



## | Die Küchenschlacht - Menü am 23. September 2013 | „Leibgerichte“

### ***Leibgericht: „Gebratene Grützwurst mit Kartoffelpüree und Feldsalat mit Speck-Vinaigrette“ von Heike Makowka***

#### **Zutaten für zwei Personen**

½ Ring	Grützwurst (alternativ Blutwurst)
100 g	durchwachsener Speck
6	mehlig kochende Kartoffeln, mittelgroß
100 g	Feldsalat
2	Schalotten
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Butter
100 ml	Milch
4 EL	Weißweinessig
60 ml	Gemüsefond
4 EL	Walnussöl
1 EL	Sonnenblumenöl
	Kümmel, aus der Mühle, zum Würzen
	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und gar kochen.

Den Feldsalat putzen, sehr gut waschen und sehr gut trocknen. Die Schalotten abziehen. Den Speck und die Schalotten fein würfeln. Das Butterschmalz erhitzen und den Speck und die Schalotte darin dünsten. Mit Essig ablöschen und den Gemüsefond zugeben. Mit Kümmel und Salz würzen und etwas abkühlen lassen. Das Walnussöl unterrühren und warm halten.

Die Grützwurst von der Pelle befreien und in dem Sonnenblumenöl kross braten.

Kartoffelwasser abschütten und die Kartoffeln stampfen. Die Butter und die Milch dazu geben und verrühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Das Kartoffelpüree auf dem Teller anrichten. Die Grützwurst und den Feldsalat mit der Speck-Vinaigrette dazu geben und servieren.



## **Leibgericht: „Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Prinzessinnen-Kartoffeln und Zuckerschoten“ von Julian Döring**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Schweinefilet à 300 g
80 g	Bacon
50 g	Speck
5	mehlig kochende Kartoffeln
1 Pkt.	Blätterteig
150 g	Zuckerschoten
1	Zwiebel
50 g	Parmesan
1 EL	Senf
1	Ei
30 ml	trockener Weißwein
50 g	Butter
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Zucker, zum Abschmecken
	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln gar kochen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinefilet kurz in Sonnenblumenöl anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit dem Senf einreiben.

Mit dem Bacon und anschließend dem Blätterteig umwickeln. Das Ei trennen und den Blätterteig mit dem Eigelb bepinseln. Das Schweinefilet im Backofen backen.

Die gegarten Kartoffeln schälen und zerstampfen. Den Parmesan reiben und mit der Butter in die Kartoffelmasse geben, nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Kartoffelpüree mit dem Spritzbeutel auf dem Backblech kleine Häufchen bilden und zu dem Filet in den Ofen geben bis sie leicht gebräunt sind.

Den Speck würfeln. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Zuckerschoten mit dem Speck und den Zwiebelwürfeln in einer Pfanne anbräunen. Anschließend mit dem Wein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Schweinefilet im Blätterteig auf einem Teller anrichten. Die Prinzessinnen-Kartoffeln und die Zuckerschoten dazu geben und servieren.



## **Leibgericht: „Tagliatelle mit Pfifferlingen und Rucola“ von Irmgard Bremer**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Tagliatelle
250 g	Pfifferlinge
100 g	Rucola Salat
2 EL	Tomatenwürfel
150 ml	Sahne
50 ml	Geflügelfond
2 EL	Marsala
2 EL	gemahlene, getrocknete Pfifferlinge
1 TL	Chili
	Parmesan, zum Garnieren
	Salz aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Nudeln in Salzwasser gar kochen.

Die Pfifferlinge putzen. Den Rucola Salat waschen, entstielen und trocken schleudern.

Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen und den Marsala hinzufügen und einkochen lassen. Die Tomatenwürfel einrühren und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und mit dem Pfifferlingpulver aromatisieren.

Anschließend die Pfifferlinge in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anbraten, den Geflügelfond dazugeben, vermengen und einkochen.

Die Nudeln abgießen zu den Pfifferlingen geben und vermischen. Den Rucola Salat unterheben.

Die Tagliatelle mit den Pfifferlingen und dem Salat auf Tellern anrichten, mit der Sahne übergießen. Mit dem Parmesan garnieren und servieren.



**Leibgericht: „Zanderfilet mit einem Püree aus weißen Bohnen und Orangen-Beurre-blanc“  
von Peter Galov**

**Zutaten für zwei Personen**

4	Zanderfilets à 100 g, mit Haut
500 g	vorgekochte weiße Bohnen
1	rote Zwiebel
1	Orange
1 Bund	Dill
150 g	kalte Butter
50 g	Butter
50 g	Mehl
250 ml	Gemüsefond
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Die weißen Bohnen in Wasser gar kochen.

Die rote Zwiebeln abziehen und fein hacken. Anschließend in etwas Butter anschwitzen und nach und nach die kalte Butter dazugeben, bis die Sauce eine cremige Konsistenz bekommt. Die Orange auspressen und den Saft mit in die Sauce geben. Einen halben Bund Dill klein schneiden und ebenfalls in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten weißen Bohnen mit dem Gemüsefond, etwas Butter und dem restlichen Dill pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und leicht mit Mehl bestäuben. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zander darin auf der Hautseite anbraten. Anschließend kurz wenden.

Das Zanderfilet auf einem Teller anrichten und das Püree aus weißen Bohnen dazu geben. Mit der Orangen-Beurre-blanc und Dill garnieren und servieren.



## **Leibgericht: „Süß-scharfes Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Feldsalat“ von Melanie Dobrick**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Kalbsschnitzel à 120 g
500 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
100 g	Brioche, vom Vortag
2	Eier
150 g	Feldsalat
1	Zwiebel
1	Zitrone
3 EL	Gemüsefond
3 EL	Pflanzenöl
3 EL	weißer Balsamicoessig
2 EL	Senf
50 g	Mehl
150 g	Butterschmalz
1 TL	Chiliflocken
	Zucker
	Salz aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser circa 20 Minuten garen.

Brioche grob würfeln und fein zerkleinern. Die Eier in einem tiefen Teller aufschlagen, mit Chiliflocken und Paprikapulver würzen und verquirlen. Das Mehl und die Brioche-Brösel auf je einen flachen Teller geben.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie platt klopfen. Salzen, pfeffern, in dem Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Den Gemüsefond mit dem Öl, dem Essig und dem Senf verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Die Kartoffelscheiben, den Feldsalat und die Zwiebelwürfel vermengen und mit dem Dressing marinieren.

Die süß-scharfen Kalbsschnitzel mit dem Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten, mit der Zitrone garnieren und servieren.



**Leibgericht: „Kalbsleber mit Zwiebeln, Kartoffelstampf und warmen Apfelspalten“ von Thomas Stich**

**Zutaten für zwei Personen**

400 g	Kalbsleber
300 g	mehlig kochende Kartoffeln
200 g	Zwiebeln
1	Apfel
250 ml	Milch
1 EL	Trüffelöl
100 g	Butter
2 EL	Mehl
20 g	Puderzucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden und gar kochen.

Die Zwiebeln abziehen, klein hacken und in einer erhitzten Pfanne anschwitzen. Die Kalbsleber waschen und trocken tupfen, mit dem Mehl bestäuben und salzen, anschließend zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Sobald die Leber gar ist, pfeffern.

Den Apfel schälen und das Gehäuse ausstechen. Anschließend den Apfel in Scheiben schneiden und mit dem Puderzucker bestreuen. Die gezuckerten Apfelscheiben in der Pfanne karamellisieren.

Die Kartoffeln mit der Butter, dem Trüffelöl und der Milch stampfen.

Die Kalbsleber zusammen mit dem Kartoffelstampf und den karamellisierten Äpfeln auf Tellern anrichten und servieren.