

| Die Küchenschlacht – Menü am 22. Februar 2017 |
Tagesmotto: "Rheinische Küche" mit Mario Kotaska



Philipp Gantner

Rehrücken mit Pumpernickel-Kruste, Kartoffel-Selleriepüree und Rosenkohlblättern

Zutaten für zwei Personen

- Für den Rehrücken:** Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.
 500 g ausgelöster Rehrücken Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken wedeln. Das Fleisch in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz, den Kräutern, 3 Wacholderbeeren und Knoblauch anbraten. Den angebratenen Rehrücken in den Backofen auf einen Rost legen und 10-14 Minuten garen. Für die Kruste den Pumpernickel und drei Wacholderbeeren in einer Küchenmaschine zermahlen. Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Pumpernickel hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Die Masse in einem Gefrierbeutel ca. 3 mm dick ausrollen und zum Festwerden in den Kühlschrank legen. Die Pumpernickel-Kruste in so breite Streifen schneiden, dass der Rehrücken damit bedeckt ist. Die Folie entfernen, die Masse auf das Fleisch legen, im Backofen bei Grillfunktion oder bei 220 Grad Oberhitze 5-8 Minuten gratinieren.
- 2 Zehen Knoblauch
 4 Scheiben Pumpernickel
 6 Wacholderbeeren
 2 Zweige Rosmarin
 4 Zweige Thymian
 80 g Butter
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Kartoffel-Selleriepüree:** Sellerie und Kartoffeln schälen, in gleichgroße Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Das Wasser abgießen, mit Salz Pfeffer und Muskatnuss würzen, mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern, Butter und etwas Milch untermischen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.
- ½ Knolle Sellerie
 500 g mehlig kochende Kartoffeln
 200 ml Milch
 50 g Butter
 1 Zweig krause Petersilie
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Rosenkohlblätter:** Die äußeren Rosenkohlblätter einzeln abzupfen und in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und beiseite stellen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die blanchierten Rosenkohlblätter darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 250 g frischer Rosenkohl
 50 g Butter
 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Rotweinsauce:** Wacholderbeeren andrücken. Rotwein in einem Topf mit Nelken, Thymian, angebrückten Wacholderbeeren und Lorbeer bei starker Hitze einkochen lassen. Rotwein durchsieben, die Preiselbeeren untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 250 ml Rotwein
 100 g Preiselbeerkompott
 2 Gewürznelken
 1 Lorbeerblatt
 5 Wacholderbeeren
 6 Zweige Thymian

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken tranchieren, zwei Zweifinger dicke Scheiben Teller legen, das Kartoffel-Selleriepüree mit einem Spritzbeutel auf die Teller spritzen (ca. 8 „kleine Berge“) und die Rosenkohlblätter zwischen die Kartoffel-Selleriepüree-„Berge“ drapieren und servieren. Die Sauce in eine separate Sauciere geben und neben dem Teller mit dem Rehrücken stellen.



Franziska Ebertowski

„Krustchen de luxe“ – Kleines Kalbsschnitzel auf geröstetem Bauernbrot mit Wachtelei und Kartoffelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel (Rücken) à 180 g
 100 g Mehl
 4 Eier
 100 g Semmelbrösel
 50 g Butter
 100 g Butterschmalz

Kalbsschnitzel zwischen Backpapier legen und dünn klopfen. Panierstation aufbauen. Schnitzel erst in Mehl, dann in Ei und als letztes in dem Paniermehl wenden. Panade etwas andrücken. Dann bei mittlerer Hitze die Schnitzel im schwimmenden Butterschmalz braten. Darauf achten, dass die kompletten Schnitzel ständig mit dem Fett in Kontakt sind.

Für das Bauernbrot:

2 Scheiben frisches Bauernbrot
 1 Zehe Knoblauch
 100 ml Olivenöl
 200 g Friséesalat

Das Bauernbrot kurz auf den Grill legen. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Mit Knoblauch einstreichen und mit ein paar Tropfen Öl beträufeln. Salat abrausen und trocken wedeln.

Für den Kartoffelsalat:

10 Drillingskartoffeln
 1 Schalotte
 1 reife Avocado
 1 Zitrone
 100 ml Olivenöl
 1 EL Dijon-Senf
 1 EL flüssiger Honig
 100 ml Apfelsaft
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Drillingen in einem Topf mit Salzwasser ca. 12 Minuten kochen. Das Fleisch der Avocado mit Hilfe eines Esslöffels aus der Schale herauslöfeln und in Daumengroße Stücke schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und zusammen mit Senf, Honig, Apfelsaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen. Das Öl langsam dazugeben. Die Avocadostücke mit dem Dressing mischen. Die Drillinge halbieren und lauwarm unter die Avocadomischung heben.

Für die Wachteleier:

6 Wachteleier
 100 ml Rapsöl

Wachteleier mit Hilfe eines spitzen Messer 'anschlagen' und vorsichtig in eine Pfanne mit etwas Öl geben und braten.

Kleines Kalbsschnitzel auf geröstetem Bauernbrot mit Wachtelei und Kartoffelsalat anrichten und servieren-



Dominik Herden

Kartoffel-Stampes mit Endivie und pochiertem Ei

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffel-Stampes: Kartoffeln schälen und ca. 20 Minuten in einem Topf mit Salzwasser kochen lassen. Anschließend die Kartoffeln stampfen und mit Butter und Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Schweinebauch in Würfel schneiden und auslassen.

500 g mehligkochende Kartoffeln
 100 ml Milch
 50 g Butter
 250 g Geräucherter Schweinebauch
 1 EL ÖL
 1 TL Muskat
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Endivien-Salat: Salat abbrausen und trocken wedeln. In feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Aus dem Essig, Olivenöl, Zwiebel und Senf eine Marinade anrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermengen.

1 Kopf Endiviensalat
 1 Zwiebel
 2 EL Milder Essig
 1 EL Olivenöl
 1 EL scharfer Senf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das pochierte Ei: Einen Topf mit Wasser zum köcheln bringen. Essig hineingeben und mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen. Das Ei vorsichtig hineingeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

1 Ei
 Essig

Den Endivien-Salat unter den Stampes rühren und mit dem Speck auf Tellern anrichten. Das pochierte Ei darauf legen und servieren.



Janice Lau

Rheinische Muschelsuppe mit Safran, gebratenem Meerwolf und Kräuterbutter-Baguette

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

1 kg Miesmuscheln
 3 Schalotten
 1 Stange Frühlingslauch
 1 Möhre
 1 Stange Staudensellerie
 100 ml Crème fraiche
 200 ml Sahne
 250 ml trockener Weißwein
 100 ml Noilly Prat
 6 Safranfäden
 50 g Butter
 Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. In etwas Butter glasig anschwitzen. Muscheln abbrausen und dazugeben. Alles leicht salzen und pfeffern. Bei geschlossenem Deckel ca. 8 - 10 Minuten dünsten, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und das Muschelfleisch für die Einlage entnehmen. Frühlingslauch, Möhre und Staudensellerie abbrausen und kleinschneiden. Das Gemüse in etwas Butter anschwitzen. Muschelfond durch ein Sieb passieren und mit Weißwein, Noilly Prat, Crème fraiche und der Sahne aufgießen. Zusammen verkochen, auf die erforderliche Menge reduzieren, mit dem Safran abschmecken. Mit etwas kalter Butter schaumig unterrühren und auf mixen.

Für den Meerwolf:

300 g Meerwolffilet (mit Haut)
 1 Zitrone
 1 Zweig Dill
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Meerwolf in gleichmäßig große, ca. 20 - 30 g schwere Stücke schneiden. Salzen, pfeffern und mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln. Recht kurz in einer Pfanne mit heißer Butter goldgelb heraus braten und etwas in der Pfanne "ausruhen" lassen.

Für das Kräuterbutter-Baguette:

1 Baguette
 100 g Butter
 1 Zitrone (Saft & Abrieb)
 3 EL fein gehackte Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch)
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter mit einer Gabel zerdrücken, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -Abrieb würzen und gut miteinander vermengen. Die gehackten Kräuter untermischen und bis zum Verbrauch kalt stellen. Das Baguette bis zur Hälfte einschneiden, Kräuterbutter mit einem Tafelmesser dazwischen streichen und im Backofen ca. 7-10 Minuten backen.

5 - 6 Muscheln in vorgewärmten Tellern verteilen und die heiße Suppe darüber geben. Den Meerwolf in der Mitte anrichten und mit einem Dillzweig garnieren. Kräuterbutter-Baguette danebenlegen und servieren.