

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Februar 2024** ▪
Leibgericht mit Robin Pietsch



Sabrina Brüning

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g gemischtes Hackfleisch
 1 große Zwiebel
 2 Eier
 1 EL Senf
 1 EL Sardellenpaste
 600 ml Hühnerfond
 2 EL Paniermehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Hackfleisch, Paniermehl, Eier, Senf und Zwiebel in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Fleischteig kneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf ein wenig Sardellenpaste hinzufügen. Aus der Teigmasse Klopse formen. Fond in einem Topf erwärmen und die Klopse darin ziehen lassen.

Für die Kartoffeln:

300 g festkochende Kartoffeln
 1 TL Butter
 ½ EL feines Salz

Kartoffeln waschen, schälen und vierteln. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln in das Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze für ca. 15 Minuten weichkochen. Vor dem Servieren die abgeschöpften Kartoffeln mit etwas Butter vermengen.

Für die Sauce:

100 g Kapern
 1 Zitrone, Saft
 200 ml Saure Sahne
 150 g Butter
 500 ml Hühnerfond
 150 g Mehl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und 50 ml Saft auspressen. Butter mit Mehl zusammen in einen Topf erhitzen. Mit Fond unter Rühren ablöschen. Die abgetropften Kapern und Saure Sahne dazugeben. Die Sauce nicht mehr kochen lassen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer süßsauer abschmecken.

Für den Rote-Bete-Salat:

200 g vorgegarte Rote Bete
 1 Schalotte
 2 EL Weißweinessig
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 TL gemahlener Kümmel
 1 TL Zucker
 4 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und klein schneiden. Petersilie fein hacken. Weißweinessig und Rapsöl miteinander vermengen und mit Rote Bete und Zwiebeln vermischen. Rote-Bete-Salat mit Kümmel, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie garnieren.

Für die Garnitur:

½ Bund glatte Petersilie

Petersilie fein hacken und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Schreiner

Mozartknödel mit Pistaziencreme, Pistazienkrokant und mit Himbeer-Gel gefüllten Himbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Mozartknödel:

2 Mozartkugeln
1 Ei
50 g Butter, Zimmertemperatur + Butter zum Anbraten
250 g Magerquark
100 g Mehl
50 g Hartweizengrieß
100 g Pankobrösel
1 Prise Salz
Salz, aus der Mühle

Die Butter und Ei schaumig rühren. Quark, Mehl, Grieß und Salz hinzufügen und zu einem Teig kneten. Teig im Kühlschrank ruhen lassen. Teig zu Knödel formen, mit je einer Mozartkugel füllen und in Salzwasser 10-12 Minuten unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen. In einer beschichteten Pfanne Pankobrösel in Butter unter ständigem Rühren anrösten und die abgetropften Knödel in den gerösteten Bröseln wälzen.

Für das Pistazienkrokant:

60 g geschälte, ungesalzene Pistazienkerne
30 g Zucker

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und ganze Pistazien hinzugeben. Auskühlen lassen und im Anschluss Pistazien klein hacken.

Für die Pistaziencreme:

100 g Pistazienmark
100 g Sahne
50 ml Milch
12 g Zucker

Pistazienmark, Sahne, Milch und Zucker vermengen und in die Espumaflasche füllen. Zwei Kapseln eindrehen, schütteln und weiterverwenden.

Für die Himbeeren mit Himbeer-Gel:

250 g frische Himbeeren
1 Zitrone, Abrieb & Saft
150 g dunkle Kuvertüre
2 g Agar Agar
1 Schuss Himbeergeist
20 g Zucker

Acht schöne Himbeeren beiseitelegen. Schale der Zitrone reiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Die restlichen Himbeeren (ca. 150 g) mit Stabmixer pürieren, etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb, Himbeergeist und Agar Agar hinzufügen. Alles aufkochen lassen, schnell durch Sieb streichen und auf Teller abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse nochmals mit Stabmixer pürieren.

Kuvertüre schmelzen, auf Teller streichen, die acht Himbeeren daraufstellen und in den Tiefkühler stellen. Schließlich die Himbeeren mit dem Gel befüllen.

Für die Garnitur:

2 EL Puderzucker

Knödel mit Puderzucker bestäuben.

Knödel auf Tellern anrichten, Krokant darüber streuen und mit Pistaziencreme und Himbeeren servieren.



Regine Albrecht

Kalbsleber auf venezianische Art mit Polenta-Rauten und Lollo rosso

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

600 g küchenfertige Kalbsleber
 400 g rote Zwiebeln
 50 g Butter
 50 ml Rotwein
 50 ml Balsamicoessig
 2 Blätter Salbei
 2 Zweige glatte Petersilie
 2 EL Olivenöl
 1 Prise Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Butter darin schmelzen lassen, bis sie schäumt. Kalbsleber in 1 cm breite Streifen sehr kurz und scharf anbraten, dann herausnehmen. Zwiebeln ebenfalls in der Pfanne anschwitzen, bis sie ganz leicht gebräunt sind. Salbei hacken und auch kurz mitrösten. Mit Balsamico ablöschen. Rotwein zugießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Während das Ganze auf die Hälfte reduziert, die Leber nochmals dazugeben und unterrühren. Nicht mehr kochen lassen, sonst wird die Leber hart. Petersilie hacken und drüber streuen.

Für die Polenta:

150 g Polentagrieß
 25 g Butter
 250 ml Milch
 250 ml Gemüsefond
 ½ TL getrockneter Majoran
 Olivenöl, zum Braten
 ½ TL Salz

Eine Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen. Gemüsefond, Milch und Butter in einen Topf geben und aufkochen. Polenta, Majoran und Salz dazugeben und unter ständigem Rühren auf mittlerer Stufe für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sobald die Polenta eine breiartige Konsistenz angenommen hat, die Masse in die Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Die Masse etwa 30 Minuten abkühlen lassen und dabei abdecken. Folie entfernen, Polenta stürzen und in Rauten schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Polenta darin in Öl goldgelb braten.

Für den Salat:

1 Kopf Lollo rosso
 1 Bund Rucola
 1 TL mittelscharfer Senf
 1 EL Agavendicksaft
 1 EL Apfelessig
 ¼ Bund Kerbel
 ¼ Bund Schnittlauch
 ¼ Bund glatte Petersilie
 2-3 EL Olivenöl

Lollo rosso und Rucola waschen, trockenwedeln und in mundgerechte Stücke zupfen. Ein Dressing aus Apfelessig, Olivenöl, Senf und Agavendicksaft anrühren. Kräuter fein hacken und unterheben. Dressing mit Salat vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ben Rödel

Schweinefilet im Speckmantel mit Pilzragout und Käse-Laugenknödel

Zutaten für zwei Personen

Für die Käse-Laugenknödel:

- 1 altbackenes Weizenbrötchen
- 2 altbackene Laugenbrötchen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Ei
- 100 g Tiroler Bergkäse
- 50 ml Sahne
- 100 ml Milch
- Butter, zum Anbraten
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 TL getrockneter Majoran
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Die drei Brötchen fein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, fein hacken und in einem Topf in der Butter glasig anschwitzen. Sahne und Milch dazu geben und den Topf vom Herd nehmen.

In die Brötchenwürfel das Ei hineinschlagen, Petersilie fein hacken und mit dem Majoran zu den Brötchen geben. Die lauwarme Zwiebel, Milch, Sahne und Buttermischung ebenfalls zu den Brötchenwürfeln hinzugeben und verrühren. Käse fein reiben und unter die Masse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Masse kurz ruhen und anziehen lassen. Anschließend die Masse zu Knödeln formen und ca. 10 Minuten über dem Wasserbad dämpfen bzw. in der Alufolie 15 Minuten im Wasser kochen. Dazu vorher die Knödelmasse in Klarsichtfolie und anschließend darüber in Alufolie einwickeln. Anschließend kurz abkühlen und in Butter anbraten.

Für das Pilzragout:

- 200 g braunen Champignons
- 200 g Kräuterseitlinge
- 2 Schalotten
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 50 g Crème fraîche
- 150 ml Sahne
- Butter, zum Anbraten
- 200 ml Gemüsefond
- 50 ml halbtrockener, feinherber Weißwein
- 1 Spritzer Worcestersauce
- ¼ Bund glatte Petersilie
- ¼ Bund Dill
- ¼ Bund Schnittlauch
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze säubern und halbieren. Schalotten abziehen und fein hacken.

Olivenöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten kurz darin anschwitzen. Pilze dazu geben und kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend mit Gemüsefond auffüllen. Knoblauch abziehen, fein reiben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer hinzugeben. Alles 5 Minuten köcheln lassen. Sahne und Crème fraîche unterheben. Kräuter fein schneiden und hinzugeben. Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken.

Für das Schweinefilet: Bacon auslegen. Schweinefilet unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz, getrocknetem Majoran und Senf bestreichen und pfeffern. Die Filets in den Bacon einrollen und in Butter und Thymianzweigen in einer Pfanne rundherum anbraten. Nun für ca. 15 Minuten in den Backofen geben.

2 Schweinefilets, à 100 g
10 Scheiben Bacon
Butter, zum Anbraten
1 TL süßer Senf
3 Zweige Thymian
1 TL getrockneter Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Gartenkresse zupfen oder schneiden und zum Garnieren verwenden.

1 Beet Gartenkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.