

| Die Küchenschlacht - Menü am 27. Januar 2016 |
„Thementag: Deutsche Klassiker“ Johann Lafer



Deutsche Klassiker: "Warendorfer Töttchen" nach traditioneller Art mit Flusskrebse, dicken Bohnen und Pellkartoffeln von Wilhelm Dammann

Zutaten für zwei Personen

Für das Töttchen:

300 g vorgegarte Kalbskutteln, am Stück
300 ml Rinderfond
50 g luftgetrockneter durchwachsener Speck
1 Zwiebel
3 TL Schweineschmalz
1 Bund Petersilie
5 Bärlauchkapern
weißer Pfeffer, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Flusskrebse:

200 g küchenfertige Flusskrebse
2 EL Pflanzenöl
1 Zehe Knoblauch
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Bohnen:

400 g frische dicke Bohnen
50 g luftgetrockneter durchwachsener Speck
2 TL Schweineschmalz

Für die Kartoffeln:

400 g Drillinge einer festkochenden Kartoffelsorte
Salz, aus der Mühle

Für die Sauce:

3 EL Mehl
50 ml sauren Apfelsaft
Schweineschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Für das Warendorfer Töttchen Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Speck und Kutteln ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Petersilie fein hacken. Speck mit Schweineschmalz in einer hohen Pfanne anbraten, Zwiebel dazugeben. Kalbskutteln und Hälfte der Petersilie dazugeben und mit Fond 25 Minuten weichkochen lassen, abseihen und Flüssigkeit auffangen. Kutteln mit restlicher Petersilie und Bärlauchkapern mischen. Alles mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für die Pellkartoffeln Drillinge in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten garkochen und anschließend pellen.

Für die dicken Bohnen Haut der Bohnen abziehen und in Salzwasser bissfest garen. Speck in einer Pfanne mit etwas Schweineschmalz anbraten. Vor dem Servieren gegarte Bohnen darin schwenken.

Für die Flusskrebse diese waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Knoblauch abziehen, mit einer Knoblauchpresse hineindrücken und anbraten, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Sauce etwas Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, Mehl hineinrühren mit dem aufgefangen Sud und saurem Apfelsaft ablöschen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Warendorfer Töttchen auf Teller geben, Flusskrebse darauf legen, Pellkartoffeln und dicke Bohnen drum herum drapieren, Sauce zu den Kartoffeln geben und servieren.



Deutsche Klassiker: „Zwiebelrostbraten mit Rotweinsauce und Spätzle“ von Laura Bernhard

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rumpsteaks, mit Fettrand, à 200 g
125 ml Rinderfond
2-3 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

2 Zwiebeln
1 EL Tomatenmark
250 ml halbtrockener Rotwein
2 EL Aceto Balsamico
3 EL Butter
1 Zweig Thymian
1 Prise getrockneter Majoran
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spätzle:

200 g Mehl
3 Eier
1 TL Kurkuma
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Sprudelwasser, zum Glattrühren

Zubereitung

Für das Fleisch Rumpsteaks waschen, trocken tupfen mit Öl bestreichen und zugedeckt kaltstellen.

Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butter erhitzen, Zwiebeln darin goldbraun braten und beiseite stellen. Restliche Butter in einem Topf erhitzen und Zucker darin leicht karamellisieren. Thymianzweig waschen und trocken tupfen. Mit Tomatenmark in den Topf geben und unter Rühren bei schwacher Hitze leicht andünsten. Mit Wein und Essig ablöschen und kurz köcheln lassen. Gebratene Zwiebeln hinzufügen und alles kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Für das Fleisch den Fettrand der Steaks mehrmals einschneiden und Steaks vorsichtig flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Steaks darin auf beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und warm halten. Bratenansatz mit Fond ablöschen und zehn Minuten einkochen lassen. Anschließend Rotweinzwiebeln ohne den Thymian in die Pfanne geben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Steaks mitsamt dem ausgetretenen Fleischsaft in die Sauce geben und bei schwacher Hitze fünf Minuten ziehen lassen.



Für die Spätzle Mehl und Kurkuma in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, Eier einschlagen und Salz dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen und so viel Wasser dazugeben, bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig von einem Holzbrett mithilfe eines Messers in kochendes Wasser schaben. Wenn die Spätzle oben schwimmen, abschöpfen und vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten.

Zwiebeln auf Steaks anrichten und Spätzle mit Rotweinsauce auf Teller geben, mit Schnittlauch garnieren und servieren.



Deutsche Klassiker: „Frankfurter Kartoffelsalat mit Frikadellen“ von Jochen Prinz

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelsalat:

400 g	kleine, vorwiegend festkochende Kartoffeln
2	Äpfel (Boskoop)
1	Gewürzgurke
100 g	Speckwürfel
1	Zwiebel
1	Ei
½ Bund	Schnittlauch
200 ml	Rinderfond
3 EL	Essig
3 EL	Pflanzenöl
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Frikadellen:

300 g	Hackfleisch, halb und halb
1	Brötchen, vom Vortag
1	Zwiebel
1	Ei
5 EL	mittelscharfer Senf
1 Bund	Petersilie
50 g	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Für den Salat Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Speckwürfel in einer Pfanne anbraten und samt ausgetretenem Fett über die Kartoffelscheiben geben. Zwiebel abziehen, würfeln und dazu geben. Gurke kleinschneiden, Apfel schälen, entkernen und kleinschneiden. Schnittlauch kleinschneiden. Alles zum Salat hinzugeben. Ei aufschlagen, trennen und Eigelb mit drei Esslöffel Fond verrühren. Übrigen Fond erhitzen und mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer verquirlen. Dressing zu den Kartoffeln geben und das Eigelb drunter heben.

Für die Frikadellen Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und würfeln. Ei aufschlagen und mit Zwiebeln zum Hackfleisch geben. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und zwei Esslöffel Senf würzen und gut vermengen. Brötchen ausdrücken, zur Hackmasse geben und wieder gut vermengen, handflächengroße Frikadellen formen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und Frikadellen darin kurz auf beiden Seiten scharf anbraten und dann 15 Minuten auf schwacher Hitze fertig braten.

Kartoffelsalat mit Frikadellen und etwas Senf auf Tellern anrichten und servieren.



Deutsche Klassiker: „Krautrouladen mit Salzkartoffeln und Speck-Sahne-Sauce“ von Trude Strauss

Zutaten für zwei Personen

Für die Rouladen:

1 Kopf Weißkohl
250 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Brötchen, vom Vortag
1 Ei
1 Zehe Knoblauch
Pflanzenöl, zum Anbraten
mittelscharfer Senf, zum Abschmecken
getrockneter Majoran, zum Abschmecken
Paprikapulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Salzkartoffeln:

200 g festkochende Kartoffeln
grobes Salz, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Sauce:

50 g Speckwürfel
250 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur:

2 Stängel Petersilie

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Salzkartoffeln Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser und Salz bissfest garen.

Für die Rouladen Kohlblätter auslösen, drei Minuten in kochendes Wasser legen und im Eiswasser abschrecken. Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl anrösten. Ei aufschlagen und mit Zwiebeln, Knoblauch und ausgedrücktem Brötchen zu dem Hackfleisch geben, alles miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Senf, Majoran und Paprikapulver abschmecken. Hackfleisch portionsweise auf die Kohlblätter geben, einrollen und zubinden. Rouladen in einer Pfanne mit Öl anbraten und im Ofen fertig garen.



Für die Sauce Speckwürfel in derselben Pfanne mit Öl anbraten mit Fond ablöschen und etwas einkochen lassen. Anschließend Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen in die Sauce geben und noch einmal kurz durchziehen lassen.

Krautrouladen mit Salzkartoffeln und Sauce auf Teller geben, mit Petersilienblättern garnieren und servieren.