

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Januar 2019** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Norbert Balszuweit

**Rehrücken im Pfeffermantel mit Schokoladensauce,
Rosenkohl, Schwarzwurzeln und Kartoffelklößchen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

- 1 parieter Rehrücken à 300 g
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- 1 EL Schwarze Pfefferkörner
- 1 EL schwarze Leinsamen
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Butter
- Olivenöl, zum Anbraten
- Meersalz, zum Würzen

Pfefferkörner und Leinsamen in einem Mörser fein stoßen. Den Rehrücken von Sehnen, Haut und Fett befreien.

Das Fleisch mit Olivenöl einreiben, leicht salzen und in der Pfeffer-Leinsam-Mischung wälzen.

Fleisch in Klarsichtfolie, dann fest in Alufolie einrollen. Enden wie einen Bonbon gut verschließen.

In 85 Grad heißem Wasser ca. 10 Minuten garen und herausnehmen. Die Kerntemperatur sollte bei 50 Grad liegen. An warmer Stelle neben dem Herd 5 Minuten ziehen lassen.

Aus den Folien nehmen und mit den Kräutern in aufgeschäumter Butter schwenken.

Für die Schokoladensauce:

- 200 ml Wildfond
- 2 EL Rotwein
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Gewürznelke
- 30 g Edelbitterschokolade (77%)
- 1 TL kalte Butter

Den Wildfond mit dem Rotwein und den Gewürzen auf die Hälfte reduzieren.

Durch ein Sieb passieren.

Die Schokolade einrühren und mit Salz abschmecken.

Mit eiskalter Butter aufmontieren.

Für die Schwarzwurzeln:

- 120 g Schwarzwurzeln
- 1 Zitrone, davon der Saft
- 50 ml Milch
- 1 ½ EL Crème fraîche
- ½ EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit der Milch in einer Schüssel verrühren. Die Schwarzwurzeln schälen, in gleichmäßige Stifte schneiden und sofort in die Schüssel mit der Zitronen-Milch legen.

Mit etwas Salz in der Milch ca. 5 Minuten kochen. Schwarzwurzeln herausnehmen und warm stellen.

Den Milchsud leicht köchelnd auf die Hälfte reduzieren.

Crème fraîche und Butter einrühren. Evtl. mit etwas Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzwurzeln hinzufügen und warm halten.

Für den Rosenkohl: Rosenkohl putzen. Möglichst kleine aussuchen und halbieren.
100 g Rosenkohl In einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen.
1 EL Butter Sofort in Eiswasser abkühlen. Abtropfen lassen und kühl stellen.
Salz, aus der Mühle Zum Servieren in heißer Butter schwenken. Salze und pfeffern.
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelklöße: Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.
500 g Kartoffeln Heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, etwas abkühlen lassen und ein
 $\frac{1}{2}$ Ei Ei dazugeben und unterrühren.
125 g Mehl Mehl hinzugeben, bis die Masse nicht mehr klebt. Daraus Klöße formen
 $\frac{1}{2}$ EL feines Salz und diese in köchelndem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche
steigen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kathi Müller

Wiener Schnitzel mit selbstgemachtem Ketchup und Kartoffel-Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale à
160 g
1 Zitrone
200 g Semmelbrösel
2 Eier
2 EL Sahne
50 g Mehl
300 g Butterschmalz
½ TL neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Klarsichtfolie mit wenigen Tropfen Öl dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl in einen Teller geben, in einem zweiten die Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen, und in einen dritten die Semmelbrösel. Die Kalbsschnitzel zunächst in Mehl, dann in der Eimischung und anschließend in den Semmelbröseln wenden.

Die Schnitzel in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz goldgelb ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Zitrone in Scheiben schneiden und beim Servieren dazulegen

Für den Kartoffel-Feldsalat:

250 g festkochende Kartoffeln
100 g Feldsalat
1 Schalotte
1 EL Estragonsenf
2 EL Kräuterssig
1 TL Zucker
2 EL Kürbiskernöl
1 TL feines Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen, mit der Schale im Topf kochen und anschließend schälen. In ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und fein schneiden und unter die Kartoffeln mischen.

Für die Marinade den Senf mit Zucker und Salz gut vermengen, den Essig und ca. doppelt so viel Wasser aufgießen. Am besten über die warmen Kartoffel geben und mit Kürbiskernöl übergießen. Mit Pfeffer abschmecken.

Feldsalat waschen, trocken schleudern und erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Für den Ketchup:

350 g Flaschentomaten
1 EL Tomatenmark
100 g rote Zwiebeln
3 Pimentkörner
1 Stange Zimt
2 Sternanis
½ getrocknete Chili
50 ml Rotweinessig
25 g brauner Zucker

Tomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden. Zwiebeln abziehen und grob vierteln. Alles in einem Standmixer fein pürieren. Das Püree in einen Topf geben. Gewürze hinzufügen, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren etwa 20 Minuten einköcheln lassen. Das Püree durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf streichen. Tomatenmark, Essig und Zucker dazugeben.

Erneut aufkochen und weitere 10 Minuten unter Rühren kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Dürr

Gebratenes Schweinefilet mit Rotweinsauce, Karotten-Gemüse und Süßkartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 400 g
4 Zweige Rosmarin
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Schweinefilet mit Rosmarin einreiben und von allen Seiten scharf in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Das Fleisch mit dem Rosmarin in etwas Alufolie wickeln und in den vorgeheizten Ofen geben und etwa 20 Minuten durchziehen lassen.

Für das Karottengemüse:

200 g Karotten
5 Zweige glatte Petersilie
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Wasser abgießen und die Karotten mit etwas Butter und gehackter Petersilie vermengen. hinzugeben.

Für den Süßkartoffelstampf:

1 große Süßkartoffel
20 ml Sahne
2 Zweige Rosmarin
1 Butter, zum Anbraten
1 TL Currypulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Süßkartoffel schälen, klein würfeln und in kochendem Wasser weich kochen lassen. Wasser abgießen und die weichen Kartoffelstücke stampfen. Mit Rosmarin, etwas Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Butter und Sahne zum Verfeinern begeben.

Für die Sauce:

3 Orangen, davon der Saft und Zesten
150 ml Portwein
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Bratsaft vom Schweinefilet mit Portwein ablöschen, Orangensaft und ein paar Orangenzenen hinzugeben. Das Ganze reduzieren lassen, mit Stärke abbinden und mit etwas Butter aufmontieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Birte Grieblinger

Entenkeule mit Sesam-Honig-Kruste, Orangensauce, Dörrobst und Couscous

Zutaten für zwei Personen

Für die Ente:

2 kleine Entenkeulen mit Haut
75 ml Geflügelfond
1 EL Honig
75 g Butter
4 EL Sojasauce
1 EL Sesamsaat
¼ TL Chilipulver
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Keulen waschen, abtupfen, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und mit der Hautseite nach unten ca. 15 Minuten kräftig anbraten.

Die Keulen wenden und auf der Fleischseite weitere 3 Minuten braten.

Im Ofen ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Geflügelfond, Honig, 75 g Butter, Sojasauce und Sesam in einem Topf unter ständigem Rühren so lange einkochen lassen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Mit Salz und Chilipulver würzen.

Die Keulen damit glasieren und im Ofen bei Grillfunktion etwa 5 Minuten gratinieren.

Für die Sauce:

2 Orangen
2 EL brauner Zucker
1 EL eiskalte Butter
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Orange waschen und die Schale vorsichtig reiben. Die Orange halbieren und auspressen.

Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und einkochen lassen.

Orangenschale und Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Couscous:

250 g Couscous
200 g gemischtes Dörrobst
120 g gemischte Nüsse
1 Zitrone, davon etwas Saft
300 ml Gemüfefond
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüfefond aufkochen. Das Dörrobst fein schneiden. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und hacken. Obst und geröstete Nüsse mit Couscous und Öl vermengen.

Den Couscous mit dem Fond übergießen und langsam quellen lassen.

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.