

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 13. Juli 2020** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Maren Weidner

Bandnudeln mit Tomatensauce und Garnelen

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomatensauce:

400 g Honigtomaten
 1 rote Chilischote
 3 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 2 cm Ingwer
 200 ml Sahne
 2 EL Tomatenmark
 200 ml Weißwein
 400 ml Gemüsefond
 300 ml Krustentierfond
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Ingwer schälen und klein schneiden. Chilischote längs aufschneiden, von Kernen befreien und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein hacken. Alles in die Pfanne geben und andünsten.

Tomatenmark hinzufügen und anrösten. Mit Weißwein ablöschen. Gemüse- und Krustentierfond nach und nach zugeben und einköcheln, bis die Flüssigkeit merklich reduziert ist.

Tomaten waschen, Strunk entfernen und vierteln. Tomaten ebenfalls hinzufügen. Mit Sahne auffüllen und köcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnelen:

12 küchenfertige Riesengarnelen
 1 rote Chilischote
 2 Knoblauchzehen
 2 cm Ingwer
 Olivenöl, zum Anbraten

Garnelen waschen und trocken tupfen. Chilischote längs aufschneiden, von Kernen befreien und klein schneiden. Knoblauch abziehen und klein hacken. Ingwer schälen und klein schneiden. Alles mit einem Schuss Olivenöl in die Pfanne geben und die Garnelen darin andünsten.

Für die Bandnudeln:

2 Eier
 1 EL Olivenöl
 200 g Mehl
 1 TL Salz

Eier, Mehl, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig mit dem Nudelholz oder mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und in Bandnudeln schneiden. Salzwasser im Topf zum Kochen bringen und Nudeln darin ca. 3 Minuten kochen lassen.

Nudeln mit einer Schaumkelle herausnehmen und in fertiger Sauce ziehen lassen. Anschließend Garnelen dazugeben und nochmals ziehen lassen.

Für die Garnitur:

30 g Parmesan
 4 Zweige Basilikum

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Parmesan reiben.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten, mit Parmesan servieren und mit Basilikum garnieren.



Nicolas Hoffmann

Flanksteak „Pinwheels“ mit Grillgemüse und Chimichurri

Zutaten für zwei Personen

Für die Flanksteaks:

2 Flanksteaks, à ca. 200 g
100 g Serranoschinken
100 g Rucola
150 g Parmesan
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Flanksteaks waschen, trockentupfen, mit einem Schmetterlingschnitt auftrennen und anschließend mit einem Topf flachklopfen.

Rucola waschen und trockenschleudern, Parmesan hobeln. Flanksteaks mit dem Serranoschinken belegen und anschließend Rucola und Parmesan darauf verteilen. Nun das Flanksteak, ähnlich einer Roulade zusammenrollen und in 4 cm Abständen mit Holzspießen fixieren.

Die Rolle zwischen den Spießen in einschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch ca. 3-4 Minuten scharf von beiden Seiten braten.

Für das Grillgemüse:

2 Karotten
½ Knollensellerie
2 Zucchini
2 vorgegarte Rote Bete
2 rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. Karotten, Sellerie und Zucchini putzen, von Enden befreien und in kleine Würfel schneiden.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, von den Zweigen zupfen und hacken. Gemüse mit den Kräutern und dem Öl mischen, in eine Auflaufform geben und für ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Chimichurri:

1 Spitzpaprika
1 kleine rote Chilischote
2 Knoblauchzehen
3 EL Weißweinessig
6 EL Olivenöl
1 Bund glatte Petersilie
6 Zweige Thymian
1 Bund Oregano
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie, Thymian und Oregano abbrausen und trockenwedeln.

Blättchen von den Stielen zupfen und klein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika halbieren, putzen, von Kernen und Scheidewänden befreien und waschen. Eine Paprikahälfte in sehr kleine Würfel schneiden. Chili putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und Kerne entfernen. Schote klein schneiden. Chili, Paprika, Kräuter, Knoblauch, Essig und Öl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse auf dem Teller als Gemüsespiegel anrichten und eine Scheibe Pinwheel auf das Gemüse geben und anschließend mit der Chimichurri garnieren.



Luisa Lukasczyk

Kabeljau mit Meerrettichsauce, Petersilienwurzelpüree, Wildkräutersalat und gepickelten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau:

400 g Kabeljauloins, mit Haut
1 EL Olivenöl
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf der Hautseite anbraten. Wenden und kurz auf der Fleischseite fertig garen. Butter hinzufügen und Fisch damit übergießen.

Für das Petersilienwurzelpüree:

500 g Petersilienwurzel
100 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zitrone
100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
1 Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss
2 EL Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilienwurzeln und die Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen und bei geschlossenem Deckel gar schmoren. Mit Sahne aufgießen und glatt mixen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone heiß waschen und Schale abreiben. Beides zum Püree geben. Alles mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Meerrettichsauce:

5 cm frischen Meerrettich
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne
200 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond
2 EL Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen, mit Fond aufgießen und reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren Meerrettich waschen, trockentupfen, in die Sauce reiben und Sahne hinzufügen. Alles mit einem Stabmixer glatt mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wildkräutersalat:

200 g Wildkräuter
1 EL Honigsenf
100 ml Olivenöl
50 ml weißer Balsamico
50 ml naturtrüber Apfelsaft
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Aus Honig, Olivenöl, Balsamico und Apfelsaft eine Vinaigrette herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern mischen.

Für die gepickelten Zwiebeln:

- 1 rote Zwiebel
- 100 ml weißer Balsamico
- 3 frische Lorbeerblätter
- 1 EL helle Senfsaat,
- 1 TL Wachholderbeeren
- 2 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 1 TL schwarze Pfefferkörner

Essig in einem Topf erwärmen und Lorbeerblätter, Senfsaat, Wachholderbeeren, Zucker, Pfefferkörner und Salz hinzufügen und einmal kurz aufkochen lassen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln in den Sud legen und 15 Minuten ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Wagner

Flambiertes Rindergeschnetzeltes mit Speckbohnen und Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

400 g Rinderhüfte
1 Knoblauchzehe
75 ml Whisky
100 g Mehl
1 EL Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch waschen, trockentupfen und in ca. 3-5 cm lange und 0,8 cm dicke Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. Sanft durchkneten.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf 3-4 Minuten scharf anbraten. Anschließend mit Whisky ablöschen und flambieren. Sofort von der Hitze nehmen und so lange brennen lassen, wie es geht.

Für die Bohnen:

4 Scheiben Bacon
400 g Buschbohnen
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen putzen und ca. 5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abgießen, kurz kalt abschrecken und zur Seite stellen.

Jeweils 10 Bohnen mit 2 Scheiben Bacon fest umwickeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Bacon-Bohnen-Päckchen vorsichtig in die heiße Butter legen und etwa alle 1,5 Minuten wenden, bis der Bacon rundherum schön angebraten ist.

Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
2 EL Crème fraîche
1 EL kalte Butter
1 EL Tomatenmark
350 ml Rinderfond
2 Zweige Rosmarin
1 EL rosenscharfes Paprikapulver
½ TL Speisestärke
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter und Olivenöl andünsten. Rosmarin abrausen und trockenwedeln.

Tomatenmark, Zucker, Paprikapulver und Rosmarinzweige kurz mit dünsten. Fond dazugeben und bis auf die Hälfte einreduzieren lassen.

Sauce durch ein Sieb abgießen, auffangen und wieder in die Pfanne geben. Crème fraîche einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Je nach Konsistenz noch etwas kalte Butter oder Speisestärke einrühren.

Für die Kartoffelwürfel:

4 große festkochende Kartoffeln
2 Zweige Petersilie
1,5 EL Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in gleichgroße Würfel schneiden und ca. 5-7 Minuten bissfest kochen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin von allen Seiten gleichmäßig braten. Mit Salz abschmecken. Petersilie zupfen, grob hacken und darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tina Kollmann

Ginger-Chicken-Curry mit Kräutertopping und Roti

Zutaten für zwei Personen

Für die Zwiebelpaste:
100 g Schalotten

Schalotten abziehen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit 200 ml Wasser für ca. 10 Minuten garkochen. Pürieren und auf ca. 100 ml reduzieren, falls nötig.

Für die Curry-Mischung:
2 TL Garam Masala
1 EL Bockshornkleebblätter
1 TL rotes Chilipulver
2 geh. TL Kurkuma
1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer

Die Gewürze zu einem Curry miteinander vermischen.

Für das Huhn:
350 g Hähnchenbrustfilet, ohne Haut
250 g Strauch-Tomaten
4 Knoblauchzehen
1 große rote Chilischote
1 große grüne Chilischote
75 g Butter
150 g Joghurt (3,5%)
75 g Ingwer
100 ml passierte Tomaten
60 ml neutrales Öl
½ Bund frischer Koriander

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer gründlich waschen (nicht schälen) und in Julienne schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Chilischoten grob klein schneiden.

Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und kurz in einer Pfanne im heißen Öl anbraten. Das Hühnchen sollte nicht braun werden. Wieder herausnehmen und zwischenlagern.

Butter mit in die Pfanne geben. Sobald diese geschmolzen ist den Ingwer und Knoblauch hinzugeben und alles gut vermengen. Curry-Mischung hinzugeben und rösten, bis diese gut duften. Passierte Tomaten mit rein, kurz rühren und aufkochen lassen. Zwiebelpaste zugeben, aufkochen lassen. Tomaten und Chili hinzugeben und wieder aufkochen lassen. Nun ca. 3 bis 5 Minuten köcheln. Huhn hinzugeben. Kurz vor Ende der Garzeit den Joghurt bis auf einen Klecks unterrühren. Koriander abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und kurz vor dem Servieren hinzugeben.

Für das Roti:
1 EL Sonnenblumenöl
220 g Weizenmehl Typ 405
1 TL Salz

Die angegebene Menge ergibt 4 Roti Brote aus der Pfanne.

Mehl, 120 ml Wasser und Salz zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann in 4 Portionen teilen und zu Fladen ausrollen, die gerade den Boden der Pfanne bedecken, in der man sie backen möchte. Roti Fladen von beiden Seiten solange in Sonnenblumenöl backen, bis sich Blasen bilden. Das sind in der Regel ca. 30 Sekunden pro Seite.

Für das Kräutertopping: Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Ingwer in feine Julienne schneiden. Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Zwiebel abziehen und $\frac{1}{4}$ davon in feine Halbringe schneiden. Mit Salz, Zucker, Öl und einem Spritzer Limettensaft vermischen.

- 1 rote Zwiebel
- 1 Limette
- 2 Scheiben Ingwer
- 1 EL Joghurt
- 1 TL neutrales Öl
- 1 Zweig Minze
- 4 Zweige Koriander
- $\frac{1}{2}$ TL Zucker
- Salz, aus der Mühle

Ginger-Chicken-Curry mit einem Kleks Joghurt und dem Kräutertopping servieren. Dazu das Roti reichen.



Alexander Büttner

Vogelnester mit Kartoffelspalten und Frühlingsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Vogelnester:

350 g Hackfleisch vom Schwein
 1 Scheibe Toastbrot
 1 Hühnerei
 6 Wachteleier
 150 ml Milch
 3 getrocknete Tomaten
 1 EL mittelscharfer Senf
 1 EL Tomatenmark
 ½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund Petersilie
 1 EL Kartoffelstärke
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Die Wachteleier 2-3 Minuten weichkochen. In Eiswasser abschrecken.

Toastbrot in Milch einweichen. Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Getrocknete Tomaten, Schnittlauch und Petersilie klein schneiden und mit Hackfleisch, rohen Hühnerei, Senf, Tomatenmark und dem eingeweichten und ausgedrückten Toast gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wachteleier pellen. Das Hackfleisch um die Wachteleier zu sechs Hackfleischbällchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin von allen Seiten ca. 5-7 Minuten braten.

Für die Kartoffelspalten:

2 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelspalten darin mit dem Rosmarin- und Thymianzweig knusprig braten. Mit Salz würzen.

Für den Salat:

½ Kopfsalat
 ½ Lollo Rosso
 1 Bund Radieschen
 ½ Bund Frühlingszwiebeln
 1 Zitrone
 200 g saure Sahne
 ½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund Dill
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salate putzen, waschen und trockenschleudern. Radieschen und Frühlingszwiebeln ebenfalls putzen und ggfs. vom Strunk befreien.

Radieschen in dünne Scheiben und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Für die Vinaigrette Dill und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und etwas Schale von der Zitrone abreiben. Eine Zitronenhälfte auspressen. Saure Sahne mit Dill, Schnittlauch, Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette mit dem Salat vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2020 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Spaghetti alle vongole

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghetti:

400 g Spaghetti
Salz, aus der Mühle

Für die Vongole:

1 kg Venusmuscheln
8 Kirschtomaten
1 Zucchini
4 Knoblauchzehen
3 getrocknete Peperoncini
2 EL schwarze Oliven (entsteint)
100 ml Weißwein
6-8 EL Olivenöl
1 Zweig glatte Petersilie
2 Zweige Thymian
Fleur de Sel, zum Würzen

Spaghetti nach Packungsanweisung al dente garen.

Eine Peperoncini putzen und fein hacken.

Die Muscheln mit der gehackten Peperoncini in eine große Schüssel geben und unter fließend kaltem Wasser waschen. Die Muscheln dabei gegeneinander reiben um Kalk- und Sandablagerungen zu entfernen. Bereits geöffnete Exemplare aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen.

Abgießen, abtropfen lassen und Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Oliven halbieren. Restliche Peperoncini ebenfalls putzen und fein hacken. Tomaten waschen und halbieren. Zucchini waschen, von Enden befreien und in kleine Stücke schneiden.

Öl in einem großen Bräter erhitzen. Knoblauch und Chili darin kurz anschwitzen, Zucchini hinzugeben. Muscheln, Thymianzweige und die halbierten Tomaten zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Alles etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Muscheln sich öffnen.

Geschlossene Exemplare entsorgen.

Oliven und Petersilie grob hacken.

Die abgetropften Spaghetti unter die Muscheln heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Oliven und Petersilie garnieren und servieren. Mit Fleur de Sel und Olivenöl abschmecken.