

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. April 2024** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Alexander Waesch

Pfälzer Blutwurst mit Kartoffelpüree, zweierlei Zwiebel, Majoran-Öl und Sud von der Schmorzwiebel

Zutaten für zwei Personen

Für den Sud:

2 weiße Zwiebeln
 ½ Knoblauchzehe
 50 g Butter
 500 ml Geflügelfond
 5 g Estragonessig
 2 Zweige Majoran
 2 Lorbeerblätter
 2 g ganze Kümmelsamen
 4 g Meersalz
 5 g schwarze Pfefferkörner

Die Zwiebeln abziehen, fein hacken, in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit Geflügelfond ablöschen. Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit Estragonessig, Kümmelsamen, Majoran, Lorbeer, Salz und Pfeffer mit in die Pfanne geben und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und Sud auffangen.

Für das Majoran-Öl:

50 ml Pflanzenöl
 50 g Majoran

Öl mit dem Majoran in einen Topf geben, auf 70°C erwärmen, ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren.

Für die Perlzwiebeln:

100 g frische Perlzwiebeln
 50 ml roter Portwein
 50 ml Apfelsaft
 50 ml Apfelessig
 1 Lorbeerblatt
 30 g heller Muscovado-Vollrohrzucker

Perlzwiebeln schälen und halbieren. Vollrohrzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Portwein, Apfelsaft und Apfelessig ablöschen. Perlzwiebeln und Lorbeerblatt dazugeben, einmal aufkochen und ziehen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 80 ml Sahne
 80 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Butter und Sahne dazugeben und zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebel
 Mehl, zum Mehlieren
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In Mehl wälzen und in der Pfanne mit etwas Öl knusprig ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Blutwurst Blutwurst in Scheiben schneiden, leicht mehlieren und in Butter kross
1 Blutwurst anbraten.
Mehl, zum Mehlieren
Butter, zum Anbraten

Für die Garnitur: Majoran zupfen.
1 Zweig Majoran

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Majoranspitzen garniert servieren.



Lilli Kipke

Pilz-Risotto mit geschmortem Radicchio

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis
60 g Guanciale
100 g braune Champignons
100 g getrocknete Steinpilze
1 mittelgroße rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
60 g Parmesan
1 EL kalte Butter
250 ml Sauvignon Blanc
500 ml Kalbsfond
2-3 Zweige krause Petersilie
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Steinpilze mit kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen. Champignons abziehen und in Scheibchen schneiden. Petersilie hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Guanciale klein würfeln und mit Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Reis dazugeben und unter Rühren ebenfalls glasig anschwitzen. Fond in einem Topf erwärmen. Abwechselnd und unter Rühren Wein und Fond zum Risotto geben. Weiche Steinpilze zugeben, weiter rühren und Flüssigkeit nachgießen. Parmesan reiben und gut die Hälfte des Käses in das Risotto einrühren. Champignons roh zugeben. Sobald der Reis die richtige Konsistenz erreicht hat, den restlichen Parmesan, Salz, Pfeffer, Petersilie und gegebenenfalls Butter hinzufügen.

Für den Radicchio

1 mittlerer Kopf Radicchio
2-3 EL dunkler Balsamicoessig
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blätter vom Kopf trennen, waschen, trocknen und ggf. dicke Rippen begradigen.

Olivenöl in einer schweren Pfanne heiß werden lassen, die Radicchio-Blätter bei mittlerer Hitze und unter Wenden schmoren kurz vor dem gewünschten Garpunkt den Essig großzügig über das Gemüse geben. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

¼ Bund Schnittlauch

Schnittlauch als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tim Renz

Rinderfilet mit Trüffeljus, Kartoffelpüree und Brokkolini

Zutaten für zwei Personen

Für das Filet:

1 Rinderfilet, à ca. 400 g
 3 Knoblauchzehen
 2 EL Butter
 4 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rinderfilet mit Rosmarin und Knoblauch in der Pfanne von allen Seiten scharf in Butter anbraten. Anschließend auf ein Blech geben und für ca. 8-10 Minuten im Backofen garen.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 125 g Butter
 100 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Abgießen, dann Butter und Sahne dazugeben, zu einem Püree verarbeiten und mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Brokkolini:

300 g Brokkolini
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkolini in einer Pfanne in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Trüffeljus:

15 g schwarzer Trüffel
 2 Schalotten
 50 g Butter
 100 ml Trüffelöl
 200 ml Rinderfond
 20 ml Portwein

Schalotten abziehen, fein hacken und in Trüffelöl glasig anbraten. Mit Portwein und Rinderfond ablöschen und reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren mit Butter binden und Trüffel hinzugeben.

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund glatte Petersilie

Kräuter hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sonja Reinholz

Tagliatelle mit vegetarischer "Bolognese", konfierten Tomaten und Tomaten-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

220 g Pastamehl + Pastamehl, zum Ausrollen
2 Eier
1 EL + 2-3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Pastamehl, Eier, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz vermengen und ca. 5 Minuten gut durchkneten. Danach den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ruhen lassen.

Teig in vier gleichgroße Teile teilen und nach und nach zu Nudeln verarbeiten. Dafür den Teig mit etwas Pastamehl ausrollen und mit einer Nudelmaschine dünne Platten ausrollen. Die Platten anschließend in Tagliatelle schneiden. Tagliatelle in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und mit dem restlichen Olivenöl vermengen.

Für die vegetarische Bolognese:

100 g braune Champignons
60 g Knollensellerie
1 Karotte
400 g geschälte, ganze Tomaten, aus der Dose
60 g Walnüsse
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
1-2 EL Balsamicoessig
4 Zweige Thymian
3 Zweige Basilikum
2 TL getrockneter Oregano
Cayennepfeffer, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse klein hacken. Champignons, Sellerie und Karotte putzen bzw. schälen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Champignons, Sellerie, Karotte und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauch fein schneiden.

Olivenöl erhitzen und Karotten darin anbraten. Danach den Sellerie dazugeben und mitbraten. Anschließend die Zwiebel und Pilze dazugeben. Wenn alles gut angebraten ist, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und mitanbraten. Mit Dosentomaten und etwas Wasser ablöschen und Walnüsse dazu geben.

Balsamicoessig, Thymian, Oregano, eine Prise Cayennepfeffer, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Gut umrühren, Tomaten zerdrücken und auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Zum Schluss Basilikum hacken und zur Sauce geben. Erneut mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Tomaten:

14 Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zucker
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten, Rosmarin und Thymian in eine kleine Auflaufform geben und großzügig Olivenöl darüber geben. Knoblauch abziehen, andrücken und dazu geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker gut vermischen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten garen.

Danach die Tomaten häuten und zur Seite stellen. Ein paar Tomaten zerdrücken und mit dem Öl vermischen. Alles durch ein feines Sieb geben und das Tomaten-Öl auffangen.

Für die Garnitur: Parmesan reiben. Gericht mit Parmesan und Basilikum garnieren.
80 g Parmesan
1-2 Zweige Basilikum

Die Tagliatelle mit der Sauce, den konfierten Tomaten und dem Tomaten-Öl anrichten und mit Parmesan und Basilikum garniert servieren.



Thomas Lehmann

Pasta Carbonara

Zutaten für zwei Personen

Für die Carbonara:

100 g Guanciale
4 Eier
140 g Pecorino Romano

Den Pecorino fein reiben. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit dem Käse gut vermischen. Guanciale in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne langsam ausbraten.

Für die Pasta:

2 Eier
100 g Mehl, Type 00
100 g Semola
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl, Semola und Eier mit einem Knethaken kneten, anschließend mit der Hand nachkneten, bis eine geschmeidige Teigkugel entstanden ist. Diese ruhen lassen, solange es die Zeit erlaubt.

Dann Teig durch eine Nudelwalze geben und anschließend mit Hilfe des Spaghetti- oder Tagliatelle-Aufsatzes Nudeln herstellen.

Pasta in Salzwasser al dente garen. Sobald sie fertig ist, aus dem Wasser nehmen und direkt mit der warmen Guanciale und dem Ei-Käse-Gemisch vermengen. Für die Sämigkeit bei Bedarf Nudelwasser hinzufügen.

Pasta Carbonara anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Annemarie Lamß

Ratatouille mit Schmorzwiebeln, Sesamcreme und Zucchini-Sticks

Zutaten für zwei Personen

Für das Ratatouille:

1 Aubergine
1 Zucchini
1 große, rote Paprika
200 g stückige Tomaten aus der Dose
2 Knoblauchzehen
1-2 Zweige Thymian
1-2 Zweige Rosmarin
Zucker, zum Abschmecken
6 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Gemüse putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zunächst Auberginen ohne Öl anbraten. Werden sie weich, etwas Olivenöl hinzugeben. Zucchini und Paprika im restlichen Olivenöl anbraten. Auberginenwürfel zugeben. Knoblauch abziehen, fein hacken und ebenfalls zum Gemüse geben. Thymian und Rosmarin fein hacken. Dosentomaten und jeweils 1-1,5 TL der Kräuter unter das Gemüse heben und alles mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schmorzwiebeln:

2 weiße, kleine-mittelgroße Zwiebeln
1 Orange, Schale
30 g Butterschmalz
200 ml Gemüsefond
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
1 EL Zucker
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, halbieren und mit Zucker bestreuen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die halbierten Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Orange heiß abspülen und zwei Streifen Schale abschneiden.

Orangenschale, Gemüsefond, Thymian, Rosmarin und Muskat zu den Zwiebeln geben und alles im Ofen mit geschlossenem Deckel ca. 25-30 Minuten schmoren lassen.

Für die Sesamcreme:

1 Knoblauchzehe
100 g Crème fraîche
30 g Tahini
Chili, aus der Mühle
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein reiben. Mit Crème fraîche, Tahini, Chili, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.

Für die Zucchini:

½ Zucchini
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Zucchini putzen und in 6-7 cm lange, feine Streifen schneiden. Im einem kleinen Topf knusprig frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.