

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Januar 2023** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Peter Hoebertz

Lammkarree mit Honig-Thymian-Sauce, konfierten Kirschtomaten und Bratkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

2 Lammkarrees mit je 4 Stielen
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 Pflanzenöl, zum Braten
 Grobes Meersalz, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Knoblauch abziehen und Zehen andrücken. Thymian anbrechen. Lammkarree mit Öl einreiben und mit Thymian und Knoblauch aromatisieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und für 15 Minuten garen. Fleisch kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Bratkartoffeln:

50 g Speck am Stück
 500 g festkochende Kartoffeln
 1 kleine Zwiebel
 3 Halme Schnittlauch
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser garen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Reichlich Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Nun Speck und Zwiebel hinzugeben und kurz mitbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Bratkartoffeln vor dem Servieren auf einem Tuch abtropfen lassen und anschließend mit Schnittlauch garnieren.

Für die konfierten Kirschtomaten:

1 Strauch Kirschtomaten an der Rispe
 Olivenöl, zum Konfieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten waschen und trockentupfen. Kirschtomaten in eine kleine Pfanne geben, mit Olivenöl bedecken und bei kleiner Hitze konfieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Honig-Thymian-Sauce:

1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Crème fraîche
 100 ml trockener Weißwein
 100 ml Lammfond
 1 EL flüssiger Honig
 50 g Butter
 50 g Mehl
 1 Zweig Thymian
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter und Mehl miteinander vermengen und beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und zunächst die Zwiebel darin anrösten. Wenn die Zwiebel angeschwitzt ist den Knoblauch hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und auf 1/3 Flüssigkeit reduzieren. Thymianzweig durchbrechen und hinzugeben. Anschließend mit Lammfond auffüllen und Crème fraîche einrühren. Das Ganze für 10 Minuten köcheln lassen. Sauce mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Mehlbutter andicken. Sauce vor dem Servieren passieren und mit einem Pürierstab glattziehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ines Zalud

Rinderfilet „Svíčková Art“ mit fränkischen Mehlklößen und Speck

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce „Svíčková Art“:

1 Karotte
100 g Knollensellerie
1 Zwiebel
½ Zitrone
500 ml Rinderfond
20 ml Sahne
20 g kalte Butter
½ EL Butterschmalz
½ TL Senf
1 TL Mehl
1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
1 Prise getrockneter Thymian
2 Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebeln und Karotten schälen. Sellerie schälen und eine dicke Scheibe schneiden. Diese mit Karotten und Zwiebeln klein schneiden. Alles zusammen in etwas Butterschmalz anbraten. Mehl dazugeben und verrühren. Rinderfond, Lorbeer, Wacholderbeeren, getrockneter Thymian und ganze Pfefferkörner zugeben. Alles reduzieren lassen, Sahne hinzufügen und nicht mehr kochen lassen. Senf dazugeben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer ausgepresstem Zitronensaft abschmecken. Die Sauce sollte leicht säuerlich schmecken. Wenn nötig die Sauce mit etwas kalter Butter andicken. Zum Schluss durch ein Sieb geben.

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 200 g
Neutrales Öl, zum Anbraten
Grobes Meersalz, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet trocken tupfen und auf Zimmertemperatur bringen. Von beiden Seiten mit Öl bestreichen und salzen. In einer Pfanne scharf anbraten, damit Röstaromen entstehen.

Fleisch auf ein Gitter legen und bei ca. 100 Grad im Ofen nachziehen lassen. Herausnehmen und in Tranchen schneiden. Rinderfilet mit groben Meersalz und Pfeffer nachwürzen.

Für die Mehlklöße:

2 Scheiben weißes Toastbrot
1 Scheibe fetter Speck, 1 cm dick
2 Eier
100 ml Milch
25 g Butter
200 g Mehl
½ TL Backpulver
¼ TL Salz
Muskatnuss, zum Reiben

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Toast in kleine Würfel schneiden, leicht in Butter anbraten und etwas auskühlen lassen.

Mehl mit Backpulver mischen. Eier, Milch, Salz und etwas geriebene Muskatnuss in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel so lange schlagen, bis der Teig blasen wirft. Es muss ein zähflüssiger, schwer vom Löffel reißender Teig sein. Toastwürfel danach hinzufügen und den Teig gut vermengen. Mit zwei Löffeln Nocken abstechen und in das Wasser geben. Klöße ca. 10 Minuten im nicht kochenden Wasser ziehen lassen.

Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Sobald die Klöße fertig sind, aus dem Wasser nehmen und in der Pfanne mit dem Speck etwas nachbraten.

Für die Garnitur: Da die Sauce etwas säuerlich ist, unbedingt die Garnitur dazu servieren.
½ Orange Orange filetieren. Sahne mit einem Rührgerät steif schlagen. Petersilie
100 g Schlagsahne fein hacken.
Preiselbeeren, aus dem Glas
Petersilie, zum Garnieren

Die Sauce auf Tellern anrichten, die Klöße darauf setzen und den Speck darüber geben. Mit Preiselbeeren, geschlagener Sahne und den Orangenfilets daneben anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



Willem Lückert

Butter Chicken mit Basmati und Gurken-Minz-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für die Butter Chicken Marinade:

400 g Hähnchenbrust
 150 g Joghurt
 ½ Zitrone
 3 cm Ingwer
 2,5 TL Kashmiri Chilipulver
 1 TL Kreuzkümmel
 1 EL Garam Masala
 2 TL Salz

Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Joghurt mit 2 TL ausgepresstem Zitronensaft, 2 TL geriebenem Ingwer, Chilipulver, Kreuzkümmel, Garam Masala und Salz in einer großen Schüssel vermengen und das Hähnchen hineingeben. Darauf achten, dass alle Stücke mit der Marinade bedeckt sind. Hähnchen darin ziehen lassen.

Für die Butter-Chicken-Sauce:

400 g stückige Tomaten aus der Dose
 2 Kirschtomaten
 1 Zwiebel
 5 Knoblauchzehen
 2 cm Ingwer
 200 ml Schlagsahne
 2 EL Butter
 2 EL Ghee
 4 Zweige Koriander
 2 EL Mandelblättchen
 ½ TL Bockshornkleepulver
 1 TL Garam Masala
 1 TL Kashmiri Chilipulver
 ½ TL Kurkuma
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Ghee in einer Pfanne erhitzen und das marinierte Hähnchen darin auf mittlerer Hitze anbraten, bis es auf allen Seiten leicht gebräunt ist. Danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Zwiebeln, Knoblauch abziehen und klein schneiden. 1 EL Ingwer klein schneiden und mit Zwiebel und Knoblauch in die vorherige Hähnchen-Pfanne geben und braten. Bockshornkleepulver, Garam Masala, Chilipulver, Kurkuma, Salz und Zucker dazugeben. Stückige Tomaten hinzugeben und innerhalb von 2 Minuten reduzieren.

Tomatenmasse aus der Pfanne in einen Standmixer geben und zu einer Sauce pürieren. Zurück in die Pfanne geben und nun das gebratene Hähnchen hinzufügen. Mit einem Deckel abdecken und für 7 Minuten köcheln lassen. Anschließend Schlagsahne zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen. Hitze reduzieren, Butter zugeben und unterrühren.

Mandelblättchen kurz in der Pfanne anrösten und über das Butter Chicken streuen. Blätter vom Koriander zupfen und ebenfalls als Garnitur über das Butter Chicken geben. Tomaten aufschneiden mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss zum Garnieren verwenden.

Für den Reis

200 g Basmati
 Salz, aus der Mühle

Reis mindestens zweimal waschen, mit 400 ml Wasser und Salz in einen Topf geben und bei geschlossenem Deckel aufkochen lassen, anschließend Hitze reduzieren. Sobald kein Wasser mehr am Topfboden ist, kann der Reis serviert werden.

Für den Gurken-Minz-Joghurt

250 g griechischer Joghurt
 1 Mini-Gurke
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone
 3 Zweige Minze
 ½ EL getrocknete Minze
 1 Prise Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und mit einer Mandoline in hauchdünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehe abziehen und die Hälfte ausdrücken. 1 EL Zitronensaft auspressen und 1 EL Minze hacken.

Joghurt mit Knoblauch, Zitronensaft und Gewürzen verrühren und die Gurke hinzugeben. Erneut abschmecken und im Kühlschrank durchziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kordula Lingler

Geröstete Kalbsleber nach Wiener Art mit karamellisierten Möhren und Kartoffeltalern

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

300 g Kalbsleber
4 Schalotten
250 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
50 ml trockener weißer Sherry
4 EL Schweineschmalz
2 EL Tafelessig
2 TL getrockneter Majoran
Mehl, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber 30 Minuten vor der Kochzeit in das Gefrierfach geben, damit sie sich besser schneiden lässt. Danach herausnehmen und in feine, gleichmäßige Streifen schneiden. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Schweineschmalz in einer Pfanne zerlassen, Schalotten hinzugeben und anschwitzen. Leberstreifen hinzugeben und kurz und scharf anrösten. Leber mit Mehl bestäuben und mit Sherry ablöschen. Mit Gemüsefond auffüllen und kurz aufkochen lassen. Sahne hinzugeben und die Sauce mit Majoran, Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Für die Kartoffel-Taler:

5 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln
150 g Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Paprikapulver, zum Bestreuen
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln in Salzwasser garen. Anschließend pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend die Masse zu einem Teig verkneten, formen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin goldbraun ausbacken. Kartoffel-Taler vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen. Teller mit etwas Paprikapulver bestreuen und die Kartoffel-Taler darauf anrichten.

Für die karamellisierten Möhren:

1 orange Möhre
1 gelbe Möhre
1 lila Möhre
50 ml Gemüsefond
1 TL Zucker
Petersilie, zum Garnieren
Pflanzenöl, zum Braten

Möhren schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Anschließend die gewürfelten Möhren hinzugeben und durch das Karamell schwenken. Gemüsefond hinzugeben und die Möhren bissfest garen. Petersilie waschen, trockentupfen, fein schneiden und kurz vor dem Servieren über die Möhren geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.