

| Die Küchenschlacht – Menü am 15. Februar 2017 |
CW-Tagesmotto: "Innereien" mit Johann Lafer



Tabea Eckardt

Kalbsleber mit Salbei-Quitten und Pastinaken-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für die Quitten:
2 Quitten á 250 g
5 EL Lavendelhonig
350 ml trockener Weißwein
5 Zweige Salbei
3 EL Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die ungeschälten Quitten kurz heiß waschen und vierteln. Das Kerngehäuse großzügig herausschneiden und die Quittenviertel noch einmal halbieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Quittenspalten bei starker Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Wein und Honig zugeben, salzen, pfeffern und aufkochen lassen. Quitten samt Flüssigkeit in eine feuerfeste Form geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Für die letzten Minuten die Salbeiblätter zugeben.

Für die Leber:
1 Kalbsleber á 300 g
1 EL Butter
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Butter zugeben. Leber waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Leber ins Fett geben und von beiden Seiten ca. 3 Minuten sanft braten. Ab und zu mit dem Bratfett beträufeln. Fertige Leber salzen.

Für das Püree:
2 große Pastinaken
1 Zwiebel
200 ml Gemüsefond
1 EL Butter
1 TL gemahlener Zimt
1 Muskatnuss, zum Reiben
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, Pastinaken schälen, von den Enden befreien und in große Würfel schneiden. In einem Topf Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln und Pastinaken darin für ca. 3 Minuten anschwitzen. Gemüsefond angießen und das Gemüse darin garen lassen. Sobald die Pastinaken weich gekocht sind, den Topf vom Herd nehmen und das Gemüse mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Püree mit Zimt, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas kalter Butter glattrühren.

Die Kalbsleber mit Salbei-Quitten und Pastinaken-Püree auf Tellern anrichten und servieren.



Annette Wieland

Soto Babat – Indonesische Kuttelsuppe

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g vorgegarte Kutteln
 500 ml Kalbsfond
 75 g Rettich
 4 rote Chilis
 1 ½ Stauden Sellerie
 2 Frühlingszwiebeln
 2 Stiele Zitronengras
 2 Radieschen
 3 Schalotten
 1 Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 1 Galgantwurzel à 3 cm
 1 Kurkumawurzel à 3 cm
 1 Knolle Ingwer à 3 cm
 1 Limette
 1 EL Tamarindenpaste
 ½ TL Koriandersaat
 ½ TL schwarze Pfefferkörner
 10 Pekanüsse
 3 Wachteleier
 1 EL Weißweinessig
 3 Kaffir-Limettenblätter
 ½ Bund Koriander
 ½ Bund glatte Petersilie
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Die Kutteln würfeln, 20 Minuten im Wasser kochen und im Eiswasser abschrecken lassen. Anschliessend in sehr feine Streifen schneiden. Schalotten abziehen, halbieren, fein schneiden und in einer Pfanne mit Öl goldbraun frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Ingwer schälen, Knoblauch abziehen und fein schneiden. Sellerie fein schneiden. Knoblauch, Ingwer, Sellerie, Kurkuma und Galgant in einem Topf rösten. Fond angießen und Kaffir-Limettenblätter sowie Zitronengras hinzugeben. Radieschen schälen, klein schneiden und mit den Pekanüssen in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 15 Minuten köcheln lassen.

Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Knoblauchzehe abziehen und mit Chili in den Mörser geben. Tamarindenpaste und Salz hinzugeben. Zueiner sämigen Paste mörsern.

Wachteleier 3 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser kochen und schälen.

Krupuk in einem Topf mit heißem Öl frittieren.

Für den Reis:

150 g Reis
 ½ TL feines Salz

Den Reis in einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser ca. 12 Minuten gar kochen.

Die Soto Babat auf Tellern anrichten und servieren.



Uschi Malzburg

Hühnermägen und Hühnerherzen mit Rotwein-Sahne-Sauce und Kräuternocken

Zutaten für zwei Personen

Für das Ragout:

- 300 g Hühnerherzen
- 300 g Hühnermägen
- ½ rote Chili
- 2 Zwiebeln
- 1 Limette, davon 1 EL Saft
- 150 ml Sahne
- 100 ml trockener Rotwein
- 1 EL Mehl
- 1 TL Zucker
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 1 TL Oregano
- 1 TL gerebelter Majoran
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- 1 TL feines Salz

Mägen und Herzen säubern, waschen und trockentupfen. Mehlieren und mit Cayennepfeffer und Öl vermengen. In einer Pfanne etwa 6 Minuten scharf anbraten. Zwiebel abziehen und fein hacken. Zucker und Zwiebeln in die Pfanne geben, für ca. 10 Minuten braten, mit Rotwein ablöschen und Limettensaft angießen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Chili, Majoran und Oregano ca. 5 Minuten mitköcheln, Sahne unterrühren und nochmals aufkochen lassen.

Das Ragout kräftig salzen.

Für die Nocken:

- 200 ml Saure Sahne
- 100 g Mehl
- 1 Ei
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle

Sahne, Mehl und Ei in einer Schüssel cremig verrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Sahne-Mehl-Mischung mit reichlich Schnittlauch und Salz abschmecken.

Aus der Masse Nocken formen und diese in einem Topf mit sprudelndem Salzwasser ca. 5 Minuten gar kochen.

Die Hühnermägen und Hühnerherzen mit Rotwein-Sahne-Sauce und Kräuternocken auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Klose

Schnitzel vom Kalbsbries mit Madeira-Sauce, karamellisiertem Chicorée und Kerbelknollen-Püree

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnitzel:

400 g Kalbsbriesherzen
20 g Mehl
50 g Semmelbrösel
1 Ei
100 g Butterschmalz

Bries in Wasser ca. 30 Minuten vorab wässern. Die Briesherzen in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, abkühlen lassen und zu kleinen Schnitzeln schneiden.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Für das Püree:

500 g Kerbelknolle
100 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kerbelknolle schälen, grob würfeln und in einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen. Kerbelknolle abgießen, mit der Hälfte der Butter mit dem Stabmixer zu einem glatten Püree mixen. Übrige Butter hinzufügen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Chicorée:

2 Chicorée
2 EL brauner Zucker
50 g Butter

Chicoréeblätter abpflücken, waschen und trockenschleudern. Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Pfanne vom Herd nehmen und die Blätter ins heiße Butter-Karamell geben. Mit einem kleineren Topf beschweren und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce:

75 ml Maderia-Wein
250 ml trockener Rotwein
500 ml Kalbsfond
1 Schalotte
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und kleinschneiden. Diese in einer Pfanne mit wenig Butter anrösten, mit Rotwein ablöschen und Kalbsfond angießen. Auf die Hälfte reduzieren, mit übriger Butter aufmontieren und mit Madeira, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel vom Kalbsbries mit Madeira-Sauce, karamellisiertem Chicorée und Kerbelknollen-Püree auf Tellern anrichten und servieren.