

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Mai 2019 ▪
Tagesmotto: "Käse" mit Cornelia Poletto



Sabrina Gostomski

Orecchiette con polpette gefüllt mit Schafskäse und Friarielli

Zutaten für zwei Personen

- | | |
|--|---|
| <p>Für die Orecchiette:
200 g Semola
100 ml warmes Wasser
Mehl, für die Fläche
Semola, zum Verarbeiten</p> | <p>Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.
Das Mehl auf der Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken: Nach und nach die 100 ml warmes Wasser hineingießen, mit einer Gabel das Mehl von außen nach innen unterrühren und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Fläche bemehlen, Teig darauf ca. 10 Minuten durchkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig aufteilen, in 1 cm dicke Rolle formen und mit dem Daumen eindrücken.
Orecchiette in Salzwasser kochen, wenn diese oben schwimmen, mit einer Schöpfkelle abschöpfen.</p> |
| <p>Für die Polpette:
250 g Rinderhackfleisch
3 Cherrytomaten
100 g Schafskäse
½ Bund krause Petersilie
1 Ei
Paniermehl
2 Zweige Rosmarin
200 g Schafskäse
eingelegte Friarielli
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p> | <p>Die Hälfte vom Schafskäse reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Hackfleisch zusammen mit Ei, dem geriebenen Schafskäse, der gehackten Petersilie, Pfeffer, Salz und Paniermehl zu einer Masse vermengen.
Rosmarin ebenfalls feinhacken und untermengen. Andere Hälfte des Schafskäses in kleine Stücke brechen.
Aus der Hackfleischmasse kleine Polpette formen. Hackfleischbällchen mit jeweils einem Stück Schafskäse füllen. In der Zwischenzeit in einer großen, tiefen Pfanne das Öl erwärmen und die Hackbällchen darin scharf anbraten und im Anschluss die Friarielli und Tomaten schwenken.</p> |
| <p>Für die Garnitur:
50 g Parmesan
1 Zweig Rosmarin
1 EL Schafskäse</p> | <p>Parmesan reiben. Rosmarinzweig, Parmesan und Schafskäse über dem Gericht verteilen.</p> |

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.



Vanessa Schätzle

Zweierlei Käse-Törtchen: Ziegenfrischkäse mit Mango-Ragout & Münsterkäse mit Tomatenbett

Zutaten für zwei Personen

Für das Ziegenfrischkäse-Törtchen:

50 g Ziegenfrischkäse
50 g Magerquark
1 Zitrone
3 Eier
1 EL Butter
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

2 Soufflécörmchen ausbuttern und mit 1 EL Zucker ausstreuen.

Zitrone waschen, trockentupfen, Zitronenschale abreiben und Zitrone auspressen. Eier trennen. 2 Eigelb, Quark, Ziegenfrischkäse, Salz, 1 EL Zitronensaft und Zitronenschale verröhren.

3 Eiweiß aufschlagen, dabei noch 1 EL Zucker dazugeben.

Eischnee unter die Quarkmasse geben. Masse in die Soufflécörmchen geben. Kleinen Topf mit Wasser aufsetzen. Förmchen in eine Auflaufform stellen und soweit wie möglich mit kochendem Wasser befüllen. Auf der mittleren Schiene des Ofens 15-20 Minuten backen.

Aufläufe vorsichtig aus den Förmchen stürzen.

Für das Mangoragout:

½ Mango
1 Schalotte
1 Stück Ingwer
2 EL Mangoessig
1 TL neutrales Öl
2 EL Pistazien

Mango schälen und in kleine Stücke schneiden. Ingwer und Schalotte abziehen und fein schneiden. Pistazien grob hacken.

Öl in einen Topf geben, Schalotte darin anschwitzen, Ingwer und Mango dazugeben. Mit Mangoessig und ggf. etwas Wasser ablöschen.

Ca. 5 Minuten einkochen lassen und mit Pistazien und Ziegenkäsetörtchen anrichten.

Für das Münsterkäse-Törtchen:

50 g Münsterkäse
1 Zucchini
½ rote Paprika
½ grüne Paprika
1 Schalotte
2 Zweige Thymian
3 Eier
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden, mit Öl bepinseln und in einer Grillpfanne von beiden Seiten anbraten. Salzen, pfeffern und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Schalotte abziehen.

Paprika und Zwiebel fein würfeln und mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Salzen, Pfeffern und ca. zwei Minuten garen, Thymianblättchen abstreifen und zum Paprikagemüse geben.

Soufflécörmchen mit etwas Öl ausstreichen und mit je 2-3 Zucchini-Scheiben überlappend auslegen, sodass man später die Scheiben über der Füllung zusammenschlagen kann.

Übriggebliebene Zucchini fein würfeln und zum Paprikagemüse geben. Käse in vier Würfel schneiden. Förmchen zur Hälfte mit dem Paprikagemüse füllen, den Käse einbetten und das restliche Gemüse darüber verteilen. Eier verquirlen, die Förmchen damit aufgießen und die Zucchini-Scheiben darüber verschließen. Förmchen in eine Auflaufform stellen und mit kochendem Wasser aufgießen. Die Törtchen 20-25 Minuten backen. Die fertigen Törtchen stürzen.

Für das Tomatenbett: Pinienkerne in einer Pfanne rösten.

250 g Kirschtomaten Kirchtomaten auf ein Backblech geben und mit einem Bunsenbrenner abflammen. Tomaten häuten und halbieren. Knoblauch abziehen und fein schneiden.

1 Knoblauchzehe

1 EL Balsamico Basilikum abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden.

1 EL Tomatenmark Tomaten in eine Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Knoblauch und einer Prise Zucker andünsten, anschließend mit dem Balsamico ablöschen und von der Hitze nehmen.

1 Zweig Basilikum

2 EL Pinienkerne

Zucker, zum Abschmecken

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Kerstin Döring

Rinderfilet mit Gorgonzola-Sauce, knusprigen Kartoffelwürfeln und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet

1 Rinderfilet à 250 g
Butterschmalz, zum Braten
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Steaks in heißem Butterschmalz mit Rosmarin und Thymian von beiden Seiten anbraten.

Mit Pfeffer und Salz würzen. Zum fertig Garen in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Kartoffelwürfel:

2 große mehligkochende Kartoffeln
Neutrales Öl, zum Frittieren
Fleur de Sel Salzflocken

Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl frittieren. Mit Salzflocken würzen.

Für den Wildkräutersalat:

1 Wildkräutersalat
1 Schalotte
weißer Balsamico Essig
1 EL Rieslingsenf
200 ml Olivenöl
1 TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Salat mit Schalotte, Essig, Senf, Honig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren.

Für die Gorgonzola-Sauce:

200 g Gorgonzola Käse
200 g weiße Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
200 ml Sahne
250 ml trockenen Weißwein
100 ml Hühnerfond
100 g eiskalte Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinwürfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Im Bratenfett vom Rinderfilet die kleingewürfelte Schalotte, Knoblauchzehe und Champignons andünsten. Mit Fond und Weißwein ablöschen und aufkochen lassen.

Temperatur regulieren. Mit Sahne auffüllen. Gorgonzola würfeln. Gewürfelten Gorgonzola Käse unter Rühren schmelzen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit kalter Butter montieren.

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel
rosa Pfefferbeeren
Fleur de Sel Salzflocken

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und das Gericht mit rosa Pfeffer, Salzflocken und Zwiebeln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nam Chu

Japanische Mochi: mit Käse gefüllte Reisküchlein und Kirschtomaten mit Balsamico-Sirup

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

50 g Kartoffeln
25 g Parmesan
25 g Mozzarella
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser kochen bis sie weich sind. Ausdampfen lassen und zerstampfen. Parmesan reiben. Mozzarella kleinschneiden. Kartoffelstampf mit Parmesan und Mozzarella mischen und mit Pfeffer würzen.

Für den Teig:

200 g Klebreismehl
40 g Zucker
Mehl, zum Bestäuben

Klebreismehl mit ca. 150 ml Wasser und dem Zucker verrühren. Beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen und den Teig hineingeben. Kräftig kneten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig in kleine Portionen schneiden. Kleine Kreise formen und die Füllung hineingeben. Gut verschließen.

Für die Kirschtomaten:

75 g Kirschtomaten
40 ml Balsamico
20 g Zucker
Olivenöl, zum Braten

Tomaten waschen, trockentupfen und in einer Pfanne in Öl anbraten. Zucker und Balsamico in einem Topf zum köcheln bringen bis eine Sirup ähnliche Konsistenz erreicht ist.

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blättchen über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.