

**| Die Küchenschlacht – Menü am 03. April 2017 |  
Leibgericht mit Alexander Herrmann**



**Philipp Teschner**

**Königsberger Klöße mit Bouillon-Reis und Walnuss-Feldsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Klöße:**

300 g Hackfleisch vom Kalb  
 5 Sardellenfilets  
 30 g Kapern  
 1 weißes altbackenes Brötchen  
 80 g Crème Double  
 80 g eiskalte Butter  
 1 Zitrone, davon Abrieb und Saft  
 1 Ei, davon das Eigelb  
 250 ml Sahne  
 250 ml Milch  
 400 ml Kalbsfond  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schale von der Zitrone abreiben, Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Brötchen entrinden, in Würfel schneiden, ca. 4 Minuten in Milch einweichen und ausdrücken. Sardellenfilets wässern, trocknen und klein hacken. Das Ei trennen. Brotwürfel und Sardellenfilets mit dem Kalbshack, einem Eigelb, der abgeriebenen Zitronenschale, etwas Salz, Pfeffer und Muskat vermischen. Aus der Fleischmasse kleine Klöße formen.

Die Klöße in einem Topf mit simmerndem Kalbsfond 7 Minuten ziehen lassen. Klöße warm stellen.

Den Pochierfond in einer großen Pfanne mit der Sahne aufkochen. Kapern dazugeben, mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Mit Crème Double und eiskalter Butter die Sauce aufmontieren.

Die Klöße in die Sauce geben.

**Für den Reis:**

200 g Langkornreis  
 50 g Pinienkerne  
 400 ml Kalbsfond  
 Olivenöl, zum Anbraten

Den Reis in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Kalbsfond aufgießen und ca. 15 Minuten garkochen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Reis mit den Pinienkernen vermischen.

**Für den Feldsalat:**

100 g Feldsalat  
 3 Champignons  
 6 Walnusskerne  
 1 Schalotte  
 20 ml Sherryessig  
 30 ml Walnussöl  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen, verlesen und trockenschleudern.

Sherryessig mit Zucker, Salz und Pfeffer verquirlen. Schalotte abziehen, fein hacken und zum Essig geben. Mit dem Öl cremig aufschlagen.

Champignons putzen und in Scheiben hobeln. Walnüsse in kleine Stücke hacken und den Parmesan grob hobeln.

Feldsalat, Champignons, Walnüsse und Parmesan miteinander vermengen und mit der Vinaigrette beträufeln.

**Für die Garnitur:**

2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Königsberger Klöße mit Bouillon-Reis und Walnuss-Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



Erna Henzler

## Zürcher Geschnetzelttes mit glasierten Möhrchen und Rösti

Zutaten für zwei Personen

### Für das Geschnetzeltte:

2 Kalbsschnitzel aus der Keule à 160 g  
 200 g Champignons  
 1 Zwiebel  
 1 EL Butter  
 150 g Sahne  
 1 EL Mehl  
 75 ml trockener Weißwein  
 3 Zweige glatte Petersilie  
 3 EL neutrales Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter mit Mehl verkneten.

Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und schnetzeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Geschnetzeltte in kleinen Portionen darin anbraten und mit dem Bratensaft beiseitestellen. Die Zwiebel in einer weiteren Pfanne glasig braten. Die Champignons hinzufügen und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und Sahne angießen. Die Mehl-Butter in der Sauce auflösen. Einige Minuten köcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch und Fleischsaft vor dem Servieren dazugeben und nochmal leicht erhitzen.

### Für die Möhrchen:

1 Bund Karotten mit Grün  
 100 ml Gemüsefond  
 30 g Butter  
 1 EL Zucker

Die Karotten schälen und einen kleinen grünen Ansatz stehen lassen.

Butter mit Zucker in einem Topf aufschäumen. Karotten darin ca. 5 Minuten dünsten, Fond angießen und weitere 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Rösti:

500 g festkochende Kartoffeln  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 2 EL neutrales Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und mit einer Vierkantreibe grob reiben. Die Kartoffelraspeln zu kleinen Talern formen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Taler darin etwa 5 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.

Das Kalbs-Gesnnetzeltte mit glasierten Möhrchen und Rösti auf den Tellern anrichten, mit den Kräutern bestreuen und servieren.



## Sam Bakarbessy

### Babi pangang mit Wok-Gemüse und gelbem Reis

#### Zutaten für zwei Personen

#### Für den Eintopf:

200 g Schweinefleisch aus der Keule  
 2 Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 ½ TL Stärke  
 30 g Ketchup  
 1 EL Butter  
 40 g passierte Tomaten  
 1 EL brauner Zucker  
 3 EL Agavendicksaft  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trockentupfen und schnetzeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Braunen Zucker mit Ketchup, passierten Tomaten und Agavendicksaft anrühren. Zwiebeln und Knoblauch mit dem Fleisch in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter kräftig anrösten. Die Tomatensauce angießen und aufkochen lassen. Stärke mit wenig Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für den gelben Reis:

140 g Basmatireis  
 700 ml Kokosmilch  
 25 g Salamblätter  
 4 Kaffir-Limettenblätter  
 2 TL Kurkuma  
 ½ TL feines Salz

Den Basmatireis mit etwa 300 ml Wasser und Kokosmilch in einem Topf aufsetzen und aufkochen lassen. Die Salam- und Keffir-Limettenblätter sowie Kurkuma dazugeben und etwa 13 Minuten bei niedriger Hitze quellen lassen.

Den Reis am Ende der Kochzeit durch ein Sieb abgießen und mit Salz abschmecken.

#### Für das Gemüse:

2 Baby-Pak-Choi  
 50 g grüne Bohnen  
 ¼ Blumenkohl  
 2 Karotten  
 50 g Bambussprossen  
 50 g Petehbohnen  
 1 Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Knolle Ingwer à 2 cm  
 60 g Tempeh  
 25 g Salamblätter  
 4 Kemirinüsse  
 75 ml Gemüsefond  
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
 2 TL Kurkuma  
 ¼ Bund Koriander  
 30 ml Erdnussöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die grünen Bohnen in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren, abseihen und in Eiswasser abschrecken. Pak Choi waschen, Strunk entfernen und grob schneiden. Blumenkohl vom Grün befreien, Strunk entfernen und feine Röschen herauslösen. Karotten schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und reiben. Tempeh grob hacken.

Erdnussöl in einer Wokpfanne erhitzen und das vorbereitete Gemüse, die Sprossen und Petehbohnen darin etwa 3 Minuten scharf anbraten. Kreuzkümmel und Kurkuma dazugeben und mitrösten. Tempeh hineingeben, den Fond angießen und nochmals kurz aufkochen. Die Kemirinüsse reiben und untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Babi pangang mit Wok-Gemüse und gelbem Reis auf Tellern anrichten.



**Claudia Pietza**

## **Chili con carne "authentico" mit Kartoffelchips**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Kartoffelchips:**

3 festkochende Kartoffeln  
 3 EL Paniermehl  
 1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
 3 EL Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in Öl wälzen. Paniermehl mit etwas Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelscheiben im gewürzten Paniermehl wälzen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen.

### **Für den Eintopf:**

1 Rinderfilet à 250 g  
 1 rote Paprikaschote  
 1 Fleischtomate  
 50 g vorgekochter Gemüsemais  
 2 milde grüne Peperonischnoten  
 1 Gemüsezwiebel  
 150 g vorgekochte Kidneybohnen  
 100 ml flüssige Sahne  
 4 EL Tomatenmark  
 2 EL Zucker  
 ¼ TL gemahlener Zimt  
 1 EL Chiliflocken  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und mit Zimt, Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch von allen Seiten in der Pfanne scharf anbraten. Das Fleisch im Ganzen im Ofen für ca. 10 Minuten nachgaren.

Zwiebel abziehen und in grobe Würfel schneiden. In der Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Kidneybohnen mit Muskat, Zimt und Salz bestreuen und in den Chiliflocken schwenken. Mais dazugeben und durchrühren. Tomaten putzen und in Würfel schneiden. Paprika und Peperoni halbieren, von Kernen befreien und klein hacken. Das gesamte Gemüse zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und unter Rühren garen. Tomatenmark salzen und pfeffern, mit dem Rindersaft und etwas Wasser anrühren, zum Chili in die Pfanne geben und mit Sahne aufkochen.

Rinderfilet in Streifen schneiden und unter das Chili heben.

Das Chili con carne mit Kartoffelchips auf Tellern anrichten, mit Jalapeñoscheiben garnieren und servieren.



Andreas Reuschel

## Gebackene Seezunge mit Meerrettichschaum, Knoblauchbrot und Rote-Bete-Kartoffel-Püree

Zutaten für zwei Personen

### Für das Püree:

2 Knollen vorgegarte Rote Bete  
 300 g mehligkochende Kartoffeln  
 50 g Sahne  
 50 ml Milch  
 150 g Butter  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, halbieren in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Sahne mit Milch und Butter aufkochen und unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete mit dem Stabmixer pürieren und unter das Kartoffelpüree rühren.

### Für die Seezunge:

2 Seezungenfilets ohne Haut à 120 g  
 150 g Mehl  
 100 g Stärke  
 1 Ei  
 1 Prise Natron  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ei in eine Schüssel geben und mit 270 ml eiskaltem Wasser schaumig schlagen. Natron, 100 g Mehl und Stärke unterrühren und kräftig aufschlagen. Den dünnflüssigen Teig.

Den Fisch waschen, trockentupfen, leicht plattklopfen und in Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, melieren und durch den Backteig ziehen. In einer Fritteuse ca. 3 Minuten goldgelb ausbacken.

### Für den Meerrettich-Schaum:

1 TL Sahnemeerrettich  
 1 Stange Meerrettich à 3 cm  
 1 Schalotte  
 100 ml Geflügelfond  
 100 ml trockener Weißwein  
 100 ml Sahne  
 25 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen, fein hacken und in einem Topf mit aufgeschäumter Butter anschwitzen. Weißwein und Fond angießen und reduzieren. Mit Sahne auffüllen und den Meerrettich aus dem Glas einrühren. Etwas frischen Meerrettich reiben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und geriebenem Meerrettich abschmecken. Durch ein Sieb passieren und mit einem Mixstab zu einem Schaum aufmixen.

### Für das Brot:

½ Baguette  
 4 Knoblauchzehen  
 4 Schalotten  
 100 g Butter  
 1 EL Cognac  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch und Schalotten abziehen und fein hacken. Mit der Butter verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Cognac dazugeben.

Baguette alle 2 cm einschneiden. Die Knoblauchbutter in die Zwischenräume streichen, Baguette zusammendrücken und in die Alufolie einschlagen.

Das Brot ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Die Seezunge mit Meerrettichschaum, Knoblauchbrot und Rote-Bete-Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.



Alina Schulz

## Rindfleisch aus dem Wok mit Chili-Erdnuss-Sauce und Cashew-Basmati

Zutaten für zwei Personen

### Für das Rindfleisch:

200 g Rindfleisch aus der Hüfte  
 2 ½ EL Sojasauce  
 1 EL Sesamöl  
 ¼ TL Chilipulver  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und grob schnetzeln. In einer Schüssel Sojasauce, Sesamöl und Chilipulver verrühren und das Fleisch darin ca. 20 Minuten marinieren. Öl im Wok erhitzen, das Fleisch darin kräftig rundum anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

### Für den Reis:

140 g Basmati  
 50 g Cashewkerne  
 ½ TL feines Salz

Den Reis in einem Topf mit 300 ml leicht gesalzenem Wasser etwa 13 Minuten garkochen. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und abkühlen lassen. Die Hälfte der Cashewkerne mit dem Reis vermengen.

### Für die Sauce:

50 g Champignons  
 ½ rote Paprika  
 2 Karotten  
 10 Zuckerschoten  
 ½ kleine Zucchini  
 1 Frühlingszwiebel  
 1 Knolle Ingwer à 1 cm  
 50 g Mungobohnensprossen  
 200 ml Kokosmilch  
 1 ½ EL Erdnusscreme  
 ¾ TL rote Currypaste  
 2 Kaffir-Limettenblätter  
 2 Zweige Koriander  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Die Frühlingszwiebel putzen, von der äußeren Schale befreien und in schräge Ringe schneiden. Zuckerschoten, Zucchini und Pilze waschen und grob würfeln. Paprika halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden und würfeln. Karotten schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Im Fleisch-Wok Öl erhitzen und das Gemüse darin ca. 5 Minuten anrösten. Kokosmilch und Erdnusscreme hinzufügen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ingwer schälen und fein scheiden. Mit Kaffir-Limettenblättern, Koriander, Ingwer und Currypaste würzen. Die Mungobohnensprossen zufügen.

Die Sauce mit etwas Koriander und den restlichen Cashewkernen garnieren.

Das Rindfleisch aus dem Wok mit der Chili-Erdnuss-Sauce und Cashew-Basmati auf Tellern anrichten und servieren.