

| Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juli 2017 |
Tagesmotto: "Käse" mit Christian Lohse



Arvin Kalsi

Gruyère-Knödel mit Blattspinat und krossem Speck

Zutaten für zwei Personen

- Für die Käseknödel:** Einen großen Topf mit Gemüsefond und Wasser erhitzen. Das Brötchen kleinschneiden. Die Eier aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen. Käse in kleine Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf etwas erwärmen. Petersilie und den Thymian abrausen, trocken wedeln und fein hacken. Zwiebeln abziehen, in kleine Würfel schneiden und in dem Olivenöl in einer Pfanne leicht anbräunen. Die Milch nach und nach über die Brötchen gießen und kurz durchziehen lassen. Eier, Käsewürfel, Zwiebeln und Petersilie mit der Brötchen-Milch-Masse vermengen und alles gut durchkneten. Gleichmäßige Knödel formen und diese 20 Minuten im siedenden Gemüsefond ziehen lassen.
- 100 g Gruyère
 - 150 g Brötchen vom Vortag
 - 2 Zwiebeln
 - 2 Eier
 - 100 ml Milch
 - 1 TL Thymian
 - Muskatnuss zum Reiben
 - ½ Bund glatte Petersilie
 - Zucker, zum Abschmecken
 - 5 EL Olivenöl
 - 500 ml Gemüsefond
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Blattspinat:** Den Blattspinat waschen und trocken schleudern. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und den Blattspinat anbraten. Den Spinat köcheln lassen, bis das meiste Wasser verkocht ist. Von der Orange Schale reiben, halbieren und Saft auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker, Orangenschale und 3 EL Orangensaft abschmecken.
- 750 g Blattspinat
 - 1 Orange
 - ½ TL Muskatnuss
 - 2 EL Olivenöl
 - Zucker, zum Abschmecken
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Speck:** Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Nach ca. 7 Minuten die Butter hinzugeben und den Herd ausschalten. Mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Die flüssige „Speckbutter“ am Ende über die Knödel träufeln.
- 50 g gewürfelter Bauchspeck
 - 1 TL Butter
 - 1 EL Olivenöl
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gruyère-Knödel mit Blattspinat und krossem Speck auf Tellern anrichten und servieren.



Lisa Bohm

Mac and Cheese: Dreierlei Nudelaufwurf mit Käsesauce, Blaubeeren, Trüffel und Bacon

Zutaten für zwei Personen

Für die Makkaroni: Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 500 g Makkaroni Die Makkaroni in einem Topf mit Salzwasser etwa 12 Minuten al dente
 Salz, aus der Mühle kochen, abschöpfen und in je 4 cm lange Stücke schneiden.

Für die Käsesauce: Knoblauch und Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Petersilie
 100 g Comté abbrausen, trocken wedeln und feinschneiden. Milch mit Zwiebeln,
 100 g reifer Cheddarkäse Knoblauch, Lorbeerblatt und Sternanis in einem Topf kochen und ruhen
 30 g Ricotta lassen.
 1 Zwiebel Butter in einem weiteren Topf schmelzen lassen, Mehl dazu geben und für
 2 Knoblauchzehen eine Minute rühren. Die vorbereitete Milch durch ein Sieb zu dem Mehl und
 750 ml Vollmilch der Butter geben und so lange rühren bis eine glatte Mischung entstanden
 100 g Butter ist. Cheddar fein reiben. Comté und Cheddar zu der Flüssigkeit hinzugeben
 100 g Mehl und so lange rühren bis eine Sauce entstanden ist.
 1 Lorbeerblatt Die Makkaroni in die Käsesauce geben, gut durchmischen und in drei
 1 Stern Anis Portionen aufteilen.

Für das Topping: Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauch dazugeben und eine
 30 g Manchego viejo Minute anbraten. Das Paniermehl dazugeben und so lange anbraten, dass
 30 g Bavaria Blue es sich goldbraun färbt, die Petersilie dazugeben und von der Hitze
 300 g Mini-Mozzarella nehmen.
 30 g Parmesan Bacon in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Jalapenos kleinschneiden.
 3 Cherrytomaten Eine Portion Makkaroni mit Bacon, Röstzwiebeln, Manchego viejo,
 3 Streifen Bacon Cherrytomaten und Jalapenos vermengen.
 1 Granatapfel Für die zweite Portion Makkaroni den Granatapfel halbieren und die Kerne
 100 g Blaubeeren herauskratzen. Mit Bavaria Blue, Ricotta, Granatapfelkernen und
 50 g Trüffel Blaubeeren vermengen.
 2 Knoblauchzehen Alle drei Portionen mit Mozzarella und Parmesan und dem gerösteten
 3 Jalapeños Paniermehl bestreuen und in den Ofen stellen bis die Oberseite knusprig
 25 g Butter und goldbraun geworden ist. Über die Variante ohne weitere Zugaben
 150 g weißes Paniermehl Trüffel hobeln.
 1 Zweig glatte Petersilie

Mac and Cheese: Dreierlei Nudelaufwurf mit Blaubeeren, Trüffel und Bacon
 auf Tellern anrichten und servieren.



Karin Ritter

Scharfe Blauschimmelkäse-Suppe mit Garnelen und belegtem Mini-Baguette

Zutaten für zwei Personen

- Für die Suppe:** Die Rinde des Käses abschneiden und würfeln. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in dem Butterschmalz in einem Topf anbräunen. Mehl unterrühren, kalten Gemüfefond aufgießen und verrühren. Zitrone auspressen, Saft auffangen und dazugeben. Die Sahne unterrühren. Käse unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8 Riesengarnelen ohne Schale
 80 g Bleu d'Auvergne
 ½ Zwiebel
 100 g Sahne
 1 EL Mehl
 300 ml Gemüfefond
 ½ rote Chili
 ½ Zitrone, davon den Saft
 1 EL Butterschmalz
 1 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Chili in kleine Rollen schneiden. Zusammen mit den Garnelen in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten.
- Für das Baguette:** Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 150 g Weizenmehl
 1 Ei
 40 ml Milch
 80 g Magerquark
 10 Walnüsse
 20 g Bleu d'Auvergne
 ½ EL Backpulver
 ½ TL Zucker
 30 ml Sonnenblumenöl
 ½ TL feines Salz
- Mehl, Backpulver, Salz Zucker, Ei, Öl, Milch, Quark und Walnüsse hintereinander in die Rührschüssel geben und verrühren. Anschließend mit den Händen verkneten und zu einem Baguette formen. 8 Walnüsse hacken. Mit Milch bestreichen und mit Walnüssen garnieren.
- Im Backofen 25 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und dann in Scheiben schneiden. Käse drüber bröseln und mit einer Walnuss dekorieren.
- Für die Garnitur:** Die scharfe Blauschimmelkäse-Suppe mit Garnelen und belegtem Mini-Baguette auf tiefen Tellern anrichten, mit Kresse bestreuen und servieren.
- 1 Kästchen Kresse



Tanja Lange

Emmentaler Hähnchen-Hacksteaks mit Weißwein-Risotto und glasierten Karotten

Zutaten für zwei Personen

- Für die Hacksteaks:** Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel das Ei verquirlen, das Toastbrot dazugeben und vermengen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen.
- 300 g Hähnchenhackfleisch
 - 100 g reifen Emmentaler
 - 50 g Toastbrot
 - ½ Schalotte
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Ei
 - 3 Zweige Salbei
 - 3 Zweige Rosmarin
 - 3 Zweige Thymian
 - 1 TL Butter, zum Anbraten
 - 1 EL Bratbutter, zum Anbraten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Salbei, Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken wedeln. Die Kräuterblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die eine Hälfte davon für das Risotto auf die Seite stellen. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die andere Hälfte der Schalotten glasig dünsten. Abkühlen lassen und dann zum Toastbrot geben. Emmentaler entrinden, fein reiben und ebenfalls zum Toastbrot geben. Kräuter und Hackfleisch beifügen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Aus der Masse 4 Hacksteaks formen. In einer Pfanne die Bratbutter erhitzen. Die Hacksteaks bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 6 Minuten braten.
- Für das Risotto:** In einem Topf den Fond für das Risotto erhitzen.
- 125 g Risottoreis
 - ½ Schalotte
 - 200 ml trockenen Weißwein
 - 350 ml Gemüsefond
 - 1 EL Mascarpone
 - 2 EL Parmesan
 - ½ EL Olivenöl, zum Anbraten
 - Salz, aus der Mühle
- In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Die andere Hälfte Schalotten andämpfen, den Risottoreis begeben und unter Rühren dünsten bis er glasig ist. Mit Weißwein ablöschen, diesen vollständig einkochen. Warmen Fond unter häufigem Rühren nach und nach zugeben. Köcheln lassen bis der Reis al dente ist. Parmesan reiben. Mascarpone und Parmesan zum Risotto geben, unterrühren und mit Salz abschmecken.
- Für die Karotten:** Die Karotten waschen, trocken tupfen und schälen. Karotten der Länge nach vierteln und in ca. 3 cm lange Stäbchen schneiden. Karotten in einer Pfanne mit Butter und Zucker dünsten. Mit dem Fond ablöschen, so dass die Karotten gerade eben bedeckt sind. Etwa. 7 Minuten köcheln lassen. Flüssigkeit sirupartig einköcheln lassen.

Die Emmentaler Hähnchen-Hacksteaks mit Weißwein-Risotto im Servierring und glasierten Karotten auf Tellern anrichten und servieren.