

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2020 ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



**Andreas Scheufler**

**Süddeutsche Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlage:  
 Brätstrudel, gebackene Leberknödel und Grießnockerl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:** Den Rinderfond vor dem Servieren erhitzen und über die Einlagen gießen.  
 500 ml Rinderfond

**Für die Brätstrudel:** Ein Wasserbad aufsetzen.  
 200 g tiefgefrorene, gut gewürzte, rohe Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aus Mehl, Bratwürste (ungebrüht) Petersilie, Ei und Milch einen Teig herstellen und etwas ruhen lassen.  
 1 Ei Teig in eine Pfanne mit etwas Butterschmalz geben und Pfannkuchen  
 4 EL Sahne goldbraun ausbacken. Abkühlen lassen.  
 150 ml Milch Das Brät aus der Wurst herausholen, klein schneiden und in einem Multi-  
 1 EL grüner, eingelegter Pfeffer Zerkleinerer mit Sahne vermischen. Grünen Pfeffer und Majoran  
 2 Zweige glatte Petersilie dazugeben und alles zu einer Farce mixen. Farce auf den abgekühlten  
 75 g Mehl Pfannkuchen streichen und alles aufrollen. Brätstrudel in Frischhaltefolie  
 2 EL getrockneter Majoran einwickeln. Nochmals fest und wasserdicht in Alufolie einrollen und in ein  
 Butterschmalz, zum Anbraten Wasserbad geben. Für mindestens 20 Minuten gar ziehen lassen.  
 Salz, aus der Mühle Danach zum Abkühlen sofort in den Kühlschrank oder etwas Eiswasser  
 Eiswasser legen. Vorm Servieren in Scheiben schneiden.



**PROFI  
 TIPP**

Gargut, dass im Wasserbad ziehen soll, braucht Würze. Viele Aromen verflüchtigen sich im Wasser, weshalb man bei dieser Garmethode am besten etwas „überwürzt“.

**Für die Leberknödel:** Zwiebel abziehen, klein hacken und in wenig Butter anschwitzen.  
 150 g Kalbsleber Lorbeerblatt abzupfen und zum Aromatisieren dazugeben. Knoblauch  
 100 g tiefgefrorene Weißbrotscheiben (Toastbrot) abziehen. Kalbsleber waschen, trockentupfen und zusammen mit ½ Ei,  
 1 kleine Zwiebel Senf und Knoblauch in einem Multi-Zerkleinerer faschieren.  
 1 Knoblauchzehe Weißbrotscheiben in kleine Würfel schneiden und mit der Leber-Masse  
 1 Zitrone und den mittlerweile erkalteten Zwiebeln vermengen. Zitrone waschen,  
 1 Ei trockentupfen und Schale abreiben. Majoran, Zitronenabrieb, Salz und  
 1 TL Dijonsenf Pfeffer zur Fleisch-Masse dazugeben und vermengen. Alles etwas ruhen  
 3 EL getrockneter Majoran lassen. Mit Hilfe eines Eisportionierers kleine Knödel formen und  
 1 Lorbeerblatt schwimmend in heißem Öl ausbacken.  
 Butter, zum Anschwitzen  
 1 L Rapsöl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

- Für die Grießnockerl:** Einen Topf mit Rinderfond aufsetzen.  
80 g Nockerlgrieß Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Butter mit dem Handrührgerät  
1 Ei schaumig schlagen, bis sie richtig weiß ist. Ei verquirlen und ganz  
30 g Butter langsam in die Butter einarbeiten. Grieß, Salz, Pfeffer und Muskat zur  
1 L Rinderfond Butter-Ei-Masse geben und vermengen. Mit kleinen Löffeln Nockerl  
1 Muskatnuss ausstechen. Im erhitzten Fond quellen lassen, solange es geht.  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und über das  
3 Stängel Schnittlauch Gericht streuen.
- Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und servieren.



Patrick Ruhe

## Ceviche vom Kabeljau mit Mango, Erdnüssen, frittiertes Avocado und Koriander-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

### Für die Ceviche:

- 200 g frisches Kabeljaufilet (Sushi-Qualität)
- 1 rote Zwiebel
- 2 Limetten
- 1 reife Mango
- 2 EL Erdnüsse
- 1 kleines Stück Ingwer
- 2 Zweige Koriander
- Getrocknete Chiliflocken, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen, trockentupfen und in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Kabeljau in ein Gefäß geben, mit etwas Salz würzen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Limetten halbieren, auspressen, Saft auffangen und zum Kabeljau geben. Mehrmals umrühren und den Fisch darin ca. 15 Minuten ziehen lassen (Die Säure lässt die Proteine des Fisches denaturieren - der Fisch wird so kalt „gegart“).

Mango schälen und halbieren. Die Filets, welche links und rechts des innenliegenden ovalen Kerns verlaufen, abschneiden und die Hälfte in kleine Würfel zerteilen. Erdnüsse fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte in hauchdünne Scheiben schneiden. Zwiebel-Scheiben in ein Gefäß geben, mit etwas Salz würzen, mehrmals umrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Zwiebeln mit Wasser abwaschen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen, sodass die Zwiebeln an Schärfe verlieren und milder im Geschmack werden. Ingwer waschen, trockentupfen und klein hacken.

Limettensaft vom Kabeljau abgießen. Kabeljau mit Zwiebeln, Koriander, Ingwer und Chili vermengen. Kabeljau mit Mango und Erdnüssen der Reihe nach in einem Servierring schichten.



Bei der Zubereitung von Ceviche fällt die sogenannte „Leche de tigre“ als Nebenprodukt an. Die „Tigermilch“ aus dem Fisch- und Limettensaft und Gewürzen wird in Peru gern getrunken und als Aperitiv oder eigene Vorspeise genossen. Man sollte sie sofort verwenden, im Kühlschrank hält sie sich maximal vier Stunden, es sei denn, man findet sie abgepackt im Supermarkt.

### Für die frittierte Avocado:

- 1 reife Avocado
- 4 EL Panko Paniermehl (asiatisches Paniermehl)
- 1 Ei
- 200 ml Sonnenblumenöl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle

Avocado halbieren und das Fruchtfleisch einer halben Avocado mit einem Esslöffel vorsichtig herauslösen, ohne das Fruchtfleisch dabei zu beschädigen. Avocado-Hälfte in vier längliche, gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.

Ei in einem tiefen Teller verquirlen und mit einer Prise Salz würzen. Panko Paniermehl in einen tiefen Teller geben. Avocado-Scheiben (wie bei einem Schnitzel), zuerst in die Eimasse und danach in dem Panko Paniermehl geben. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Avocado-Scheiben darin ca. 1 Minute von jeder Seite goldbraun braten. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

**Für die Mayonnaise:** Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb zusammen mit Senf in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit einem Handrührgerät verrühren. Nach und nach vorsichtig das Öl hinzufügen, bis eine Mayonnaise entsteht.

1 Limette  
1 Ei (Größe L)  
100 ml Sonnenblumenöl  
½ TL Tafelsenf  
1 Zweig Koriander  
Getrocknete Chiliflocken, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Limette halbieren, auspressen und 1 TL Saft auffangen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limettensaft und 1 TL gehackten Koriander zur Mayonnaise geben und mit Salz und Chili abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Ewangelia Meister**

## **Griechischer Salat mit Garnelen und selbstgebackenem Brötchen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Salat:**

1 Romana-Salatherz  
1 Salatgurke  
500 g Cocktail-Tomaten  
1 grüne Paprika  
1 rote Paprika  
2 rote Zwiebeln  
20 Erdbeeren  
60 g Kalamata Oliven  
2 EL Mais  
180 g Schafskäse

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Salat waschen, trockenschleudern und klein schneiden. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Gurke schälen, Enden entfernen und würfeln. Tomaten waschen, trockentupfen und klein schneiden. Beide Paprikaschoten waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, klein schneiden. Himbeeren waschen und trockentupfen. Salat, beide Paprikaschoten, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven und Himbeeren in eine Schüssel geben. Schafskäse würfeln und rüber bröseln.

### **Für das Dressing:**

1 Zitrone  
1 EL Weinessig  
5 EL Olivenöl  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Öl, Essig, ein paar Tropfen Zitronensaft, einen kleinen Löffel Salz, etwas Pfeffer und eine Prise Zucker vermengen und zu einem Dressing verarbeiten. Über den Salat geben.

### **Für das Brötchen:**

2 EL Sonnenblumenkerne  
2 EL entkernte Kalamata Oliven  
1 EL Honig  
500 g Bio-Mehl (Typ 550)  
1 Würfel Hefe  
Salz, aus der Mühle

Hefe mit Honig durchkneten. 600 ml Wasser dazugeben. Mehl, Kerne und 1 TL Salz dazugeben. Oliven schneiden und auch in den Teig geben. Alles gut durchkneten. Teig kneten und Brötchen daraus formen. Brötchen für 25-30 Minuten in den Backofen geben.

### **Für die Garnelen:**

5 küchenfertige Garnelen  
1 Zitrone  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen waschen, trockentupfen, in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren, auspressen, Saft auffangen und über die Garnelen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Andreas Martinko**

## **Latte macchiato von der Erbse mit Zitronengras-Scampi und Parmesan-Chip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Suppe:**

½ große Kartoffel  
 100 g Erbsen (TK)  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 5 g gemahlene Haselnüsse  
 200 ml kalte Kokosmilch  
 150 ml Sahne  
 20 g Butter  
 50 ml trockener Weißwein  
 400 ml Geflügelfond  
 2 Zweige Thymian  
 Zucker, zum Abschmecken  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die unterste Schicht im Glas die Erbsen in Salzwasser weichkochen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Erbsen mit Butter, Haselnüssen, 100 ml Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat mit dem Pürierstab fein pürieren, sodass eine Erbsencreme entsteht.

Für die mittlere Schicht im Glas Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffel zusammen mit den Thymian-Zweigen in Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Weißwein ablöschen, verkochen lassen und mit Geflügelfond auffüllen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen. 200 ml Sahne hinzufügen und das Ganze pürieren. Suppe abschmecken.

Für die oberste Schicht 200 ml von der Suppe mit kalter Kokosmilch mischen und mit dem Stabmixer aufschlagen, sodass ein Schaum entsteht. Die Flüssigkeit im Topf immer wieder aufschlagen, da sich der Schaum nur oben absetzt.

4 große Latte-Macchiato-Gläser bereitstellen. Jedes Glas zu einem Drittel mit dem heißen Püree füllen. Das zweite Drittel (also die mittlere Schicht) mit heißer Suppe auffüllen. Das restliche Drittel (die oberste Schicht) mit dem Schaum füllen.

### **Für die Scampi:**

2 küchenfertige Scampi  
 1 Stange Zitronengras  
 Olivenöl, zum Anbraten

Scampi waschen, trockentupfen, in der Pfanne in Olivenöl anbraten und würzen. Zitronengras putzen, vom Strunk befreien und Scampi darauf stecken. Scampi-Spieß kurz vorm Servieren auf dem Glas platzieren.

### **Für den Parmesan-Chip:**

50 g Parmesan  
 1 TL Fenchelsamen  
 ½ getrocknete Chilischote

Parmesan reiben und 4 Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen. Chili und Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen und über die Parmesankreise geben. Chips ca. 10 bis 12 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Das Gericht in einem hohen Glas anrichten und servieren.