

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Oktober 2020** ▪
Tagesmotto „Hackepeter“ mit Mario Kotaska



Max Busch

**Selbstgemachte Wildschwein-Bratwurst mit Pilzgemüse
und Herzoginkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwurst:

300 g ausgelöste Wildschweinkeule
 1 Meter Schafsdarm
 100 g grüner Speck
 1 EL Sonnenblumenöl
 1 TL gemahlener Kümmel
 1 EL edelsüßes Paprikapulver
 1 EL geräuchertes, scharfes
 Paprikapulver
 1 EL gerebelter Majoran
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, auf der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schafsdarm in ausreichend heißem Wasser einweichen, anschließend gut durchspülen. Das Fleisch und den Speck fein würfeln, in eine Schüssel geben und mit den Kümmel, edelsüßem und geräuchertem Paprikapulver, Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles ordentlich vermengen.

Den Darm auf das Füllhorn ziehen und eine Seite verknoten. Die Fleischmasse nun durch einen Fleischwolf drücken und während des Füllens den Schafsdarm abdrehen, um die Größe der Wurst zu bestimmen. Schafsdarm wieder verknoten. Auf diese Weise ca. 6 Würste herstellen. Die fertigen Würste für ca. 10 Minuten in siedendem Wasser abbrühen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und voneinander trennen, abtropfen lassen. Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und Würste scharf anbraten.

Für das Pilzgemüse:

150 g Steinpilze
 150 g Kräuterseitlinge
 150 g weiße Champignons
 1 Zwiebel
 50 ml Sahne
 1 TL süßer Senf
 100 ml halbtrockener Weißwein
 1 TL Sonnenblumenöl
 1 Bund glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, auf der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebel kurz anschwitzen. Anschließend die Pilze hinzugeben, würzen und braun werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Senf und Sahne unterrühren. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Zum Schluss fein gehackte Petersilie hinzugeben und noch einmal durchschwenken. Pilze mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Herzoginkartoffeln:
300 g mehlig kochende Kartoffeln
3 Eier
30 g Butter
2 EL Speisestärke
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, auf der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln in kochendes Wasser geben und garen. Kartoffeln anschließend in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Nun die Kartoffeln wieder in den heißen Topf geben und abdampfen lassen.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen.

Kartoffeln in eine Schüssel geben und im warmen Zustand mit 2 Eigelb, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat zerstampfen. Festigkeit der Masse prüfen und ggf. mit Speisestärke binden. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und als Röschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aufspritzen. 5 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Backblech entnehmen und die Röschen mit dem verbleibenden Eigelb einpinseln. Wieder in den Ofen geben und bis zur gewünschten Farbgebung weiter garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Marquardt

Dim Sum mit zweierlei Hackfleischfüllung, roh marinierter Rettich und Asia-Sauce "Teriyaki-Style"

Zutaten für zwei Personen

Für die Dim Sums:
150 g Mehl, Typ 550
1 Prise Salz

Das Mehl mit Salz in eine Schüssel geben und langsam mit 80 ml warmem Wasser verrühren, dann gut kneten bis ein elastischer Teig entsteht. Mit einem Nudelholz ca. 9 cm große Kreise ausrollen.

Für die erste Füllung:
150 g Rinderhackfleisch
3 Shiitake-Pilze
2 Knoblauchzehe
1 mittelscharfe Chilischote
1 Limette
3 cm frischer Galgant (alternativ Ingwer)
¼ TL Fischsauce
¼ TL Reisöl
1 EL Pankobrösel
1 Stange Zitronengras
1 Bund Thaibasilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien und grob zerkleinern. Galgant grob zerkleinern. Zitronengras abbrausen und trockenwedeln, ebenfalls zerkleinern. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Knoblauch abziehen. Chili, Galgant, Knoblauch, Zitronengras und Limettenabrieb in einen Mörser geben und zu einer Paste verarbeiten. Thaibasilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. In den Mörser geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich mit dem Hackfleisch vermengen. Masse mit Fischsauce und Reisöl aromatisieren. Shiitake putzen und hacken. Pilze zusammen mit Pankobrösel unter die Masse heben.

Für die zweite Füllung:
150 g Schweinehackfleisch
2 EL Wasserkastanien, aus der Dose
1 rote Chilischote
1 Zitrone
2 EL Sahne
½ TL Mirin
1 TL dunkle Sojasauce
¼ TL Sesamöl
1 EL Pankobrösel
1 Bund Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasserkastanien abtropfen lassen und fein hacken. Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien und hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls fein hacken. Wasserkastanien, Chili, Koriander, Pankobrösel, Sahne und Schweinehackfleisch vermengen und mit Salz, Pfeffer, Mirin, Sesamöl, Sojasauce und Zitrone abschmecken.

Eine Hälfte der ausgerollten Teigkreise mit der Rinderhackfleischfüllung füllen, die andere Hälfte mit der Schweinehackfleischfüllung füllen. Dim Sums gut verschließen und in einem Bambuskorb über Wasserdampf ca. ca. 12 Minuten dämpfen.

Für den Rettich:
1 Stange Rettich
150 ml Reissessig
100 ml Sake
1 EL Rohrzucker
Salz, aus der Mühle

Rettich schälen und mit einem Käsehobel sechs lange Scheiben abhobeln. Reissessig, Sake, Rohrzucker und Salz verrühren und den Rettich darin ca. 20 Minuten marinieren. Abtropfen lassen und als Röllchen aufrollen.

Für Asia-Sauce „Teriyaki-Style“:

3 Shiitake-Pilze
5 cm Ingwer
1 rote Chilischote
150 ml helle Sojasauce
150 ml Sake
50 ml Mirin
2 EL Palmzucker
1 EL brauner Zucker
Sesamöl, zum Abschmecken

Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Ingwer fein reiben. Shiitake putzen. Shiitake, Chili, Ingwer, Sojasauce, Sake, Mirin, Palmzucker und braunen Zucker in einen Topf geben und langsam um ca. die Hälfte einkochen lassen. Dann mit Sesamöl abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Bananenblatt

Bananenblatt säubern und das Gericht darauf anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Renate Kaminski

Rindfleisch-Frikadellen mit Mango-Salsa und Apfel-Möhren-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

375 g Rinderhackfleisch
1 Zwiebel
1 Ei
2 EL Quark, 40% Fett
1 EL mittelscharfer Senf
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Oregano
3 EL Semmelbrösel
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben und Ei, Quark, Senf und Semmelbrösel hinzugeben. Petersilie, Schnittlauch und Oregano abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kräuter zum Hackfleisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut miteinander vermengen.

Zwiebel abziehen, klein hacken und in einer Pfanne in Öl glasig andünsten. Anschließend zur Hackfleischmasse geben und alles kräftig durchkneten. Masse ggf. erneut abschmecken, dann Frikadellen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten gleichmäßig braten.

Für die Mango-Salsa:

2 Frühlingszwiebeln
1 Mango
1 Limette
1 Chilischote
3 cm Ingwer
1 EL Agavendicksaft
1 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl
1 Bund Koriander
1 EL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Chilischote waschen, trocken tupfen, längs aufschneiden und von Kernen und Scheidewänden befreien. In dünne Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen und ebenfalls in dünne Ringe schneiden. Mango, Chili und Frühlingszwiebeln vermengen. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Ingwer reiben und gemeinsam mit Limettensaft zur Mango-Mischung geben. Olivenöl, Weißweinessig, Agaven-Dicksaft und braunen Zucker verrühren und ebenfalls zur Mango-Mischung geben. Alles gut vermengen, dann kräftig salzen und pfeffern.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Über die Salsa geben.

Für den Möhren-Apfel-Stampf:

350 g junge Möhren
1 Apfel
1 Orange
1 EL Butter
150 ml Sahne
1 Prise Chiliflocken
1 TL Kräutersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren und Apfel schälen. Apfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Möhren und Apfel in Scheiben schneiden. Orange halbieren, auspressen und 50 ml des Saftes auffangen. Orangensaft im Topf mit 100 ml Wasser, Kräutersalz, einer Prise Pfeffer und Chiliflocken erhitzen. Möhren und Apfel in den Sud geben und für ca. 20 Minuten darin kochen. Etwas Flüssigkeit abgießen, Butter und Sahne dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Nochmals gut abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Marignoni

Köfte-Auberginen-Spieße mit Tomatensalat, Gemüse-Bulgur und Tahina

Zutaten für zwei Personen

Für die Köfte-Auberginen-Spieße:

- 150 g Lammhackfleisch
- 150 g Rinderhackfleisch
- 1 dünne, längliche Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 4 EL Paniermehl
- 15 g Koriander
- 15 g glatte Petersilie
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlene Koriandersamen
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL Chilipulver
- ¼ TL gemahlener Kurkuma
- ¼ TL Zimt
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Umluft-Grill vorheizen.

Holzspieße in Wasser legen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Koriander und Petersilie abrausen, trockenwedeln und ebenfalls hacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Lammhackfleisch, Rinderhackfleisch, Zwiebel, 1 Esslöffel Zitronensaft, Ei, Paniermehl, Koriander, Petersilie, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Paprikapulver, Chilipulver, Kurkuma und Zimt gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und aus der Masse ca. 5 cm lange und 3 cm dicke Köfte formen.

Aubergine waschen, trockentupfen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen.

Köfte und Auberginenscheiben auf Spieße stecken, Spieße auf das Ofengitter geben und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 14 Minuten grillen.



Bevor Sie die gesamte Hackfleischmasse zu Bällchen, Köfte, o.ä. formen und braten, sollten Sie immer eine Probe machen. Braten Sie dazu etwas Hackfleisch an und probieren Sie es. Hackfleisch schmeckt warm und gegart intensiver als kalt und roh. Nach dem Probebraten haben Sie dann die Möglichkeit, der Masse den Feinschliff zu verpassen. Wer Hackfleisch pikant abschmecken möchte, kann sich grundsätzlich Folgendes merken: Auf 1 Kilogramm Hackfleisch kommen 18 Gramm Salz.

Für den Tomatensalat:

- 125 g Kirschtomaten
- 1 Zitrone
- ½ TL Honig
- 1,5 EL Olivenöl
- 5 Zweige Minze
- ¼ TL Chiliflocken
- Salz, aus der Mühle

Tomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 1 Esslöffel Zitronensaft, Honig, Chiliflocken und Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Mit Salz abschmecken. Tomaten damit vermengen und ca. 15 Minuten marinieren.

Minze abrausen, trockenwedeln und leicht hacken. Kurz vor dem Servieren unter den Salat heben.

Für den Gemüse-Bulgur:

- 100 g mittelkörniger Bulgur
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 150 ml Gemüsefond
- 1 TL Sumak
- 15 g glatte Petersilie

Fond in einem Topf aufkochen lassen, Bulgur einrühren und bei niedriger Hitze ca. 25 Minuten ziehen lassen. Dabei immer wieder umrühren.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Rote und gelbe Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Ebenfalls fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel sowie rote und gelbe Paprikawürfel darin ca. 5 Minuten bissfest braten.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Olivenöl, zum Braten und Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sobald der Bulgur fertig ist, angebratene Zwiebelwürfel, Paprikawürfel und Petersilie unterheben und alles mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Vor dem Servieren mit Sumak bestreuen.

Für die Tahina:

100 g Tahina
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

20 ml Wasser in eine Schüssel geben und langsam Tahina einrühren. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Tahina mit 2 Esslöffel Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Oktober 2020 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Ćevapčići mit Currytomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Ćevapčići:

200 g Schweinemett, gewürzt
1/8 Rad Fladenbrot
1 Knoblauchzehe
1 Ei
1 Zweig Bohnenkraut
1 Msp. Paprikapulver

Die Knoblauchzehe abziehen und fein reiben. Bohnenkraut abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Fladenbrot grub zupfen.

Aus Schweinemett, Eigelb, fein geriebener Knoblauchzehe, gehacktem Bohnenkraut und Paprikapulver eine kompakte Masse herstellen und diese zwischen den Händen in ca. 5 cm lange Röllchen formen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten zusammen mit gezupftem Fladenbrot kross grillen.

Für die Tomaten:

300 g Kirschtomaten
1 kleine rote Zwiebel
100 ml Ananassaft
2 EL Olivenöl
4 Zweige Koriander
2-4 Msp. Madras Currypulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten putzen und vierteln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Koriander abrausen, trockenwedeln und zwei Zweige fein hacken. Kirschtomaten und Zwiebel in Olivenöl farblos anschwitzen, mit Currypulver bestäuben und kurz mitschwitzen. Mit Ananassaft auffüllen, leicht einköcheln lassen und mit gehacktem Koriander, Curry, Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Mit restlichen Koriander garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.