

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. März 2019** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Joel Vasques

"Francesinha":
Portugiesisches Sandwich mit Pommes frites

Zutaten für zwei Personen

Für das Sandwich:

- 4 Scheiben American Toast
- 1 Rinderfilet à 200 g
- 2 Scheiben Kochschinken
- 6 Scheiben portugiesische Paprikawurst
- 6 Scheiben Gouda
- 2 Eier
- neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Toastscheiben darin etwa 5 Minuten kross und leicht trocken rösten. Zwei der Toastscheiben mit Kochschinken, Paprikawurst und je einer Scheibe Käse erneut in den Ofen schieben.

Das Rinderfilet in zwei Medallions teilen und in einer Pfanne mit etwas Öl kross rundum kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Steak auf die weiteren Toastscheiben geben und im Ofen ziehen lassen.

Die Eier zu Spiegeleiern in einer Pfanne mit wenig Öl ausbacken.

Für die Sauce:

- ¼ Peperoni
- 200 g passierte Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- ½ Zwiebel
- 1 EL Mehl
- 200 g Sahne
- 80 ml portugiesisches Bier
- 150 ml Rinderfond
- 20 ml Whiskey
- 20 ml Portwein
- 2 Zweige Basilikum
- ¼ Bund Koriander
- ¼ Bund glatte Petersilie
- 1 Msp. Natron
- Zucker, zum Abschmecken
- 1 TL portugiesische Chili-Würzsauce
- Olivenöl, zum Anbraten

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Peperoni längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Basilikum und Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Zwiebel, Knoblauch, Peperoni und Kräuter in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Sobald die Zwiebeln glasig werden, diese mit etwas Mehl bestäuben und mit Bier ablöschen.

Den Sud kurz köcheln und reduzieren lassen. Mit Rinderfond und passierten Tomaten auffüllen und mit dem Stabmixer kräftig mixen. Sahne mit Whiskey und Portwein hinzufügen und nochmals 5 Minuten aufkochen lassen.

Mit der portugiesischen Chili-Würzsauce abschmecken und mit etwas Natron abrunden.

Für die Universal-Gewürzmischung:

- 3 TL gemahlener Kurkuma
- 1 ½ TL Koriandersaat
- 1 TL Zucker
- 1 ½ TL Kümmel
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL feines Salz
- 1 TL Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gewürze in einen Mörser geben und fein miteinander vermahlen.

Um die Aromen der einzelnen Bestandteile kräftiger zu betonen, kann man Koriander, Kümmel und Pfefferkörner vor dem Mörsern leicht anrösten.

Für die Pommes frites: Die Fritteuse auf 150 Grad vorheizen.
4 große Kartoffeln Kartoffeln waschen und mit Schale in grobe Streifen schneiden. Die
Meersalz, aus der Mühle groben Fritten in der Fritteuse etwa 5 Minuten vorfrittieren und einige
Minuten abkühlen lassen. Die Pommes anschließend bei 170 Grad
nochmals frittieren bis diese goldgelb ausgebacken sind.
Vor dem Servieren mit gemahlenem Meersalz würzen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laura Schneider

Ziegenkäse-Pancetta-Quiche mit Rote-Bete-Apfel-Salat, karamellisierten Walnüssen und Pancetta-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl
125 g Butter
1 Ei, davon das Eigelb
2 EL eiskaltes Wasser
½ TL feines Salz

Mehl sieben und das Salz darüber streuen. Butter in einem kleinen Topf erwärmen und zum Mehl geben.

Das Eigelb in die Mitte der Butter-Mehl-Mischung setzen und mit 2 EL kaltem Wasser einkneten.

Für die Füllung:

1 Rolle Ziegenkäse
300 g hauchdünner Pancetta
200 g Emmentaler am Stück
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
4 Eier
200 ml Sahne
1 EL Honig
3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pancetta würfeln und kurz mit Knoblauch und Zwiebel anschwitzen. Den Thymian nur mit anbraten und dann rausnehmen. Die übrigen Zutaten verquirlen.

Masse einfüllen, Ziegenkäse oben auflegen und mit Honig bepinseln.

Den Emmentaler reiben. Im Ofen ca. 16 Minuten backen, sobald der Käse karamellisiert, diesen mit Alufolie abdecken.

Für den Salat:

1 Knolle rohe Rote Bete
1 Apfel
1 Zitrone, davon der Saft
1 Schalotte
50 g Walnüsse
75 g griechischer Joghurt
1 EL Essig
1 EL Cumberland-Essig
1 TL Akazienhonig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rote Bete schälen und in einem Topf mit siedendem Wasser für ca. 15 Minuten garen. Die Knolle dann in hauchdünne Stifte raspeln. Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

Joghurt, Essige, Zitrone und Honig vermischen und unter die Rote Bete heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nüsse hacken, kurz ohne Öl anrösten und in einer Pfanne mit Honig, Butter und Salz karamellisieren. Die Kerne über den Salat streuen.

Für Pancetta-Chip:

3 Scheiben Pancetta

Den Ofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Im Ofen zwischen 2 Backbelchen den Pancetta knusprig ausbacken. Zerbröseln und auf der Quiche und dem Teller verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alexander Schöpe

Zwiebelrostbraten mit Pilzgemüse und Kartoffelrösti

Zutaten für zwei Personen

Für den Rostbraten:

2 Scheiben Roastbeef à 3 cm
 2 große Zwiebeln
 250 ml trockener Rotwein
 250 ml Rinderfond
 2 EL Balsamico
 1 Zweig Rosmarin
 5 EL Mehl
 1 EL Zucker
 1 EL edelsüßes Paprikapulver
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Roastbeef salzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in den Ofen geben und auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen.

Für die Sauce eine Zwiebel abziehen und kleinschneiden. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen und mit dem Zucker karamellisieren. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen und stark einkochen lassen. Fond dazugeben und erneut einkochen.

Für die Röstzwiebeln die übrige Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Mehl mit Paprikapulver vermengen und die Zwiebeln darin wenden. In einer Pfanne mit Öl die Zwiebelringe kross frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Rösti:

3 mehligkochende Kartoffeln
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Stifte reiben.

Salzen und pfeffern und zu Talern formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rösti darin ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten.

Für das Pilzgemüse:

50 g Champignons
 50 g Austernpilze
 1 Schalotte
 1 Bund glatte Petersilie
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze mit einer Pilzbürste putzen und kleinschneiden. Die Pilze in einer Pfanne ohne Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotte abziehen und kleinschneiden. Olivenöl und Schalotten dazugeben und bei geringer Hitze ziehen lassen. Petersilie hacken und zum Schluss untermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Claudia Claes

Heilbutt in Safransauce mit Kartoffelstampf und Rucola-Orangen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Heilbutt:

- 1 Heilbuttfilet ohne Haut à 400 g
- 1 Zitrone, davon 1 EL Saft
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL etwas Mehl
- ½ TL Safranfäden
- 6 Zweige glatte Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Öl, Salz, Petersilie, Knoblauch, Safran, eine Prise Mehl und Zitronensaft in einen großen Topf geben. Unter Rühren bei schwacher Hitze 3 Minuten anschwitzen. Den Fisch leicht mehlieren und übriges Mehl abklopfen.

Die Fischstücke in einer Pfanne Butter und 1 EL Olivenöl knapp anbraten. Einmal kurz wenden.

Neben den Stampfkartoffeln anrichten, mit ½ EL Petersilie bestreuen.

Für die Stampfkartoffeln:

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- ¼ TL Paprikaflocken
- Salz, aus der Mühle
- weißer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in wenig Wasser garen.

Kartoffeln kurz ausdämpfen lassen und stampfen.

Mit Essig, reichlich Olivenöl, Salz und weißem Pfeffer mischen und abschmecken.

Kartoffeln zu einem kleinen Hügel formen und mit einer Gabel Rillen formen. Etwas flüssige Butter über das Türmchen fließen lassen und einige Paprikaflocken drüberstreuen.

Für den Salat:

- 35 g Rucola
- 1 Avocado
- 1 Orange, zum Filetieren
- 1 EL Olivenöl
- ¼ TL Paprikaflocken
- Salz, aus der Mühle

Einige Zesten von der Orange abziehen, anschließend schälen und filetieren. Den Saft dabei auffangen.

Die Avocado halbieren und in Scheiben schneiden, salzen, mit dem Orangensaft übergießen.

Rucola grob hacken.

Orangenfilets, Avocadoscheiben und Rucola mit dem Orangensaft mischen. Die Zesten und das Olivenöl dazugeben und vorsichtig mischen. Abschmecken. Auf einem separaten Teller anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Hoyer

Geschnetzelte Rinderleber mit Zwiebel-Balsamico-Sauce und Kümmel-Bratkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Rinderleber:

300 g Rinderleber in 4 Scheiben
 2 rote Zwiebeln
 50 g Mehl
 50 g Zucker
 3 EL Portwein
 3 EL trockener Rotwein
 4 EL Balsamico
 20 g Butter
 4 Zweige glatte Petersilie
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 4 EL Olivenöl
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber einige Stunden in Milch einlegen. Die Leber aus der Milch nehmen, schnetzeln und in feine Streifen geschnitten im Mehl wenden. Die Schnitzel von allen Seiten kurz anbraten, leicht mit Pfeffer würzen und beiseite stellen. Die gewürfelte Zwiebel mit Thymian und Rosmarin dünsten.

Zucker dazugeben, schmelzen lassen und mit Balsamico ablöschen. Portwein und Rotwein angießen und leicht einkochen lassen.

Die Leberstreifen dazugeben, bei mittlerer Hitze fertig garen. Butter hinzufügen, den Thymian und Rosmarin entfernen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für die Bratkartoffeln:

300 g festkochende Kartoffeln
 30 g Pancetta
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Majoran
 ½ TL Kreuzkümmel
 1 TL ganzer Kümmel
 4 Zweig glatte Petersilie
 Olivenöl, zum Anbraten

Die Kartoffeln mit Schale kurz ankochen, schälen, in entsprechende Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Pancetta grob schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Pancetta unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gehackte Petersilie hinzufügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Karin Mohrenschildt

Gnocchi all'amatriciana mit Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Ei
100 g Mehl
1 Muskatnuss, zum Reiben
Meersalz, aus der Mühle

Die Kartoffeln in ca. 3 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. In einem Sieb abtropfen und kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, Ei und Mehl dazugeben und mit Salz und Abrieb der Muskatnuss würzen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig zu einer langen, ca. 1 ½ cm dicken Rolle formen. Aus dem Teig Gnocchi formen und kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Etwa 2 Minuten ziehen lassen und anschließend mit der Schaumkelle herausheben.

Für die Sauce:

150 g Bauchspeck vom Schwein
400 g geschälte Tomaten aus der Dose
1 rote Zwiebel
1 getrocknete Peperoncino
2 rote Chilis
500 ml Gemüsefond
½ Bund Basilikum
1 Zweig Rosmarin
Olivenöl
1 Prise brauner Zucker
getrocknete Chiliflocken, aus der Mühle
Meersalz, aus der Mühle
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und mit dem Speck fein hacken. Beides in Öl anbraten und glasig werden lassen.

Tomaten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Chili und Peperoncino kleinschneiden und die Sauce pikant damit würzen. Eventuell etwas Fond hinzugeben und mit einer Prise Zucker abschmecken.

Die Kräuter vom Stiel zupfen, hacken und zum Schluss dazugeben.

Für den Chip:

200 g Parmesan, zum Reiben

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Parmesan fein reiben, rund auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten und im Ofen hellbraun und knusprig backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesanchip garnieren und servieren.