

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. April 2021 ▪
ChampionsWeek ▪ "Innereien" mit Alfons Schuhbeck



Kathrin Deininger

**Geflügelleber-Ravioli in Salbei-Nussbutter mit gerösteten
Pinienkernen**

Zutaten für zwei Personen

- Für den Ravioli-Teig:** Das Mehl mit Eiern, etwas Wasser, Olivenöl, Salz und Muskatnussabrieb in eine Rührmaschine geben und für ca. 5 Minuten mit dem Knethaken verrühren. Teigkugel anschließend in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen.
- 200 g Nudelmehl, Type 00
 - 2 Eier
 - 1 TL Olivenöl
 - Muskatnuss, zum Reiben
 - Salz, aus der Mühle
- Für die Füllung:** Zwiebel abziehen. Leber, Zwiebel, Apfel und Rosinen durch einen Fleischwolf lassen. Zwei kleine Stücke Leber aufbewahren, um diese später kurz in der Pfanne anzubraten. Masse mit Thymian, Zimt, Koriander, Muskat, Salz, Pfeffer und Chilisalz würzen. Anschließend in einer Pfanne in Butter anbraten. Mit dem Portwein ablöschen. Sobald dieser einreduziert ist, Masse aus der Pfanne nehmen und kühl stellen. Crème fraîche unterrühren. Die zwei aufgesparten Leberstücke mehlieren und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Cognac hinzugeben und flambieren. Anschließend salzen und pfeffern. Leber halbieren und auf den Ravioli anrichten.
- 200 g Geflügelleber
 - ½ Zwiebel
 - ½ Apfel
 - 1 TL Rosinen
 - 20 ml roter Portwein
 - 1 EL Crème fraîche
 - 2 cl Cognac
 - 2 EL Butter
 - 1 EL Mehl
 - 1 TL getrockneter Thymian
 - Prise Zimt
 - Prise Koriander
 - Muskatnuss, zum Reiben
 - Chilisalz, aus der Mühle
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Ravioli:** Nudelteig nun nach und nach dünner bis Stufe 7 durch eine Nudelmaschine lassen. Den Untergrund gut mehlen, sodass der Teig nicht auf der Arbeitsfläche anklebt. Ei verquirlen. Mit einem runden Ausstecher Platzhalter in der unteren Hälfte der Nudelbahn für die Füllung markieren. Nun je einen Teelöffel Füllung in einen Kreis geben. Das verquirlte Ei mit dem Finger dünn um die Füllungen streichen. Nun die obere Hälfte der Nudelbahn über die Füllungen klappen. Andrücken und die Luft so gut als möglich herauschieben. Ravioli ausstechen. Den Rand nochmals etwas festdrücken. Ravioli für ca. 2 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Salbei-Nussbutter: Butter kochen lassen und eine Nussbutter herstellen. Durch ein feines Sieb passieren, um die Molke Reste aufzufangen. Salbei mit in die Nussbutter zum Aromatisieren geben. Leicht salzen.
125 g Butter
1 Bund Salbei
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und salzen. Zusammen mit geriebenem Parmesan zuletzt über die Ravioli geben.
50 g Pinienkerne
1 Stück Parmesan

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Hasselbusch

Gebratene Entenherzen mit Pastinaken-Püree, Portwein-Schalotten und Birnenkugeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

6 Entenherzen
1 Zweig Thymian
20 ml weißer Portwein
20 ml trockener Sherry
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Entenherzen parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Herzen darin mit dem Thymian bei starker Hitze rundherum anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Bratensatz mit Portwein und Sherry ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Thymian herausnehmen, die Entenherzen zurück in die Pfanne geben und in der Sauce glasieren.

Für das Püree:

2 große mehlig kochende Kartoffeln
2 Pastinaken
100 ml Milch
100 g Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Salz

Pastinaken und Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser 20 Minuten weich garen. Kartoffeln und Pastinaken abgießen. In einem Topf Milch und Butter erhitzen und die noch heißen Kartoffeln und Pastinaken mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Masse durch ein Sieb drücken und gut durchmischen. Mit Muskatnussabrieb sowie Salz abschmecken.

Für die Portwein-Schalotten:

4 Schalotten
100 ml Portwein
100 ml Geflügelfond
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten bei niedriger Hitze glasig schwitzen. Mit Portwein ablöschen, Geflügelfond angießen und die Flüssigkeit eindicken lassen. Portweinschalotten mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Birne:

1 reife Birne
3 EL Birnensaft
1 Limette, 1 Msp. Abrieb
1 EL Zucker

Birne schälen und mit einem Kugelausstecher ca. 10-15 Perlen ausstechen. Etwas Zucker im Topf karamellisieren, Birnensaft hinzugeben und die Birnenperlen hinzufügen und etwas einkochen – vom Herd nehmen und mit Limettenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sarina Kuschke

Fegato alla veneziana: Kalbsleber auf venezianische Art mit Polenta-Schnitten und Möhren-Zucchini-Spaghetti

Zutaten für zwei Personen

Für die Fegato alla veneziana:

300 g Kalbsleber
2 Gemüsezwiebeln
1 Bund glatte Petersilie
100 ml Kalbsfond
2 EL Butter
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber in Scheiben oder Stücke schneiden. Gemüse-Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Die Hälfte der Petersilie sehr fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Butter zerlaufen lassen. Zwiebelringe und die gehackte Petersilie in die Pfanne geben und bei milder Hitze so lange dünsten lassen bis die Zwiebeln glasig sind. Kalbsfond aufgießen und die Temperatur der Herdplatte erhöhen. Leber kurz scharf anbraten, auf die gedünsteten Zwiebeln legen und circa 3-4 Minuten garen lassen, dabei einmal umdrehen. Leber mit Salz und frischem Pfeffer aus der Mühle würzen. Abschließend die restliche gehackte Petersilie über die Leber streuen.

Für die Polenta-Schnitten:

125 g instant Polenta
40 g Butter
1 TL Meersalz

Einen halben Liter Wasser, Meersalz und die Hälfte der Butter zum Kochen bringen. Polenta mit dem Schneebesen einrühren und bei geringer Hitze unter gelegentlichem umrühren 10 Minuten quellen lassen. Die Masse 1,5-2 cm dick auf eine Platte streichen und erkalten lassen. Mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Butter in der Pfanne erhitzen und etwas bräunen lassen. Polenta Kreise in der Butter durchschwenken.

Für die Möhren-Zucchini-Spaghetti:

2 Möhren
1 Zucchini
20 g Butter
2 Zweige Oregano
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren schälen und die Zucchini waschen. Mit einem Spiral-Schneider aus den Möhren und den Zucchini Spaghetti herstellen. Butter in der Pfanne schmelzen lassen und zuerst die Möhren in die Pfanne geben. Nach circa 3-4 Minuten die Zucchini dazu geben und beides noch bissfest garen. Den frischen Oregano fein hacken. Pfeffer, Salz und Abrieb der Muskatnuss dazugeben und den gehackten Oregano darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mona Hiermaier

Kalbsniere mit Steinpilzrahm, Perlgraupen und Wirsing

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsnieren:

1 Kalbsniere, küchenfertig, gewässert
 10 getrocknete Steinpilze, gewässert
 1 roter Apfel
 ½ Schalotte
 200 ml Sahne
 200 ml Kalbsfond
 50 ml Calvados
 2 Zweige Thymian
 Etwas Speisestärke
 1 TL Butter
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die vom Fett befreite Kalbsniere in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Butter kurz auf jeder Seite scharf anbraten und mit Calvados ablöschen. Anschließend mit Butter glasieren, Apfelperlen aus einem geschälten Apfel ausstechen und beiseitelegen. Steinpilze kleinschneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Anschließend in derselben Pfanne kleingeschnittene Steinpilze und die Schalotte andünsten. Mit Kalbsfond ablöschen, bis die Flüssigkeit leicht reduziert ist. Sahne, Thymian und Gewürze dazugeben. Einkochen lassen und kurz vor dem Servieren die Nieren und die Apfelperlen wieder hinzugeben. Mit Speisestärke binden.

Für den Wirsing:

1 kleiner Wirsing
 ½ Schalotte
 200 ml Sahne
 1 TL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätter vom Wirsing entfernen und kurz in heißem Wasser blanchieren. Herausnehmen und die Blätter in kleine Julienne schneiden. Schalotte abziehen, kleinwürfeln und in Butter kurz glasig dünsten. Wirsing hinzugeben und mit Gewürzen und Sahne abschmecken.

Für die Perlgraupen:

20 g Perlgraupen, mittel
 ½ Schalotte
 1 Zitrone, Abrieb
 200 ml Gemüsefond
 1 TL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Perlgraupen unter kaltem Wasser abspülen, im Gemüsefond aufkochen und bei kleiner Hitze 15 Minuten kochen. In einem Topf kleingeschnittene Schalotte anschwitzen und die Graupen mit Butter und Gewürzen abschmecken. Zitronenabrieb über den Perlgraupen verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Zschesche

Grillteller Jerusalem: Leber, Herz und Brust vom Hähnchen mit Sesamsauce, Mango-Chutney, grünem Spargel und Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für das Pfannenbrot:

300 g Weizenmehl
2 TL Rosmarin
1 EL Olivenöl
Neutrales Öl, zum Ausbacken
1 TL Backpulver
1 TL Salz

Das Weizenmehl mit Rosmarin, Olivenöl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Zu einem glatten, weichen Teig verrühren. 10 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Teig in etwa 8 Portionen teilen und diese nacheinander in etwas Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken. Der Teig ist recht klebrig, u.U. also einfach einen Löffel Teig nehmen, in die Pfanne geben und beim Wenden mit dem Pfannenwender plattdrücken.

Für das Mango-Chutney:

1 Mango
½ Apfel
125 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 ml Apfelessig
3 Zweige Koriander
Neutrales Öl, zum Braten
1 Sternanis
1 Zimtstange
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
¼ TL Ingwerpulver
¼ TL Cayennepfeffer
¼ TL Zimt
125 g Zucker
¼ TL Salz

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in Öl anbraten.

Mango und Apfel schälen und kleinschneiden. Alle Zutaten – bis auf den Koriander - gemeinsam ca. 20 Minuten in einem Topf mit etwas Wasser kochen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und Chutney damit bestreuen.

Für die gegrillten Innereien:

150 g Hähnchenbrust
100 g Hähnchenherzen
120 g Hähnchenleber
1 große Zwiebel
Olivenöl, zum Braten
¼ TL gemahlene Kurkuma
¾ EL Baharat
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Grillpfanne einige Minuten bei mittlerer Temperatur heiß werden lassen, bis sie fast raucht. Hähnchenbrust in 2 cm große Würfel schneiden und in die Pfanne geben. 2-3 Minuten rundherum anbräunen, herausnehmen und zur Seite stellen. Herzen der Länge nach halbieren, ebenfalls 2-3 Minuten unter gelegentlichem Wenden braten, bis sie braun aber noch nicht durchgegart sind. Anschließend zu den Brüsten geben.

Leber in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in die Pfanne gießen und die Leber 2-3 Minuten braten und dabei ein- bis zweimal wenden. Die Leber danach aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In einer großen Bratpfanne Öl erhitzen und die Hälfte der Zwiebelringe unter stetigem Rühren 4-5 Minuten braten, bis sie weich und stark gebräunt sind. Herausnehmen, mehr Öl in die Pfanne dazugeben, Gewürze, Hähnchenbrüste, -herzen und -leber ebenfalls in die Pfanne geben, mit ¼ TL Salz würzen und das Ganze nochmals etwa 3 Minuten braten, bis das Fleisch durchgegart ist. Dabei mit einem Pfannenwender den Bratensatz vom Boden lösen.

Für die Sesamsauce: Knoblauch abziehen und feinhacken. Zitrone auspressen. Alle Zutaten verrühren, 50 ml Wasser hinzugeben und rühren, bis die Masse in etwa die Konsistenz von Honig angenommen hat.

- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Sesampaste
- 1 Zitrone, Saft
- Salz, aus der Mühle

Für den Spargel: Spargel nur an den Enden schälen und im Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel so lange braten, bis er etwas Farbe nimmt mit etwas Zucker in der Pfanne ziehen lassen.

- 300 g grüner Spargel
- Olivenöl, zum Braten
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Zwiebel abziehen und in dicke Ringe schneiden. Alle Zutaten vermischen, Zwiebeln durch den Bierteig ziehen und goldbraun ausbacken lassen.

- 1 große Gemüsezwiebel
- 50 g Mehl
- 1 EL Parmesan
- 1 Ei
- 50 ml helles Bier
- Semmelbrösel, zum Panieren
- 500 ml Sonnenblumenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.