

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ mit Johann Lafer



Mario Kotaska

Kölscher Flönzstrudel mit Apfel-Meerrettich-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Flönzstrudel:

200 g schnittfeste Flönz (geräucherte
Blutwurst)
½ Kopf Spitzkohl
6 Blätter Filoteig
2 Eier als Eistreiche
50 g Butter
2 EL scharfer Senf
½ Bund Majoran
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Butter in einen Topf geben und schmelzen. Spitzkohl in feine Julienne schneiden und in etwas geschmolzener Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Schluss gehackten Majoran unterheben.

Flönz entsprechend portionieren und mit Senf marinieren.

Filoteig überlappend auslegen, mit geschmolzener Butter bepinseln und eine zweite Schicht Teig auflegen. Die Ränder hierbei mit Eistreiche bepinseln. Nun den Spitzkohl länglich als Nest platzieren, Flönz darauf platzieren und stramm einrollen. Enden mit Eistreiche bepinseln und festdrücken. Mit restlicher Butter bepinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Für das Apfel-Meerrettich-Gemüse:

2 Granny Smith Äpfel
1 Stange frischer Meerrettich
150 g Sahnemeerrettich
2 Schalotten
20 g Ingwer
20 g Butter
4 cl Apfelessig

Schalotten abziehen, fein würfeln und farblos in Butter anschwitzen. Mit Apfelessig ablöschen und leicht einköcheln lassen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in gleichmäßige Würfel schneiden. Zusammen mit Sahnemeerrettich zu den Schalotten geben und weich schmoren. Mit geriebenem Ingwer und frischem Meerrettich abschmecken.

Für die Garnitur:

50 g kaltgerührte Preiselbeerkonfitüre
1 Schale Gartenkresse

Preiselbeeren und Kresse als Garnitur verwenden.

Apfel-Meerrettich-Gemüse mittig auf dem Teller anrichten und den Strudel darauf platzieren. Mit Preiselbeeren, Gartenkresse und frischer Meerrettichspäne garnieren.



Zora Klipp

Ziegenkäsekuchen mit karamellisierten Zwiebeln und Feigen-Walnuss-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

300 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl mit der Butter (oder Margarine), dem Salz und 120 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten und anschließend zu einem runden Teig ausrollen.

Teig in eine Tarte- oder Kuchenform geben und den Rand etwas andrücken, sodass er an der Form hält. In den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung:

6 Schalotten
400 g Ziegenkäserolle
200 g Frischkäse
3 Eier
100 ml Milch
3 EL Aceto Balsamico
2 Zweige Thymian
50 g Öl + 3 EL Öl
40 g Stärke
3 EL brauner Zucker
1 EL Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Schalotten abziehen, halbieren und mit 3 EL Öl in einer Pfanne goldbraun werden lassen. Anschließend mit braunem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Die Pfanne von der Flamme nehmen und mit Aceto Balsamico ablöschen.

Ziegenkäserolle in Würfel schneiden, den Thymian zupfen und mit den restlichen Zutaten, bis auf ein Eigelb, zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Wenn noch einige Käsestücke zu sehen sind, ist das gar nicht schlimm.

Die Masse nun in die vorbereitete Form bzw. auf den Teig gießen, die Zwiebeln hineinsetzen, den Rand mit dem Eigelb einstreichen, mit Pfeffer würzen und für ca. 45 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen, bis der Kuchen noch lauwarm ist.

Für den Salat:

6 frische Feigen
200 g Walnüsse
1 Zitrone, davon SAft
2 EL Honig
½ Bund Petersilie
Etwas Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse hacken und im Ofen goldbraun rösten. Feigen in Viertel schneiden. Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und die Feigen damit begießen. Petersilie hacken und mit den Walnüssen unter die Feigen heben. Zusammen mit der Tarte servieren.

Für die Garnitur:

1 Beet grüne Gartenkresse

Gericht mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Karlheinz Hauser

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing, Wurzelgemüse und Grenaille-Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Tafelspitz:

ca. 350-400 g Tafelspitz vom Kalb
 ½ Bouquet garni (Lauch, Karotte, Knollensellerie)
 ½ Metzgerzwiebel
 750 ml Rinderfond
 ½ Zweig Thymian
 2 Stängel Petersilie
 1 TL Pimentkorn
 2 Lorbeerblätter
 2-3 EL schwarzer Pfefferkörner
 Salz, aus der Mühle

Das Bouquet putzen und klein schneiden. Zwiebel halbieren und anrösten. Tafelspitz mit allen Zutaten, bis auf Thymian und Petersilie, solange wie möglich köcheln lassen. Wenn Zeit ist, dann am besten drei bis vier Stunden nur leicht köcheln lassen. Zwischendurch mehrmals degreassieren (Fett entfernen). Die Kräuter 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit zur Brühe geben. Tafelspitz aufschneiden und Brühe ggf. nochmal abschmecken.

Für die Sauce:

100 g frischer Meerrettich
 100 g weiße Champignons
 50 g Schalotten
 ½ Zitrone, davon Saft
 50 g geriebenes Toastbrot ohne Rinde
 80 g Landbutter + Butter, zum Braten (Mie de Pain)
 200 ml Sahne
 150 ml Weißwein
 500 ml kräftiger Kalbsfond
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Champignons putzen. Schalotten und Champignons in feine Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen vollends reduzieren. Kalbsfond angießen und ebenfalls zur Hälfte reduzieren. Sahne und Butter zugeben und gut durchkochen lassen. Sud passieren und zum Schluss den frisch geriebenen Meerrettich sowie das Mie de Pain dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskat abschmecken und servieren.

Für den Wirsing:

½ Wirsing
 Butter, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing fein schneiden. In Butter anschwitzen und mit Muskat, Salz und Pfeffer, abschmecken.

Für das Wurzelgemüse:

½ Karotte
 ¼ Knollensellerie
 Butter, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte und Sellerie schälen und mit einer Aufschnittmaschine dünn aufschneiden. In gleichgroße Rauten schneiden. Gemüserauten in Butter anschwitzen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln: Grenaille-Kartoffeln tournieren und weichkochen. Vor dem Servieren 12 Grenaille-Kartoffeln Kartoffeln glasieren.

Für die Garnitur: Kren schälen und reiben.
Steirer Kren (Meerrettich)

Den Wirsing mittig auf einem tiefen Teller anrichten, Tafelspitzscheiben anlegen. Brühe angießen, mit den Gemüserauten und Kren ausgarnieren.



Ali Güngörmüs

Tabouleh Salat mit Kadaiyf, Granatapfelkernen, Pistazien, Maulbeeren, Feta und Lammkötter

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

30 g Bulgur
 40 g Kadaiyf-Fäden
 50 g Gurke
 30 g Paprika
 1 EL Granatapfelkerne
 1 EL Pistazien
 1 EL Maulbeeren
 1 Schalotte
 30 g Feta
 20 g Butter
 30 ml Granatapfelsirup
 30 ml Gurkensaft (Salatgurke entsaftet)
 40 g Minze
 40 g Dill
 40 g Koriander
 40 g Petersilie
 40 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Alle Kräuter waschen, von Stielen befreien und fein schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen, Kadaiyf-Fäden dazugeben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad goldgelb backen.

40 ml Wasser zum Kochen bringen, Bulgur dazugeben, einmal aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen.

Aus Granatapfelsirup, Gurkensaft und Olivenöl ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Gurke und Paprika in feine Würfel schneiden und mit den Schalotten, Kräutern und Bulgur vermischen. Anschließend mit Salz und etwas Dressing abschmecken.

Maulbeeren und Pistazien in einer Pfanne anrösten.

Tabouleh Salat mit Kadaiyf, Granatapfelkernen, Pistazien und Maulbeeren in einem Servierring anrichten. Feta darüber hobeln.

Für die Lammkötter:

225 g Hackfleisch, Lamm und Rind
 gemischt
 ca. 50 g trockenes, türkisches
 Fladenbrot
 1 Zwiebel
 5-6 Knoblauchzehen
 1 kleines Ei
 Butter, zum Braten
 ¼ Bund glatte Petersilie
 Zucker, zum Abschmecken
 Gemahlener Kreuzkümmel, zum
 Abschmecken
 Chiliflocken (Pul biber), zum
 Abschmecken
 2-3 EL Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und 1-2 Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer sowie je eine Prise Kreuzkümmel, Chiliflocken und Zucker würzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Fladenbrot in Wasser einweichen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und ohne die groben Stiele fein hacken.

Hackfleisch mit Zwiebelmischung, Ei und Petersilie in eine Schüssel geben. Fladenbrot gut ausdrücken, fein zerpflücken und hinzugeben. Alles gut verkneten und die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse 5 cm lange, etwa 1 cm dicke Kötter formen.

Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Kötter darin mit restlichem, angedrücktem Knoblauch portionsweise bei mittlerer Hitze rundum in 8-10 Minuten braun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Meta Hildebrand

Käsefondue mit Dreierlei zum Tunken

Zutaten für zwei Personen

Für das Käsefondue:

- 400 g Gruyère AOP
- 400 g Vacherin Fribourgeois AOP
- 1-2 Knoblauchzehen
- 350 ml Weißwein
- 4 TL Speisestärke
- Muskatnuss, zum Reiben
- 1 Prise Cayennepfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Anschließend den Knoblauch klein schneiden und in etwas Weißwein aufkochen. Gruyère mit Speisestärke vermischen und zusammen mit dem restlichen Weißwein unter kräftigem Rühren aufkochen.

Die Hitze reduzieren, den Vacherin Fribourgeois begeben und mit Cayennepfeffer und Muskat abschmecken.

Das Fondue auf dem Rechaud nur noch warm halten und ab und zu umrühren.

Zum Tunken:

- 1 Blätterteig, aus dem Kühlregal
- 1 Krusten-Roggenbrot
- 150 g auftranchiertes Bündnerfleisch
- 2 Äpfel
- 1 Ei
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle

Blätterteig mit Ei bestreichen, mit Bündnerfleisch belegen, dann aufrollen, schneiden und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. In Butter dünsten und mit Salz würzen. Brot in Würfel schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ralf Zacherl

Fränkische Bratwurst mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Honigzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwurst und Honigzwiebeln:

- 4 fränkische grobe Bratwurst
- 2 rote Zwiebeln, ca. 250 g
- 20 g Butter
- 2 EL Honig
- 1 Spritzer dunklen Balsamicoessig
- 3 EL Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Bratwurst in etwas Öl ringsherum gleichmäßig anbraten.

Zwiebeln abziehen und in ca. 2-3 cm breite Ringe schneiden. Butter in eine Pfanne geben und aufschäumen. Zwiebeln hineingeben und kurz braten. Mit Balsamicoessig ablöschen. Dann mit Honig beträufeln und karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Sauerkraut:

- 500 g frisches Sauerkraut, aus dem Beutel
- 100 ml Weißwein
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 Kardamomkapseln
- 5 Wacholderbeeren

Lorbeer, Kardamom und Wacholder in einem Mörser zermahlen.

Sauerkraut in einem Topf mit Wein erwärmen. Gewürze in ein Teeei oder –säckchen füllen und zum Sauerkraut geben.

Für das Kartoffelpüree:

- 500 g mehlig kochende Kartoffel
- 40 ml Milch
- 100 g Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- 2 TL Meersalz

Kartoffel schälen und in Salzwasser gar kochen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, dann Milch und Butter hinzugeben und alles mit einem Holzkochlöffel zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

- 1 Bund Blattpetersilie
- 1 Bund Liebstöckel

Petersilie und Liebstöckel ausrittieren und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ ▪ Zusatzgericht von Johann Lafer



Hackepeter-Brötchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Hackepeter-Brötchen:

200 g Mett
2 Weizenbrötchen
1 Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
Paprikapulver, zum Würzen
1-2 TL grüne Pfefferkörner, aus dem
Glas
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brötchen halbieren. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit Mett vermengen, dann mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Mett auf Brötchenhälften geben und andrücken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Brötchenhälften mit Schnittlauch bedecken. Mit grünen Pfefferkörnern und Paprikapulver garnieren, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.