

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. November 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Mamas Küche" mit Cornelia Poletto**



Sabine Lentsch

Dinkel-Palatschinke mit Walnussfüllung, Zimt-Apfel-Schaum und Rotwein-Zwetschgen mit Rahm-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für die Dinkel-Palatschinke:
125 ml Milch
1 Ei
60 g Dinkel-Vollkornmehl
70 g Weizenmehl
40 ml Sodawasser
Butterschmalz, zum Ausbacken
1 TL Kristallzucker
1 Prise Salz

Die Milch mit Dinkel-Vollkornmehl, Weizenmehl, Ei, Zucker und Salz vermischen und durchziehen lassen. Etwas Sodawasser einarbeiten. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und dünne Palatschinke backen.

Für die Walnussfülle:
100 g geriebene Walnüsse
60 ml Milch
1 Vanilleschote
3 EL Rum
25 g Zucker
1 Prise Salz

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Milch mit Zucker, Vanillemark und Salz aufkochen. Vom Herd nehmen, und die geriebenen Nüsse und den Rum einrühren.

Für die Rotwein-Zwetschgen:
500 g frische Zwetschgen
250 ml Rotwein
3 EL Rum
200 g Zucker
2 Nelken
1 Msp. Zimt

Zwetschgen waschen und halbieren. Rotwein mit Zucker und Nelken aufkochen, Zwetschgen dazugeben und ca. 5 Minuten kochen lassen. Mit Rum und Zimt abschmecken.

Für das Rahm-Eis:
375 ml Sauerrahm
95 ml Mascarpone
100 g Puderzucker
1 Zitrone

Zitronenschale abreiben, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Sauerrahm mit Puderzucker und Mascarpone verrühren. Zitronensaft und Abrieb in die Masse rühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Zimt-Apfel-Schaum:
3 Eier
150 ml ungesüßter Apfelsaft
2 TL gemahlener Zimt
30 g Zucker

Eier trennen und die Eigelbe mit Zucker, Zimt und Apfelsaft in eine hitzebeständige Schüssel geben. Mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Robin Hergel

Gebratene Entenbrust mit Dunkelbiersauce, Rotkohl und Kartoffelklößen

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

2 Entenbrüste à 250 g
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit wenig Butterschmalz erhitzen. Entenbrüste waschen, trockentupfen und auf der Hautseite einschneiden. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die heiße Pfanne legen und gut anbraten. Anschließend kurz wenden und auf der Fleischseite anbraten. Für ca. 10-15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Für die Sauce:

2 Karotten
½ Sellerieknolle
1 Zwiebel
500 ml Dunkelbier
400 ml Geflügelfond
1-2 TL Tomatenmark
Butter, zum Aufmontieren
Gänseschmalz, zum Braten
Gemahlener, zerstoßener Kümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerieknolle und Karotten schälen. Zwiebel abziehen. Sellerie, Karotten und Zwiebel klein schneiden, in der Pfanne mit etwas Gänseschmalz anschmoren, in der zuvor die Entenbrüste gebraten wurden. Tomatenmark dazu geben und mit Dunkelbier und Geflügelfond ablöschen. Kümmel dazu geben und einreduzieren lassen. Sauce ggf. mit etwas Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rotkohl:

1 kleiner Rotkohl
2 süß-säuerliche Äpfel
1 Zwiebel
500 ml Apfelsaft
Apfelessig
Gewürznelken
1-2 Lorbeerblätter
1 Zimtstange
Gemahlener Zimt
Gänseschmalz, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, Apfel schälen und beides in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Äpfel mit Gänseschmalz in einem Topf anschwitzen.

Rotkohl putzen, vierteln, Strunk entfernen und mit einem Hobel fein hobeln, dann zu der Zwiebel und den Äpfeln in den Topf geben und kurz erhitzen. Alles mit Apfelsaft und den Apfelessig ablöschen und Nelken, Lorbeerblätter und die Zimtstange hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten schmoren lassen und immer wieder umrühren. Je nach Geschmack noch etwas Apfelsaft oder -essig nachgießen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und gemahlene Zimt abschmecken, die Nelken und das Lorbeerblatt sowie die Zimtstange aus dem Rotkohl nehmen und servieren.

Für die Kartoffelklöße:

700 g vorwiegend festkochenden
Kartoffeln
4 Toastbrotsscheiben
1 Ei
300 g Mehl
Butter, zum Braten

400 g Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendes Salzwasser geben und weichkochen. Restliche Kartoffeln schälen, im Kreuz einschneiden und mit einer feinen Reibe reiben. Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Butter goldbraun rösten und anschließend zur Seite legen. Die gekochten Kartoffeln unter kaltem Wasser abschrecken und durch eine Kartoffelpresse zu den geriebenen Kartoffeln drücken. Ei trennen und das Eigelb zur

Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffelmasse geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Anschließend so viel Mehl hinzugeben, dass ein formbarer, aber immer noch leicht klebriger Kartoffelteig entsteht. Aus dem Kartoffelteig kleine Klöße formen und das angeröstete Toastbrot in die Mitte drücken. Die geformten Klöße in leicht siedendes, nicht kochendes Wasser geben und so lange garen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann die Klöße weitere 3-5 Minuten ziehen lassen. Auf dem Teller platzieren und mit den restlichen Toastbrotwürfeln dekorieren.

Für die Garnitur:
1 Weißbier

Weißbier in ein Weißbierglas füllen und zum Essen servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katharina Ley

Rehrücken mit lauwarmem Rosenkohl-Salat, Speckschaum und Steinpilz-Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgelöster Rehrücken à ca. 400 g
1 Zweig Thymian
1 EL Butter
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken abbrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer sehr heißen Pfanne in Öl anbraten. Von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Thymian abbrausen, trocken wedeln und mit in die Pfanne geben. Butter hinzufügen und Fleisch für 25 Minuten in den Ofen geben. Fleisch anschließend in Tranchen schneiden.

Für die Steinpilz-Polenta:

150 g Instantpolenta
15 g getrocknete Steinpilze
200 ml Milch (3,5%)
200 ml Gemüsefond
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch und Fond in einem Topf aufkochen lassen, Temperatur herunterdrehen und Polenta einrühren. Getrocknete Steinpilze eine Zeit lang in Wasser einlegen, abtropfen lassen, klein schneiden und zur Polenta geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Falls die Polenta zu fest wird, etwas mehr Wasser einrühren. Vor dem Servieren mit 1 EL Butter verfeinern.

Für den Rosenkohlsalat:

300 g Rosenkohl
100 g Bauchspeck
1 Apfel
60 g Walnüsse
2 EL Apfelessig
1 Prise Zucker
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl putzen und in die einzelnen Blätter zerlegen. Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig braten. Speck zur Seite stellen und restliches Öl für das Dressing aufheben. Apfel waschen, trockenreiben und in feine Streifen raspeln.

Ein Dressing aus dem Specköl, Apfelessig, Salz, Pfeffer und Zucker anrühren. Walnüsse halbieren.

Rosenkohlblätter in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren und abgießen. Mit dem Dressing vermischen und Salat mit Apfel, Speck und Walnüssen garnieren.

Für den Speckschaum:

150 g Bauchspeck
1 Zweig Thymian
100 ml Milch
100 ml Gemüsefond
Neutrales Öl, zum Anbraten

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Speck grob schneiden und mit Thymian in einem heißen Topf in Öl anbraten. Mit Milch und Fond ablöschen und 10 Minuten einköcheln lassen. Durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit vor dem Servieren aufmixen.

Für die Garnitur:

5 frische kleine Steinpilze
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

FrISCHE Steinpilze putzen, halbieren und in etwas Butter in einer Pfanne anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Polenta anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexandra Ortner

Waldviertler Mohnnudeln - süß und pikant - mit Hollerkoch und Apfel-Weinkraut

Zutaten für zwei Personen

Für die Mohnnudeln:

350 g mehlig kochende Kartoffeln
25 g Weichweizengrieß
1 Zitrone
2 Eier
65 g Butter
100 g griffiges Mehl
60 g gemahlener Grau-Mohn
15 g Puderzucker
1 Prise Vanillezucker
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden, in Salzwasser kochen, abseihen und ausdampfen lassen. 25 g Butter in einem Topf auslassen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit flüssiger Butter, Eigelben, Mehl, Grieß und einem Teelöffel Salz vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend Teig mit Mehl bestäuben und zu ca. 2 cm dicken Stangen rollen. Diese in kleine Stücke teilen und zwischen den flachen Händen zu Nudeln rollen. Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser einlegen und an der Siedegrenze ziehen lassen bis die Nudeln aufsteigen. Das Wasser darf nicht kochen. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Nudeln, Mohn, Vanillezucker, Puderzucker und Zitronenabrieb in die Pfanne geben und durchschwenken. Direkt vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für das Hollerkoch:

250 g TK-Holunderbeeren
25 g Zwetschgen
25 g Williams-Birne
125 ml roter Traubensaft
¼ Zimtrinde
2 Nelken
50 g Zucker
Maisstärke, zum Abbinden

Zwetschgen waschen, trockentupfen, vierteln und vom Stein befreien, dann in Spalten schneiden. Birne schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Ebenfalls in Spalten schneiden. Holunderbeeren, Zwetschgen, Birne, Zimtrinde, Nelken und Zucker in einen Topf geben, aufkochen lassen und ca. 20 Minuten dünsten. Ggf. Traubensaft mit Maisstärke verrühren und sie Sauce damit abbinden.

Für das Apfel-Weinkraut:

¼ Kopf kleiner, junger Weißkohl
½ Apfel
½ Zwiebel
65 ml trockener Weißwein
½ EL Apfelessig
50 ml Rinderfond
1 EL Butterschmalz
Ganzer Kümmel
½ EL Zucker
Gemahlener Kümmel, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißkohl putzen, waschen Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butterschmalz anschwitzen. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Kohl und Apfelstücke dazugeben und alles mit Weißwein und Apfelessig ablöschen. Apfel-Weinkraut mit Kümmel, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten dünsten. Ggf. mit Fond auffüllen. Ganzen Kümmel als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Malin Veith

Tagliatelle mit Pilz-Ragout, Thymian-Brösel und Apfel-Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen und Senf-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

300 g Hartweizengrießmehl
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Das Hartweizengrießmehl, 90-100 ml Wasser, Olivenöl und Salz in einen Multi Zerkleinerer geben und kurz auf höchster Stufe laufen lassen, bis ein krümeliger Teig entsteht. Teig kurz mit den Händen zusammen kneten und in einer kleinen Schüssel abgedeckt ruhen lassen. Anschließend den Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten und in Salzwasser bissfest garen.

Für das Pilzragout:

300 g frische Steinpilze
50 g getrocknete Steinpilze
2 Schalotten
200 ml dunkler Sherry
½ Bund glatte Petersilie
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Steinpilze in 350 ml Wasser aufkochen und 1 Minute ziehen lassen. Abseihen, die entstandene Pilzbrühe dabei auffangen und auf die Seite stellen. Die getrockneten Pilze wegschütten.

Schalotten abziehen und kleinschneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Stiele kleinschneiden und die Blätter zum Garnieren aufbewahren.

Die frischen Steinpilze putzen, die Pilzköpfe abtrennen und erstmal zur Seite stellen. Pilzstiele kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleingeschnittene Pilzstiele, Schalotten und Petersilienstiele darin goldbraun anrösten. Mit Sherry ablöschen. Nun alles einreduzieren lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die entstandene Pilzbrühe hinzugeben und wieder auf die Hälfte einreduzieren. Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertigen Tagliatelle tropfnass in das Steinpilzragout geben und vermengen.

Die abgetrennten Pilzköpfe in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Zum Schluss über die Nudeln geben.

Für die Senf-Vinaigrette:

1 TL Senf
3 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl
2 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus Senf, Weißweinessig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren.

Für den Apfel-Feldsalat:

200 g Feldsalat
1 rotschaliger, süßsäuerlicher Apfel
50 g Walnuskerne
40 g Zucker

Zucker mit 2 TL Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Walnüsse grob in der Hand zerdrücken und zu dem Zuckerwasser-Gemisch geben. Unter ständigem Rühren karamellisieren. Auf ein Backpapier geben, mit zwei Gabeln auseinanderziehen und abkühlen lassen.

Apfel entkernen und in feine Julienne schneiden. Feldsalat waschen und trockenschleudern. Apfel und Feldsalat mit der Senf-Vinaigrette vermengen und die karamellisierten Walnüsse über den Salat streuen.

Für die Thymian-Brösel:

1 Thymianzweig
3 EL Semmelbrösel
Olivenöl, zum Anbraten
1 Prise Salz

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Zusammen mit den Semmelbröseln in dem Olivenöl bis zur gewünschten Farbe bräunen und mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Thymian-Bröseln und Petersilienblättern garnieren und servieren.



Bisrat John

Viererlei aus Eritrea: Rinderfilet-Pilz-Pfanne & Rote Linsen & Buntes Gemüse & Babyspinat mit Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Gemüsepfanne:

3 Kartoffeln
 3 Karotten
 1 rote Paprika
 1 kleiner Weißkohl
 1 Zwiebel
 1 Zweig Rosmarin
 1 TL Kurkuma
 Rapsöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel, Karotten und Kartoffeln schälen. Paprika entkernen und den Kohl putzen. Gemüse in Streifen schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebel und Karotten darin andünsten.

Weißkohl dazugeben, kurz mitdünsten und danach die Kartoffeln dazugeben. Mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen.

Paprika hinzufügen und nur kurz mitbraten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zum Gemüse geben. Eventuell etwas Wasser hinzufügen, verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kurkuma abschmecken.

Für die Linsen:

150 g rote Linsen
 1 Fleischtomate
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Chilischote
 1 TL Tomatenmark
 100 ml Gemüsefond
 Rapsöl, zum Anbraten
 1 TL Currypulver
 1 Prise Chilipulver

Linsen kurz einweichen und danach ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel weichkochen. Wasser abschütten und die Linsen im Sieb abtropfen lassen.

Knoblauch und Zwiebel abziehen und in einem Topf mit Öl erhitzen Tomatenmark dazugeben mitbraten. Tomate in kleinen Würfel schneiden und dazugeben. Mit etwas Fond ablöschen und nun die gekochten Linsen hinzufügen. Mit Chili würzen. Bei geringer Temperatur fertig garen.

Für den Babyspinat:

50 g Babyspinat
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Spinat abbrausen, trockenschleudern und in die Pfanne geben. Kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronenschale abreiben und den Spinat damit abschmecken.

Für die Rinderfilet-Pilz-Pfanne:

2 Rinderfilets
 100 g braune Champignons
 1 Zwiebel
 1 Chilischote
 100 ml Rinderfond
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Pilze putzen und halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in der Pfanne mitbraten. Chili entkernen, hacken und mit den Pilzen dazugeben. Mit etwas Rinderfond ablöschen und das Fleisch weichkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fladenbrot: Hefe, Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
3 EL Naturjoghurt Naturjoghurt und Olivenöl dazugeben und alles zusammen kneten.
300 g Weizenmehl 15 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt gehen lassen. Den Teig in 4
1 TL Trockenhefe Portionen teilen und daraus 4 Kugeln rollen. In einer Gusseisenpfanne zu
1 TL Backpulver Fladen backen von beiden Seiten goldbraun braten und.
1 EL Olivenöl
1 TL Zucker
1 TL Salz

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.