

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2020 ▪**
„Italienische Klassiker“ mit Cornelia Poletto



Nicolas Hoffmann

Selbstgemachte Bandnudeln mit Bolognese

Zutaten für zwei Personen

Für die Bolognese-Sauce

200 g Schweinehack
 200 g Rinderhack
 100 g Pancetta
 1 Karotte
 1 Stange Sellerie
 1 weiße Zwiebel
 3 EL Tomatenmark
 150 ml Rotwein
 200 ml Gemüsefond
 1 Zweig Rosmarin
 1 Lorbeerblatt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Sellerie und Karotte putzen, von Enden befreien und fein würfeln. Pancetta ohne Fett zusammen mit der Zwiebel anschwitzen, das Gemüse dazu geben und einige Minuten rösten. Anschließend das Hack dazugeben und alles zusammen anbraten. Tomatenmark nach und nach hinzugeben und unterheben. Alles mit Rotwein ablöschen. Lorbeerblatt abzupfen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Fond hinzugeben, Rosmarinzweig und Lorbeerblatt ebenfalls hinzugeben und einmal aufkochen. Hitze reduzieren und alles einkochen lassen. Kurz vorm Servieren Lorbeerblatt und Rosmarinzweig herausnehmen.

Für die Bandnudeln:

300 g Hartweizengrieß
 3 Eier
 3 EL Olivenöl

Alle Zutaten in der Küchenmaschine vermischen und ca. 7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig kurz ruhen lassen und anschließend mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und zu Bandnudeln schneiden. Die Nudeln ca. 3-4 Minuten in siedendem Salzwasser ziehen lassen. Nudeln zur Sauce geben und unterheben.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan
 1 Zweig Basilikum

Parmesan reiben. Basilikumblätter zupfen, abbrausen und trockenwedeln.

Die Nudeln auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Basilikum garnieren und servieren.



Luisa Lukasczyk

Safran-Fregola sarda mit Jakobsmuscheln und Fenchel-Orangen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Fregola sarda:

300 g Fregola sarda
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
80 g Butter
100 g Parmesan
2000 ml Weißwein
500 ml Gemüfefond
500 ml Geflügelfond
Einige Safranfäden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Gemüse- und Geflügelfond in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zusammen mit 30 g Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Fregola hinzufügen und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Nach und nach mit heißem Fond aufgießen, regelmäßig rühren, bis Fregola cremig ist, aber noch etwas Biss hat. Safran in etwas Wasser auflösen und zu den Fregola geben. Zitrone heiß waschen und Schale abreiben. Parmesan reiben und mit der restlichen Butter unter das Risotto rühren. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fenchelsalat:

1 Fenchelknolle
1 weiße Zwiebel
1 Orange
4 EL Olivenöl
2 EL weißen Balsamico
1 TL Zucker
Etwas gemahlener Fenchel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fenchel waschen, das Fenchelgrün zur Seite legen und Fenchel mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls fein hobeln. Orange heiß waschen, den Abrieb zum Fenchel geben und das Fruchtfleisch filetieren. Beides zusammen mit Olivenöl und Balsamicoessig zum Fenchel geben. Mit Salz, Pfeffer, Fenchel und Zucker abschmecken. Mit Fenchelgrün garnieren.

Für die Jakobsmuscheln:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln
1 EL Olivenöl
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und darin ganz kurz von jeder Seite anbraten, bis sie außen braun sind und innen noch glasig. Butter hinzufügen und über die Muscheln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

1 Bund Bronzefenchel
50 g Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Bronzefenchel abbrausen, trockenwedeln und klein zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tina Kollmann

Gnocchi mit Tomaten, Gremolata und Fenchelsalami-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

400 g große mehlig kochende
Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 Ei
1 EL Butter
1 Prise Muskat
1 bis 2 EL Stärke
1 bis 2 EL Mehl
1 TL Salz

Das Ei trennen und Eigelb auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser ca. 15 Minuten garen. In einem Sieb abtropfen und noch zurück in den Topf geben. Dabei im Topf die Flüssigkeit abdampfen lassen. Sofort durch ein Sieb oder Kartoffelpresse drücken und mit Stärke, Mehl, Eigelb, Salz, Knoblauch und Muskat zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dickem Teigstrang formen und 3 cm lange Stücke abschneiden. Diese mit einer Gabel in Form bringen und in kochendem Salzwasser garen. Sie sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Herausnehmen, kurz antrocknen lassen. Butter in einer Pfanne langsam braun werden lassen und Gnocchi anschließend durch die Pfanne ziehen und salzen.

Für die Tomaten:

100 g Cherry-Rispentomaten
1 TL Thymianhonig
2 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Ausstreichen
Etwas grobes Salz

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Eine Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen, die Rispentomaten darauflegen. Mit Honig beträufeln und Thymian und Salz bestreuen. Im Backofen für 25 Minuten backen, bis die Tomaten kurz vor dem Aufplatzen sind.

Für den Fenchelsalami-Chip:

2 große, dünne Scheiben
Fenchelsalami

Salami auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180 Grad für 20 Minuten knusprig backen.

Für die Tomatensauce:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
400 g stückige Tomaten
1 TL Tomatenmark
2 EL Olivenöl
20 ml dunkler Balsamicoessig
3 Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
½ Bund Basilikum
½ EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Knoblauch abziehen, hacken und hinzugeben. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Lorbeerblätter, Thymian und etwas Pfeffer kurz durch das Öl schwenken und anschließend die stückigen Tomaten hinzugeben.

Parallel aus dem Zucker in einer Pfanne einen Karamell ziehen, Tomatenmark hinzugeben und darin anrösten und mit Balsamico ablöschen. Zur Tomatensauce geben.

Tomatensauce mit Salz abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, hacken und zur Sauce geben. Für die letzten 5 Minuten den Rosmarinzweig abbrausen, trockenwedeln und mitkochen.

Für die Gremolata: Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Knoblauch abziehen. Petersilie, Zitronenabrieb, Knoblauchzehe und Sardellenfilet mit dem Messer fein hacken.

1 Sardellenfilet in Öl
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
½ Bund glatte Petersilie

Tomatensauce auf Tellern anrichten, Gnocchi darauf verteilen. Mit der Gremolata bestreuen und die Honigtomaten darauflegen. Salami-Chip zwischen den Tomaten aufstellen.



Alexander Büttner

Gnocchi mit Lachs-Brokkoli-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Ei
125 g Kartoffelstärke
Muskatnuss, zum Reiben
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in gesalzenem Wasser garkochen. Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse auf eine leicht bemehlte Fläche drücken. Leicht salzen, das Ei dazugeben und mit der Stärke verkneten. Dabei nur so viel Stärke nehmen, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt. Muskatnuss reiben und 1 Msp. zum Teig geben.

Jeweils eine ca. eigroße Menge nehmen und zu einer Rolle mit einem Durchmesser von 1,5 cm formen. Ca. 2 cm lange Stücke abschneiden und mit einer Gabel leicht andrücken. Die Gnocchi in reichlich kochendes Salzwasser einlegen und einige Minuten ziehen lassen. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin schwenken.

Für die Lachs-Brokkoli Sauce:

125 g Lachsfilet
125 g Brokkoli
½ Schalotte
50 ml Sahne
50 g Creme fraîche
50 ml Milch
50 ml Gemüsefond
50 ml trockener Weißwein
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkoli in Röschen teilen und in Salzwasser blanchieren, dann kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Schalotte glasig dünsten und mit Weißwein, Sahne, Milch und Fond ablöschen. Den Lachs waschen, trockentupfen, in Würfel schneiden und in der Sauce ziehen lassen. Mit Crème fraîche verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vorm Servieren den Brokkoli in die Lachssauce geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2020 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Tagliatelle al tartufo

Zutaten für zwei Personen

Für den Sugo:

60 g kalte Butterwürfel
1 EL Trüffelbutter
400 ml Geflügel- oder Gemüfefond
Ca. 10 g Norcia Trüffel
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Den Trüffel mit einer Pilzbürste reinigen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen.

Fond mit ca. 5 g fein gehobeltem Trüffel in einen Topf geben und aufkochen lassen. Auf ca. 300 ml einkochen lassen und nach und nach die Butterwürfel einrühren. Mit der Trüffelbutter, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Tagliatelle:

300 g Tagliatelle mit Ei
½ ausgekratzter Parmesanlaib,
ersatzweise 100 g frisch geriebener
Parmesan
Salz, aus der Mühle

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und mit Salz abschmecken. Tagliatelle zugeben und al dente garen. Mit Hilfe einer Pastakralle aus dem Topf direkt in den Trüffelsud schöpfen und durchschwenken. Pasta mit dem Sud in den Parmesanlaib geben und gründlich durchschwenken, bis der Parmesan geschmolzen ist.

Alternativ den geriebenen Parmesan zur Pasta geben und vermischen.

Für die Garnitur:

30 g Parmesan

Parmesan hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, den restlichen Trüffel und den Parmesan darüber hobeln und sofort servieren.