

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Februar 2019 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Franciska Acs

Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung und Trüffel-Sahne-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig: 2 Eier trennen und die Eigelbe auffangen. 1 Ei aufschlagen und mit dem Olivenöl, Mehl, Eigelben und etwas Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig zum Ruhen in das Gefrierfach legen.

3 Eier
1 EL Olivenöl
250 g Mehl
Salz, aus der Mühle

Für die Spinat-Ricotta-Füllung: Den Spinat waschen und in ein wenig Wasser kurz erhitzen und zusammen fallen lassen. Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Knoblauch abziehen, pressen und mit dem Spinat in Butter dünsten. Parmesan reiben, Ei trennen und das Eigelb auffangen. Parmesan, Eigelb und Ricotta zum Spinat geben. Die Muskatnuss reiben. Die Masse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

250 g Blattspinat
1 Knoblauchzehe
150 g Parmesan
200 g Ricotta
1 Ei
1 Muskatnuss
Butter, zum Braten
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Teig aus dem Gefrierschrank nehmen und dünn ausrollen. Mit einem Glas große Kreise ausstechen und jeweils zwei Teelöffel Füllung auf die ausgestochenen Teig setzen, zuklappen und die Ränder zusammendrücken. Ravioli in leicht kochendem Salzwasser mit 1 EL Öl 8 Minuten gar ziehen lassen. Ravioli abtropfen lassen.

Für die Trüffel-Sahne-Sauce: Zwiebel abziehen, klein hacken und in Trüffelöl anbraten. Parmesan reiben und Trüffel klein hacken. Sahne, 4 EL Parmesan, Trüffel und Frischkäse zu den Zwiebeln geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Übrigen Trüffel fein hobeln.

1 große Zwiebel
250 g Sahne
150 g Parmesan
3 EL Frischkäse (Doppelrahm)
2 Wintertrüffel
4 EL Trüffelöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

3 bis 4 Ravioli auf den Teller geben und mit Sauce übergießen. Mit gehobeltem Trüffel garnieren.



Hans Peter Klees

Filetsteak mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Feldsalat mit Orangen-Vinaigrette und karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das Filetsteak:

2 Filetsteaks vom Rind à 150-200 g
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch abspülen und trockentupfen. Die Steaks im heißen Butterschmalz etwa 1,5 Minuten von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in den Backofen geben und fertig garen. Die Fleischpfanne für die Sauce beiseite stellen.

Für die Pfefferrahmsauce:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Crème fraîche
250 ml Rinderfond
50 ml Cognac
3 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Pfefferkörner mit dem Mörser zerstoßen. Zwiebel und Knoblauch im Bratfett der beiseite gestellten Pfanne glasig dünsten; zerstoßene Pfefferkörner hinzufügen und mit Cognac ablöschen. Rinderfond dazugeben und einkochen lassen. Zum Schluss Creme fraiche zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pommes frites:

4 mittelgroße festkochende Kartoffeln
2 Liter neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Fett in der Fritteuse auf 110 – 120 Grad erhitzen und Kartoffeln ca. 8 - 10 Minuten darin vorfrittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Pommes anschließend bei 170 Grad erneut in die Fritteuse geben und goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit Salz abschmecken.

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat
2 Orangen
1 TL Honig
1 TL scharfer Senf
3 EL Kräuteressig
50 g Walnüsse
30 g Rohrzucker
30 g Butter
6 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Orangen abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Für die Vinaigrette Öl, Essig, Orangensaft und – abrieb, Honig, Senf, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab mixen.

Für die karamellisierten Walnüsse die Butter mit dem Rohrzucker bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, vermischen und die Nüsse hinzufügen. Sobald das Karamell eine goldgelbe Farbe hat, die Nüsse auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen. Hacken und über den Salat streuen. Die zweite Orangen filetieren und auf den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Magdalena Schwellensattl

Pfeffer-Pasta mit Wolfsbarschfilet und Zitronen-Gemüse-Ragout

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

280 g Hartweizenmehl
100 ml Mineralwasser

1 Ei

1 TL Salz

5 g gemahlener schwarzer Pfeffer

Das Ei aufschlagen und mit Mehl, 100 ml Wasser, Ei, Salz und schwarzem Pfeffer zu einem Nudelteig kneten. Den Teig für 5 Minuten zum Rasten in den Kühlschrank legen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen und zu dünnen Bandnudeln schneiden. In Salzwasser bissfest kochen.

Für das Zitronen-Gemüse-Ragout:

1 Karotte

200 g Knollensellerie

1 Schalotte

3 cm Ingwer

1 Zitrone

125 ml Weißwein

80 g Butter

2 EL Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Sellerieknolle schälen und die Schalotte abziehen. Karotte schälen und die Enden entfernen. Sellerie, Karotte und Schalotte klein schneiden und in Butter und Olivenöl andünsten. Mit Weißwein ablöschen.

Zitrone abwaschen, abtrocknen und die Schale der halben Zitrone abreiben. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Ingwer schälen und fein hacken.

Zitronenabrieb und Ingwer zum Gemüse geben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüseragout mit den Bandnudeln vermengen.

Für den Wolfsbarsch:

2 Wolfsbarschfilets à 150 g, mit Haut

Butterschmalz, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Fischfilets waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fisch bei geringer Hitze auf der Hautseite anbraten und salzen.

Für die Garnitur:

20 g Parmesan

50 g Pinienkerne

Parmesan reiben. Die Pinienkerne in einer Pfanne mit Butter anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen und Parmesan garnieren, anschließend servieren.



Ludwig Förger

Schweinemedallions mit Pilzrahm, Brokkoli-Möhren-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

400 g Schweinemedallions
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, zum Würzen

Die Medallions abspülen und trockentupfen. Das Fleisch in Olivenöl scharf anbraten. Danach auf mittlerer Hitze zugedeckt ca. 5 min. weiterbraten. Pfeffern und Salzen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

8 kleine mehligkochende Kartoffeln
4 Zweige Rosmarin
75 g Butter
½ TL grobes Himalayasalz

Die Kartoffeln waschen und im Topf mit Dampfeinsatz 15 Min. kochen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln zupfen. Rosmarinnadeln klein hacken und mit dem Himalayasalz vermischen. Kartoffeln in einem Topf mit Butter schwenken, Rosmarin-Himalayasalz-Mischung hinzugeben und vermengen.

Für das Brokkoli-Möhren-Gemüse:

300 g Brokkoli
300 g mittelgroße Karotten
4 TL grobes Himalayasalz
50 g Butter
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Brokkoli waschen und die Röschen vom Strunk schneiden. Im Topf mit einem Dampfeinsatz garen, bis der Brokkoli dunkelgrün ist. Mit etwas Himalayasalz bestreuen und nach 5 Minuten vom Herd nehmen. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und der Länge nach in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf mit einem Dampfeinsatz 10 Minuten garen. Mit etwas Himalayasalz bestreuen und nach 5 Minuten vom Herd nehmen. Zum Schluss etwas Butter über das Gemüse geben.

Für den Pilzrahm:

300 g braune Champignons
3 Knoblauchzehen
200 ml Sojasahne
2 EL Gemüsefond
50 ml Sojasauce
½ TL weißer Pfeffer
4 EL Ghee

Die Champignons putzen, halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen, mit der Knoblauchpresse pressen und in Ghee leicht goldgelb anbraten. Champignons hinzugeben, auf starker Hitze anbraten und nicht umrühren, bis sie goldgelb sind. Mit weißem Pfeffer würzen und verrühren. Sojasauce Gemüsefond hinzugeben und vermengen. Sojasahne hinzufügen und vermengen. Das Fleisch hineingeben und 5 Minuten köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Merete Kristiansen

Gebratene Fasanenbrust mit Bacon-Füllung, Weißweinsauce, Apfel-Topinambur-Kompott und Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Fasanenbrust:

- 2 Fasanenbrüste à 200 g
- 4 Scheiben Bacon
- 1 EL Weintraubenkernöl
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fasanenbrüste waschen, trocken tupfen und quer einschneiden. Mit dem Bacon füllen.

Gefüllte Fasanenbrust in einer Pfanne mit Weintraubenkernöl und Butter 3-4 Minuten auf jeder Seite bei mittlere Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vom Herd nehmen und das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen, bevor es in Tranchen geschnitten wird.

Für das Apfel-Topinambur-Kompott:

- 3 Topinamburknollen
- 2 Äpfel (Cox Orange)
- 1 Schalotte
- 2 Zweige Estragon
- 50 ml Apfelsaft
- 25 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Topinambur schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und würfeln.

Eine Schüssel mit Öl einpinseln und die Apfelscheiben, Topinamburwürfel und Schalottenwürfel hineingeben.

Den Estragon fein schneiden und mit dem Apfelsaft dazugeben. Butter hinzufügen und vermengen. Zum Schluss salzen und pfeffern.

Die Schüssel mit Backpapier zudecken. Im Ofen 20 Minuten backen.

Für die Weißweinsauce:

- 50 ml Weißwein
- 250 ml Hühnerfond
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zitrone
- 1 EL Butter
- 1 TL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, fein schneiden und in Öl glasig dünsten. Weißwein dazugeben und reduzieren. Hühnerfond hinzufügen und weiter einkochen lassen. Mit der Butter montieren.

Zitrone auspressen und die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelwürfel:

- 2 große festkochende Kartoffeln
- Sonnenblumenöl, zum Anbraten
- Butter, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in Öl und Butter braten. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Baumgartner

Black Tiger Garnelen mit Curry von roten Linsen und Süßkartoffelchips

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry von roten Linsen:

150 g rote Linsen
1 rote Chilischote
2 cm Ingwer
2 Knoblauchzehen
1 kleine rote Zwiebel
1 Limette
250 ml Hühnerfond
150 ml Kokosmilch
3 Zweige Koriander
½ TL Kurkumapulver
½ TL Kreuzkümmelsamen
1 TL Korianderpulver
½ TL Zimt
½ TL Chilipulver
Ghee, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chili längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Limette halbieren und auspressen. Ghee in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin anschwitzen und Knoblauch, Ingwer und Chili hinzugeben.

Kreuzkümmelsamen im Mörser zerstoßen. Mit Korianderpulver, Zimt, Chilipulver und Kurkuma vermengen und in die Pfanne geben. Mit Limettensaft ablöschen und den Fond zugeben. Die Linsen begeben und leicht köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Anschließend die Kokosmilch hinzufügen und mit etwas Salz abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, hacken und untermischen.

Für die Garnelen:

6 Black Tiger Garnelen, küchenfertig
1 rote Chilischoten
2 Knoblauchzehen
1 Limette
1 Rosmarinweig
2 EL grobes Meersalz
50 ml Olivenöl

Knoblauch abziehen und hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Chili fein hacken. Limette halbieren und auspressen. Knoblauch, Chili und Rosmarin in einer Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und in der Pfanne kräftig anbraten. Nach 3-4 Minuten das Meersalz zugeben und die Garnelen darin wenden. Zum Schluss mit etwas Limettensaft beträufeln.

Für die Süßkartoffelchips:

1 Süßkartoffel
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Süßkartoffel waschen und abtrocknen. In dünne Streifen schneiden und im heißen Fett kurz frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Garnitur:

frischer Koriander, zum Garnieren

Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit frischem Koriander garnieren und servieren.