

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Oktober 2023** ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Christine Dietrich

Wilde Königsberger Klopse mit Weißweinsauce und schwarzem Reis

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

300 g Rehhackfleisch
 1 Ei
 2 TL Kapern
 1 TL Sardellenpaste
 100 g Semmelbrösel
 1 TL mittelscharfer Senf
 500 ml Rinderfond
 5 Wacholderbeeren
 3 getrocknete Lorbeerblätter
 3 Nelken
 1 TL getrockneter Thymian
 1 TL gemahlener Piment
 1 TL gemahlene Koriandersaat
 1 TL Knoblauchpulver
 1 TL Zimtpulver
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rehhackfleisch mit Senf, Ei, Kapern, Sardellenpaste und Semmelbrösel mischen und gut durchkneten.

Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeerblätter, Piment, Koriander, Knoblauch, Zimt und Thymian im Mörser mahlen. Salz und Pfeffer dazugeben und die Rehackmasse mit der Gewürz-Mischung vermengen.

Daraus kleine Bällchen formen und diese in einem Topf mit Fond knapp bedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Klopse entnehmen, den übrigen Fond durch ein Sieb gießen und aufheben.

Für die Weißweinsauce:

200 ml Weißwein
 2 Schalotten
 100 ml französischer Wermut
 2 EL Crème fraîche
 1 EL Butter + 50 g kalte Butter
 2 TL Kapern
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein würfeln und leicht in einem Topf in Butter anschwitzen. Wermut, Weißwein und 200 ml von dem aufgehobenen Fond der Klopse dazugeben und um die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb passieren, Crème fraîche hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter mit dem Pürierstab untermontieren, so dass eine leichte Bindung entsteht. Nun die Kapern zugeben und anrichten.

Für den Reis:

200 g Schwarzer Reis
 Salz, aus der Mühle

Reis in 450 ml Wasser kochen, bis das Wasser verkocht ist. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Kresse, zum Garnieren

Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.



Stefan Buchner

Thai-Curry mit Shiitake, Soba und frittierten Enoki

Zutaten für zwei Personen

Für die Currypaste:

- 3 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 3 cm Ingwer
- 1 Zweig Minze
- 2 mittelscharfe rote Chilis
- 1 TL Reissessig
- 1 TL helle Sojasauce
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Piment
- 1 TL gemahlener Kardamom
- ½ TL Kumin
- ½ TL gerebeltes Korianderkraut
- ½ TL Kurkuma
- 1 TL Zucker

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Koriander, Piment, Kardamom und Kumin in einen beschichteten Wok geben und bei mittlerer Hitze ein paar Minuten leicht anrösten.

Knoblauch, Ingwer, Schalotte und Chilis im Ganzen lassen und im Ofen auf der Grillstufe etwas rösten, bis sie weich sind und eine dunklere Farbe bekommen. Knoblauch, Ingwer und Schalotte schälen. Beim Knoblauch und der Schalotte den Strunk abschneiden. Bei den Chilis den Stiel und Strunk entfernen, aufschneiden und ebenfalls die Kerne entfernen.

Alles zusammen mit den Gewürzen aus der Pfanne sowie den übrigen Zutaten Korianderkraut, Zucker, Kurkuma, Reissessig, Sojasauce und gehackte Minze in einem Multizerkleinerer zu einer glatten Paste vermischen. Die fertige Currypaste abschmecken, in den Wok geben und erhitzen.

Für das Curry mit Einlage:

- 200 g Soba-Nudeln
- 6 Shiitake
- 1 kleine grüne Zucchini
- 1 Karotte
- 2 rote Snack-Paprika
- 2 gelbe Snack-Paprika
- 1 L Kokosmilch

Gemüse putzen und in dünne Scheiben bzw. Streifen schneiden.

Sobald die Curry-Paste erste Blasen bildet und etwas dunkler wird, das geschnittene Gemüse zu der Curry-Paste geben. Das Gemüse einige Minuten lang mit anbraten. Anschließend mit Kokosmilch aufgießen. Ein paar Minuten lang köcheln lassen, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist.

Gesalzenes Wasser für die Soba-Nudeln aufsetzen und zum Kochen bringen. Nudeln darin gar kochen und abseihen.

Für die frittierten Enoki:

- 1 Pck. Enoki-Pilze, ca. 80 g
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 2 Limetten
- 1 Ei
- 3 Zweige Koriander
- 3 Zweige Petersilie
- 1 EL Mehl
- ½ EL Speisestärke
- 50 ml geröstetes Erdnussöl
- Öl, zum Frittieren
- 1 Prise Salz

Pilzbüschel unten etwas abschneiden, vorsichtig abwaschen und ausschütteln. Auf Küchentuch trocknen und unterteilen.

Ei, Mehl, 2 EL kaltes Wasser, Speisestärke und Salz verrühren. Das Ende der Pilzbüschel festhalten, durch den Backteig ziehen und in der Fritteuse in heißem Öl goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen.

Limetten vierteln. Kräuter putzen und grob hacken. Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Curry mit den gekochten Nudeln und der Gemüse-Einlage in einer Schüssel anrichten. Knusprige Enoki-Pilze als Topping darauf geben und mit ein paar Tropfen Erdnussöl beträufeln.



Alina Habert

Wirsingsspalten aus dem Ofen mit Maronen-Möhren-Gemüse, Speck und Senfsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Wirsingsspalten und den

Speck:

1 kleiner Wirsing
40 g Frühstücksspeck
1 Zitrone, Abrieb
2 TL Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 195 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die äußeren Blätter des Wirsings entfernen. Wirsing waschen und putzen, dann in 8 Spalten schneiden.

Backblech mit Backpapier auslegen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Wirsingsspalten auf das Blech legen, mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und Muskat würzen. Für ca. 25 Minuten in den Ofen geben, bis die äußeren Blätter knusprig sind. Kurz vor Ende der Backzeit den Speck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl auslassen.

Für das Maronen-Möhren-Gemüse:

1 Zwiebel
3 Möhren
100 g vorgekochte, geschälte Maronen
20 ml Weißwein
1 TL Honig
1 Lorbeerblatt
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maronen halbieren, Möhren und Zwiebel schälen bzw. abziehen. Möhren in Scheiben, Zwiebel in Würfel schneiden.

Erst die Zwiebeln in Öl glasig anschwitzen, dann die Möhren dazugeben und schließlich die Maronen mit untermischen. Alles ein paar Minuten anbraten, bis das Gemüse Farbe annimmt, dann den Honig dazugeben und leicht karamellisieren lassen.

Danach alles mit Weißwein ablöschen und auf mittlerer Hitze 5-10 Minuten schmoren, bis die Möhren weich, aber noch bissfest sind. Lorbeerblatt hineingeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce:

1 kleine Zwiebel
1 EL mittelscharfer Senf
2 EL grober, süßer Senf
20 ml Weißwein
50 ml Gemüsefond
50 ml Milch
Honig, zum Abschmecken
1 TL Mehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne glasig anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann das Mehl dazugeben und mit den Zwiebeln in der Pfanne leicht anbräunen. Etwas Gemüsefond dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Schluckweise immer wieder Gemüsefond und Milch dazugeben, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

Erst kurz vor dem Servieren den Senf untermischen und abschmecken, ggf. noch etwas nachsalzen und Honig nach Geschmack ergänzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hajo Fritsch

Saure Kalbsnierchen mit Kartoffelwürfeln und Omas Eisbergsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die sauren Kalbsnierchen:

350 g geputzte Kalbsnieren, in Milch
eingelegt
1 Gemüsezwiebel
1 EL Crème fraîche
Butterschmalz, zum Anbraten
250 ml Kalbsfond
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Preiselbeermarmelade
3 EL Balsamicoessig
½ Bund Petersilie
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
2 EL Mehl

Die Nieren gut wässern und auf Küchenpapier abtrocknen. In Streifen schneiden und mit Mehl bestäuben. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und mit den Nierchen in Butterschmalz anbraten. Mit Essig, Kalbsfond und 250 ml Wasser ablöschen. Nelken, Lorbeer, Senf und Preiselbeermarmelade dazugeben. Ca. 20 Minuten köcheln. Lorbeer und Nelken entfernen. Zum Schluss Crème fraîche dazugeben und mit gehackter Petersilie garnieren.

Für die Kartoffelwürfel:

4 mittelgroße festkochende Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
Butterschmalz, zum Anbraten
1 TL edelsüßes Paprikapulver
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. In einer Schüssel Öl, Knoblauch, Paprikapulver und Salz verrühren und mit Kartoffelwürfel vermengen.

Danach die Würfel in einer Pfanne in Butterschmalz knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für Omas Eisbergsalat:

½ Kopf Eisbergsalat
½ Apfel
1 Zitrone, Saft & Zesten
200 g Saure Sahne
1 EL Honig
1 TL mittelscharfer Senf
5 Halme Schnittlauch
2 EL Walnusskerne
Zucker, zum Abschmecken
1 TL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett mit etwas Honig anrösten.

Eisbergsalat putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Apfel entkernen und in kleine Stücke schneiden, anschließend mit dem Salat vermengen.

Zesten der Zitrone abziehen und den Saft auspressen. Saure Sahne mit Zitronensaft, Zitronenzesten, Öl und Senf aufschlagen. Mit Zucker, Pfeffer und Salz würzen und etwas gehackten Schnittlauch hinzugeben.

Den Salat in ein extra Salatschälchen anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Geröstete Walnusskerne drüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lisa Comploi

Dreierlei Knödel mit Gorgonzolasauce und Pflücksalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Knödel-Teig:

150 g Knödelbrot
 ½ Zwiebel
 ½ Knoblauchzehe
 1 Ei
 120 ml Milch
 50 g Butter
 ½ Bund glatte Petersilie
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Dreierlei-Knödel:

100 g frischer Spinat
 1 vorgekochte, vakuumierte Rote Bete
 50 g milder Schnittkäse, z.B. Gouda
 1 EL Paniermehl
 Salz, aus der Mühle

Das Ei mit Milch verrühren und das Knödelbrot mit der Eier-Milch-Mischung vermengen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und in Butter anbraten. Diese zur Knödelmasse geben. Petersilie und Schnittlauch klein schneiden und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knödelmasse etwas ruhen lassen und danach in drei Schüsseln aufteilen.

Spinat in etwas Wasser blanchieren, kurz abkühlen lassen, ausdrücken und grob mit dem Pürierstab mixen.

Vorgekochte Rote Bete ebenfalls mit dem Pürierstab mixen.

Rote-Bete-Masse und Spinat-Masse jeweils getrennt voneinander in eine der drei Schüsseln zur Knödelmasse geben und locker verkneten. Die 3. Knödelmasse ohne Zusatz so belassen.

Sollte die Masse zu weich sein, etwas Paniermehl zugeben.

Als Füllung Käse in kleine Würfel schneiden und mit den Händen mit einer Handvoll Knödelmasse ummanteln. Knödel mit feuchten Händen rund formen. Für alle drei Arten von Knödel so verfahren, so dass jeder Knödel einen Käse-Kern hat.

In kochendem und gesalzenem Wasser alle Knödel für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, mittig auf dem Teller platzieren und mit der Sauce zum Schluss übergießen.

Für die Sauce:

100 g milder, cremiger Gorgonzola
 ohne Rinde
 20 g Butter
 125 ml Sahne
 50 ml Milch

Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit etwas Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

Nun die Sahne in den Käse einrühren und kurz aufkochen lassen. Dabei immer umrühren. Falls die Sauce zu dick ist, etwas Milch hinzugeben.

Für den Salat:

100 g Pflücksalat
 10 Cocktailtomaten
 3 EL Apfelessig
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Pflücksalat waschen und trockentupfen. In einer kleinen Schüssel mit Essig, Öl und Salz vermengen. Über den Salat geben. Cocktailtomaten halbieren und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.