

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Februar 2020 ▪**  
**Tagesmotto: „Rheinische Küche“ mit Mario Kotaska**



**Michaela Scherzer-Reschreiter**

**Miesmuscheln rheinischer Art mit krossem Schwarzbrot  
und Kräuterbutter**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Muscheln:**

500 g Miesmuscheln  
 100 g Knollensellerie  
 4 Karotten  
 1 Stange Lauch  
 2 Zwiebeln  
 3 Knoblauchzehen  
 750 ml Gemüsefond  
 250 ml trockener Weißwein  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 1 Lorbeerblatt  
 1 TL schwarze Pfefferkörner  
 1 TL Chilipulver  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Sellerie und Karotten schälen und in Julienne schneiden. Lauch putzen und ebenfalls in Julienne schneiden. Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Karotten und Lauch in einem Topf mit Gemüsefond andünsten.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Muscheln hineingeben und mit Weißwein ablöschen. Pfefferkörner und Lorbeerblatt dazugeben und mit einem Deckel verschließen. Sud mit vorher verwendetem Gemüsefond aufgießen, dann das Gemüse hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Muscheln mit Petersilie garnieren.

**Für das Schwarzbrot:**

½ Schwarzbrot  
 Olivenöl, zum Bepinseln

Schwarzbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bepinseln und zunächst in einer beschichteten Pfanne ohne Öl von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Brot im vorgeheizten Backofen unter dem Grill rösten.

**Für die Kräuterbutter:**

150 g weiche Butter  
 1 TL Worcestersauce  
 1 TL englischer Senf  
 1 TL Estragonsenf  
 2 Zweige Oregano  
 2 Zweige Basilikum  
 2 Zweige Thymian  
 2 Zweige Kerbel  
 1 TL Chilipulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter schaumig schlagen. Oregano, Basilikum, Thymian und Kerbel abrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Butter vermengen. Worcestersauce und beide Senfsorten unter die Butter rühren und alles mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Achim Waldek**

## **Düsseldorfer Senfrostbraten mit Senfsauce, grünen Bohnen und Schnibbelskuchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Senfrostbraten:**  
 300 g Rinderfilet  
 35 g Röstzwiebeln  
 1 Ei  
 50 g Crème fraîche  
 60 g körniger Senf  
 50 g Paniermehl  
 Neutrales Öl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Ei trennen. Röstzwiebeln in ein Gefrierbeutel geben und darin zerkleinern. Mit Crème fraîche, Senf, Eigelb und Paniermehl zu einer streichbaren Masse verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Masse zu fest sein, etwas Wasser unterrühren.

Fleisch waschen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Mit Salz würzen. Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad garen. Dann das Fleisch mit der Kruste bedecken und den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion umstellen. Nun das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen.

**Für die Sauce:**  
 50 ml Sahne  
 50 ml Wermut  
 1 EL mittelscharfer Senf  
 1 TL Speisestärke  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bratensatz der Filets mit Wermut ablöschen. Senf und Sahne einrühren und einköcheln lassen. Ggf. mit Speisestärke binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Bohnen:**  
 300 g Prinzessbohnen  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Zweige Bohnenkraut  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Bohnen putzen, von den Enden befreien und in Salzwasser mit Bohnenkraut ca. 15 Minuten garen. Abgießen. Knoblauch abziehen und pressen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch dazugeben und die Bohnen darin schwenken.

**Für den Schnibbelskuchen:**  
 600 g vorwiegend festkochende  
 Kartoffeln  
 1 Zwiebel  
 3 EL Mehl  
 2 EL Butterschmalz  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Stifte raspeln. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Kartoffeln mit Zwiebeln und Mehl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Teig als kleine Plätzchen in die Pfanne geben. Schnibbelskuchen von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Nils Gaudlitz**

## „Krüstchen de luxe“ – Paniertes Kalbsschnitzel auf Schwarzbrot mit Rahm-Champignons, Wachtel-Spiegelei, Trüffel und Feldsalat

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 200 g  
2 Scheiben Schwarzbrot  
2 Eier  
50 ml Milch  
Butterschmalz, zum Ausbacken  
Mehl, zum Panieren  
Paniermehl, zum Panieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trockentupfen und plattieren. Eier aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Milch verrühren. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl aufstellen. Fleisch zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Schnitzel goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann auf das Schwarzbrot legen.

### **Für die Champignons:**

250 g braune Champignons  
20 g getrocknete Champignons  
1 Zwiebel  
200 ml Sahne  
Butter, zum Braten  
½ Bund glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Champignons in 100 ml warmem Wasser ca. 15 Minuten einweichen lassen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Champignons putzen, klein schneiden und mit in die Pfanne geben. Kurz anbraten und die eingeweichten Champignons mitsamt dem Wasser hinzugeben. Alles einreduzieren lassen und schließlich mit Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren köcheln lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Pilze heben.

### **Für die Spiegeleier:**

4 Wachteleier  
50 g Butterschmalz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wachteleier aufschlagen und einzeln in eine Schüssel geben. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und Eier nacheinander bei niedriger Hitze kurz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für den Salat:**

100 g Feldsalat  
3 EL Himbeeressig  
1 TL Dijon-Senf  
2 TL Himbeerkonfitüre, ohne Kerne  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen, trockenschleudern und fein zupfen. Himbeeressig, Senf, Himbeerkonfitüre und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat kurz vor dem Servieren mit Dressing vermengen.

### **Für die Garnitur:**

Schwarzer Trüffel, zum Hobeln  
3 Zweige Schnittlauch

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Trüffel hobeln. Beides über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.