

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juni 2020** ▪  
**Tagesmotto „April April“ mit Mario Kotaska**



**Anja Salge**

**Unschuldiges Opfertier und kleine kampanische Zungen  
mit pastösem Brot der Wüste**

***Lammfilet mit Linguine und Dattelpesto***

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Lammfilet:**  
1 Stück Lammfilet, à 250 g  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lammfilet waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und ca. 4-5 Minuten von allen Seiten in Olivenöl anbraten. Lammfilet kurz vorm Servieren in Streifen schneiden.

**Für die Linguine:**  
8 Blätter Radicchio  
2 Eier  
4 EL Olivenöl  
200 g Mehl  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Eier verquirlen, Öl hinzugeben und salzen. Mehl dazugeben und mit einem Mixer verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem Tuch abdecken. Teig etwas ruhen lassen.

Teig ausrollen und mit der Hand schaben und zu Linguine formen – oder nach Geschmack auf einem Brett mit dem Messer in Linguine-Form schneiden. Linguine kochen.

Zwischenzeitlich die Radicchio-Blätter waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Die abgetropften Nudeln in einer Schüssel mit Raddicchio-Blättern vermengen

**Für das Pesto:**  
6 Datteln  
1 Knoblauchzehe  
60 g Pinienkerne  
3 EL Parmesan  
125 ml Gemüsefond  
3-4 EL Olivenöl  
1 Zweig Oregano  
2 Zweige glatte Petersilie  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
½ TL Kreuzkümmel  
Salz, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend im Multi-Zerkleinerer fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Parmesan reiben. Oregano und Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch, Pinienkerne, Fond, 3 EL Olivenöl, Parmesan, Oregano und Peterlilie verrühren. Datteln entkernen, grob hacken und unter das Pesto geben. Mit Salz, Paprikapulver und Kreuzkümmel kräftig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Jörg Brennhöfer**

## **Maismuschel mit gedrehtem Faselfleisch „Maya-Art“ und schwindelige Grumbeeren mit einer säuerlichen Melange aus Quark und Schmand**

### ***Mexikanischer Taco mit Sprialpommes und Sour Cream***

**Zutaten für zwei Personen**

#### **Für die Tacos:**

200 g Masa Harina Maismehl  
Salz, aus der Mühle

Das Maismehl mit 100 ml heißem Wasser und etwas Salz vermischen und zu einem festen, nicht klebrigen Teig verkneten. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Aus einer kleinen Kugel einen Fladen pressen. Fladen in einer Pfanne ohne Fett ausbraten.

#### **Für die Füllung:**

300 g Rinderhackfleisch  
1 rote Paprika  
1 Zwiebel  
½ Dose Gemüsemais  
1 Dose Kidneybohnen  
100 g Cheddarkäse  
4 EL Tomatenmark  
1 Dose gehackte Tomaten  
½ Tasse schwarzer Kaffee  
½ Msp. Chilipulver  
½ Msp. Kreuzkümmel  
50 g Zucker  
Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Hackfleisch scharf in Öl anbraten. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Paprika waschen, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, klein schneiden und zusammen mit der Zwiebel zum Hackfleisch geben. Mit Kaffee ablöschen. Tomatenmark, Tomatenstückchen, Mais und Kidneybohnen dazugeben. Chilipulver, Kreuzkümmel und Zucker würzen und einkochen lassen. Käse reiben und auf die Chilimasse geben. Mit einem Bunsenbrenner kurz kross flämmen.

#### **Für die Pommes:**

2 große festkochende Kartoffeln (mit dünner Schale)  
1 EL Speisestärke  
Pflanzenfett, zum Frittieren

Kartoffeln waschen und trockentupfen. Aus den Kartoffeln mit dem Sprialpommesschneider Sprialpommes dreheln. Mit Speisestärke bemehlen. Kurz in der Fritteuse in Öl anfrühtieren. Pommes aus dem Öl nehmen und vor dem Anrichten noch einmal 2 Minuten kross frittieren.

#### **Für die Sour Cream:**

1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
1 Zitrone  
200 g Schmand  
100 g Magerquark  
2 EL Weißweinessig  
20 Stängel Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schmand, Quark und Essig mit einem Spritzer Zitronensaft, Knoblauch und Zwiebel vermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Creme heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Janna Budesheim

## Gelber Gockel auf der Erbse mit einem Duett von der pinkfarbenen Gartenperle

### *Maishähnchenbrust mit Erbsencreme, gerösteten Radieschen und Radieschengrün-Pesto*

Zutaten für zwei Personen

#### **Für die Hähnchenbrust:**

1 Maishähnchenbrust, mit Haut  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
1 Zweig Thymian  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern und von jeder Seite in Butterschmalz kurz anbraten. Knoblauch abziehen, andrücken. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Zitrone waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Hähnchen mit Knoblauch, Thymian und zwei Scheiben Zitrone ca. 10-15 Minuten in den Ofen schieben. Aus dem Ofen holen und noch einmal kurz auf der Hautseite knusprig braten.

#### **Für die Erbsencreme:**

200 g TK Erbsen  
1 Schalotte  
1,5 Becher Sahne  
Zucker, zum Würzen  
Butter, zum Andünsten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter andünsten. Erbsen dazugeben, mit einem halben Becher Sahne ablöschen und 5-7 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. 1 Becher Sahne aufschlagen und kurz vor dem servieren unterheben.

#### **Für die gerösteten Radieschen:**

1 Bund Radieschen  
1 TL flüssiger Honig  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschen waschen, halbieren und mit Öl, Honig, Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem Blech verteilen und 15-20 Minuten im Ofen garen.

#### **Für das Pesto:**

1 Bund Radieschengrün  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
2 EL geschälte Cashewnusskerne  
2 EL geschälte Pistazien  
2 EL geschälte Pinienkerne  
50 g Parmesan  
4 EL Olivenöl  
1 Beet Kresse  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschengrün waschen. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben und 2 EL auffangen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Radieschengrün mit Kresse, Nusskernen, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan zu einem Pesto pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Thomas Neumann**

## **Südelbische Potaten-Schnecken „Müllerin Art“ mit sämigem Waldfrucht-Gemenge**

### ***Sächsische Wickelklöße mit Pilzragout***

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Klöße:**

½ kg Kartoffeln  
1 Ei  
150 g Butter  
75 g Paniermehl  
100 g Mehl  
50 g Kartoffelstärke  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Eiswasser

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Kartoffeln kochen, pellen, auf Eiswasser abkühlen lassen und durchpressen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln mit Mehl, Ei, Muskat, Stärke und Salz mischen und zu einem Teig kneten. Teig ausrollen.

Paniermehl in Butter anschwitzen und auf dem Teig verteilen. Teig zusammenrollen, Enden verschließen und 20 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.

**Für das Pilzragout:**

100 g braune Champignons  
100 g Kräuterseitlinge  
50 g getrocknete Steinpilze (über Nacht in Wasser eingeweicht)  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
1 Zitrone  
50 g Butter  
100 ml Sahne  
200 ml Gemüsefond  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Stück Ingwer  
Speisestärke, zum Binden  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons und Kräuterseitlinge putzen, klein schneiden und zusammen mit Steinpilzen in Butter anbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit dazugeben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Ingwer waschen, trockentupfen und mit einer Reibe fein raspeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Petersilie, etwas Zitronensaft und Ingwer mit in die Pfanne geben. Etwas Pilzsud mit Stärke anrühren das Ragout damit abbinden. Alles mit Fond und Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.