml Sahne  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Muskatnuss  
 50 g Butter  
 30 g Parmesan  
 Salz, aus der Mühle  
 Cayenne-Pfeffer, aus der Mühle

500 ml Wasser mit Sahne in einem Topf erhitzen. Knoblauchzehe abziehen, zerdrücken und dazugeben. Mit Muskat würzen. Wenn die Flüssigkeit heiß ist, langsam die Polenta einrühren. 20 Minuten bei geringer Hitze quellen lassen. Parmesan reiben. Polenta mit Cayenne-Pfeffer und Salz würzen und mit Butter und Parmesan verfeinern.

**Für Garnelen und Sauce:**

6 küchenfertige Riesengarnelen, ohne Kopf und Schale  
 2 rote Chilischoten  
 1 Frühlingszwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 80 g Speck  
 150 g Kirschtomaten  
 80 ml trockener Weißwein  
 100 ml Sahne  
 50 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chilischoten der Länge nach halbieren und fein hacken. Knoblauch abziehen, halbieren und fein hacken. Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und fein hacken. Speck in kleine Würfel schneiden. Strunk der Kirschtomaten entfernen und halbieren.

Olivenöl, Chilischoten und Speck in eine heiße Pfanne geben. Garnelen dazugeben und scharf anbraten. Danach Garnelen wieder herausnehmen und zur Seite legen. Wenn der Speck kross ist, Kirschtomaten und Knoblauch dazugeben. Mit Wein ablöschen und bei niedriger Hitze köcheln lassen. Garnelen wieder dazu geben, Sahne unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Polenta mit Hilfe eines Servierings in die Mitte des Tellers geben. Drei Garnelen auf der Polenta positionieren und mit Sauce garnieren.



**Carina Mayer-Pendl**

## **Rinderfilet mit Szechuanpfeffer, würziger Sauce, Kartoffelgratin, Zuckerschoten und Orangen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets, à 150 g  
15 g Szechuanpfeffer  
3 große Orangen  
½ Bund Koriander  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Szechuanpfeffer grob zerstoßen. Rinderfilets waschen, trockentupfen, salzen und rundum in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. In Alufolie wickeln und im Backofen ruhen lassen bis die Kerntemperatur 55°C erreicht ist.

Orangen mit einem Messer schälen, filetieren und zwei Minuten mit in den Ofen geben und erhitzen. Koriander abbrausen, trocken tupfen und bis auf zwei Zweige fein hacken. Filet aus der Alufolie nehmen, mit Koriander und Orangen belegen. Szechuanpfeffer über das Rinderfilet streuen.

### **Für die Sauce:**

2 rote Zwiebeln  
20 g Ingwer  
1 rote Chilischote  
100 ml Pflaumenwein  
2 EL dunkle Sojasauce  
1 TL flüssiger Honig  
100 ml Geflügelfond  
15 g ganze Rosa Beeren

Für die Sauce Zwiebeln abziehen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und würfeln. Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein würfeln. Zwiebeln, Ingwer, Chili, Pflaumenwein, Sojasauce, Honig und Geflügelfond in einen Bräter geben und langsam einköcheln lassen.

Rosa Beeren entweder ganz der Sauce hinzufügen oder mörsern und auf das Rinderfilet geben.

### **Für das Kartoffelgratin:**

500 g vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
1 Knoblauchzehe  
125 ml Sahne  
125 ml Milch  
1 Muskatnuss  
50 g milder Gouda  
2 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen und schälen. Mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln. Milch und Sahne vermischen.

Eine kleine Auflaufform mit Butter ausfetten und Kartoffeln reinschichten. Knoblauchzehe abziehen, durch eine Presse auf die Kartoffeln drücken und mit Milch-Sahne-Gemisch aufgießen. Salzen und pfeffern und etwas Muskatnuss drüber reiben. Käse reiben und über das Gratin streuen. Im Backofen etwa 25 Minuten garen.

### **Für die Zuckerschoten:**

250 g Zuckerschoten  
20 g Butter  
50 ml Gemüsegond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zuckerschoten waschen, Stielansätze abschneiden und Fäden an der Seite abziehen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zuckerschoten darin schwenken, Temperatur reduzieren, mit Gemüsegond ablöschen und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Heinz Löhner**

## **Rinderfilet mit scharfer Schmandsauce, Rösti und Gurkensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Rinderfilet:**

500 g Rinderfilet  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet waschen, trockentupfen und in Pfanne in Butterschmalz kurz anbraten, einmal wenden und in Alufolie im Backofen ca. 10 Minuten ruhen lassen. Bratensatz aufheben.

Vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

### **Für die Sauce:**

100 ml Sahne  
100 g Crème fraîche  
100 g Schmand  
1 TL Senf  
2 grüne milde Peperoni  
1 rote milde Peperoni  
1 Chilischote  
1 Prise Zucker  
Chilipulver, zum Würzen  
Paprikapulver, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne, Crème fraîche, Schmand, Zucker und Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten in die Rinderfiletpfanne geben und erhitzen.

Peperoni und Chili waschen, der Länge nach aufschneiden, entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden. Chili und Peperoni mit in die Sauce geben und köcheln lassen.

### **Für die Rösti:**

300 g festkochende Kartoffeln  
1 Ei  
1 Zwiebel  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Zwiebel abziehen, klein schneiden und unter die Kartoffeln heben. Ei trennen und Eigelb ebenfalls unterrühren. Kartoffelmasse mit Salz und Pfeffer würzen, kleine Taler daraus formen und in einer Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb anbraten.

### **Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke  
½ Bund Dill  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
2 EL Crème fraîche  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und mit Hilfe einer Reibe in feine Scheiben schneiden. Mit Salz würzen, etwas einziehen lassen, Gurken ausdrücken und ausgetretenes Wasser abschütten.

Knoblauch abziehen und eine Hälfte fein hacken. Zwiebel abziehen und eine Hälfte fein schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebeln und Dill mit den Gurken und Crème fraîche vermischen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.