

| Die Küchenschlacht - Menü am 09. Februar 2015 |

„Leibgerichte“ Johann Lafer



Leibgericht: „Gefüllte Putenbrust mit Ratatouille und französischem Ziegenkäse“ von Klaus Bolz

Zutaten für zwei Personen

Für die Putentaschen:

2	Putenschnitzel
1 Rolle	französischer Ziegenfrischkäse (Sainte-Maure de Touraine)
½ Bund	Petersilie
½ Bund	Thymian
½ Bund	Oregano
1 TL	Lavendelblüten
	Fleur de Sel
	Olivenöl, zum Anbraten

Für das Ratatouille:

1	Aubergine
1	kleine Zucchini
1	rote Paprika
200 g	geschälte Tomaten, aus der Dose
2 EL	Tomatenmark
1	kleine Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
100 ml	Fleischfond
100 ml	trockener Weißwein
½ Bund	Petersilie
½ Bund	Thymian
½ Bund	Oregano
1 TL	Lavendelblüten
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, zum Anbraten
	schwarzer Pfeffer, zum Anbraten

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Putentaschen die Kräuter waschen, trocken schütteln und kleinschneiden. Den Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden. In die Putenschnitzel eine Tasche schneiden, mit Fleur de Sel und den Kräutern würzen, mit dem Ziegenkäse füllen und mit Zahnstochern verschließen. In Olivenöl scharf anbraten und für 20 Minuten in den Backofen geben.

Eine halbe Aubergine und die Zucchini von den Enden befreien. Die Paprika entkernen. Die Aubergine, die Zucchini und die Paprika in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den



Knoblauch abziehen, die Zwiebel grob würfeln und den Knoblauch fein hacken. Die Kräuter waschen und hacken.

In einem Topf Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel und die Zucchini darin anbraten, die Paprika zugeben und als letztes die Aubergine hinzufügen. Alles fünf Minuten anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend das Tomatenmark zugeben und unterrühren, salzen, pfeffern und den

Knoblauch, die Kräuter, den Fond und die Tomaten hinzugeben. Bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen.

Das Ratatouille mit den gefüllten Putentaschen auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti“ von Elisabeth Mayer

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g	Kalbsfleisch
150 g	braune Champignons
2	Zwiebeln
20 g	Mehl
150 ml	Weißwein
200 ml	Sahne
200 ml	Rinderfond
½ Bund	Petersilie
30 g	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffelrösti:

4	festkochende Kartoffeln
2	Eier
1	Zwiebel
2 EL	Crème fraîche
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, raspeln und mit einem Küchentuch abtrocknen. Eine Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die Eier trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Crème fraîche, die halbe Zwiebel und die Eigelbe zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffeln zu Rösti formen. Die Kartoffelrösti in Butterschmalz anbraten. Zum Schluss einen halben Esslöffel Butter in Flöckchen dazu geben. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Champignons säubern und feinblättrig schneiden.

Das Kalbsfleisch in dünne Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin von allen Seiten scharf anbraten. Zum Schluss einen Teelöffel Mehl darüber streuen und goldbraun anrösten. Die Filetstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Zwiebelwürfel und die Champignons in einer Pfanne anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne und den Rinderfond dazugeben und alles verrühren. Das Fleisch hinzugeben und leicht aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Anschließend unter das Geschnetzelte heben.

Das Geschnetzelte mit den Rösti auf Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.



Leibgericht: „Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfel-Calvados-Sauce“ von Torsten Kluske

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

300 g Kalbsleber
Mehl, zum Melieren
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

200 g festkochende Kartoffeln
1 Zitrone
50 ml Milch
100 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Für die Schmorzwiebeln:

1 Apfel
1 Zitrone
3 Zwiebeln
1 TL Zucker
1 EL Stärke
100 ml Calvados
100 ml Kalbsfond
2 Blatt Salbei
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Die Schale der Zitrone reiben. Den Saft der Zitrone auspressen und mit Wasser mischen. Die Kartoffeln schälen und in zentimetergroße Würfel schneiden. In wenig Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln fein pressen, durch ein Sieb streichen und mit Milch und Butter mischen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Muskat und Zitronenabrieb abschmecken.

Den Apfel schälen, fein würfeln und in das Zitronenwasser legen.

Die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Mit dem Zucker in einer Pfanne in etwas Butterschmalz bräunen. Anschließend mit Calvados ablöschen und einkochen lassen. Mit Kalbsfond auffüllen und weiter köcheln lassen. Gegebenenfalls mit der Stärke eindicken.



Bei geringer Hitze die Apfelstücke hinzugeben. Ein Salbeiblatt sehr fein schneiden und zufügen. Etwas weiterköcheln und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Silberhaut der Leber entfernen und die Leber in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Leber salzen, dünn melieren und bei wenig Hitze in Butterschmalz jede Seite drei Minuten braten. Anschließend im Ofen warmhalten.

Die Leber mit dem Kartoffelpüree, den Schmorzwiebeln und der Apfel-Calvados-Sauce auf Tellern anrichten und mit fein geschnittenem Salbei garniert servieren.



Leibgericht: „Entrecôte mit Aioli und Bratkartoffel-Paprika-Pfanne“ von Anna Peinze

Zutaten für zwei Personen

Für das Entrecôte:

- 2 Scheiben Entrecôte, à 300 g
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Aioli:

- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Zitrone
- 2 Eier
- 1 TL feiner Dijonsenf
- 200 ml Sonnenblumenöl
- Salz, aus der Mühle

Für die Kartoffeln und Bratpaprika:

- 400 g kleine Kartoffeln
- 150 g grüne Bratpaprika
- 6 Cocktailtomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 Zweige Rosmarin
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zum Garnieren:

- 1 Bund Brunnenkresse

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser kochen.

Das Entrecôte in Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten und anschließend in den Ofen geben.

Die Zitrone auspressen. Die Eier mit dem Senf, dem Zitronensaft und Salz verrühren. Nach und nach das Sonnenblumenöl hinzugeben bis eine feste Emulsion entstanden ist. Diese mit Salz und Zitronensaft abschmecken und zwei Knoblauchzehen hinzureiben.

Olivenöl in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Anschließend die Kartoffeln und die Bratpaprika hinzugeben. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Rosmarin hacken.



Beides mit den Tomaten in die Pfanne geben und alles knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kartoffeln, der Bratpaprika und der Aioli auf Tellern anrichten und mit Brunnenkresse garniert servieren.



Leibgericht: „Lachsfilet mit Tagliatelle und Weißwein-Sahnesauce“ von Danny Graf

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

200 g Lachsfilet, mit Haut
2 EL Mehl
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tagliatelle:

100 g Tagliatelle
Salz, aus der Mühle

Für die Sahne-Weißweinsauce:

100 g Champignons
50 g Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
2 Tomaten
20 g Butter
150 ml Weißwein
150 g Sahne
50 ml Gemüsefond
50 g Petersilie
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Nudeln Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln zugeben und al dente kochen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in der Butter anschwitzen. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit anschwitzen. Die Tomaten schneiden und in die Pfanne geben. Den Rosmarin zugeben. Die Champignons kleinschneiden und dazugeben. Alles mit dem Weißwein ablöschen, die Sahne, die Petersilie und den Gemüsefond zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.

Die Tagliatelle abgießen und in die Sauce geben.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, den Lachs melieren, mit Salz und Pfeffer würzen und scharf auf der Hautseite anbraten. Anschließend wenden.

Das Lachsfilet mit den Tagliatelle und der Sahne-Weißweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Schweinefilet mit Vollkornreis und rosa Pilzsauce“ von Auguste Hampe

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

- 2 Schweinefilets, à 125 g
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Vollkornreis:

- 100 g Vollkornreis
- Salz, aus der Mühle

Für die Pilzsauce:

- 150 g braune Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL passierte Tomaten
- 2 EL Weißwein
- 2 EL Crème légère
- ½ Bund Petersilie
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Vollkornreis in kochendem Salzwasser weich kochen.

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Champignons klein schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Zwiebeln darin braten. Die Pilze und die Petersilie zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vier Minuten braten. Den Weißwein, die Crème légère und die passierten Tomaten dazugeben. Die Sauce weitere vier Minuten köcheln lassen.

Die Schweinefilets in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten braten.

Das Schweinefilet mit dem Vollkornreis und der rosa Pilzsauce auf Tellern anrichten und servieren.