

| Die Küchenschlacht - Menü am 12. Januar 2015 |
„Leibgerichte“ Mario Kotaska



Leibgericht: „Schweinelende mit Kartoffelpüree, Calvados-Äpfeln und Feldsalat mit Kartoffeldressing“ von Annie Villeminey

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinelende:

1	Schweinelende à 400 g
2	Boskoop-Äpfel
200 g	Crème fraîche
200 g	Schlagsahne
1 EL	Butter
50 ml	Calvados
5 Zweige	Thymian
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelpüree:

300 g	mehligkochende Kartoffeln
1	Ei
250 ml	Milch
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat:

100 g	Feldsalat
1	kleine Kartoffel
2 Scheiben	Bacon
150 ml	Hühnerfond
½ EL	Weißweinessig
2 EL	Olivenöl
½ Bund	glatte Petersilie
	Cayennepfeffer
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Schweinelende zunächst das Fleisch säubern, trockentupfen und in Medaillons schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin scharf anbraten. Anschließend die Medaillons herausnehmen und die Äpfel in der gleichen Pfanne andünsten. Die Apfelscheiben mit Calvados ablöschen.



Dann die Medaillons in eine Auflaufform legen und die Apfelstücke mit dem Calvados dazugeben. Einige Thymianblättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die Sahne und die Crème fraîche ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Medaillons im Ofen circa sieben Minuten lang garen.

Für den Salat die Kartoffel schälen und in kochendem Salzwasser garen. Die Petersilie klein hacken und zur Seite stellen, den Hühnerfond aufkochen und mit Essig, Olivenöl, Salz und Cayennepfeffer vermischen. Die Kartoffel mit dem Dressing pürieren, sodass ein Kartoffeldressing entsteht.

Den Bacon kleinschneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Den Feldsalat gründlich waschen und trocken schleudern, und mit dem Dressing und dem knusprigen Bacon vermischen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser weich kochen. Anschließend die Kartoffeln abgießen. In einem Topf Milch erhitzen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in die Milch drücken und verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Zuletzt ein Ei trennen und das Eigelb schnell unter das Püree rühren. Dabei darauf achten, dass das Püree nicht zu heiß ist, damit das Eigelb nicht stockt.

Die Schweinelende mit Apfelscheiben und Püree auf Tellern anrichten, etwas Calvados-Sauce dazugeben und servieren.



Leibgericht: „Rotes Thai-Curry mit Riesengarnelen, Cashewkernen und feurigem Papayasalat“ von Paul Woelky

Zutaten für zwei Personen

Für das Thai-Curry:

400 g	Riesengarnelen
150 g	thailändischer Duftreis
80 g	geröstete Cashewnüsse
3	Frühlingszwiebeln
100g	Mungobohnensprossen
2 Stangen	Staudensellerie
2 cm	frischer Ingwer
2 EL	Erdnussöl
2 Stangen	Zitronengras
200 ml	Kokosmilch
50 ml	Sahne
2 EL	Reisessig
2 EL	Fischsauce
2 EL	Sojasauce
4 EL	rote Currypaste
½ Bund	Basilikum
½ Bund	Minze
4	Kaffir-Limettenblätter
1 EL	brauner Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zum Garnieren:

10	Sellerieblätter
2	Limetten
2	Hibiskusblüten

Für den Salat:

½	grüne, unreife Papaya
½	Karotte
5	Cocktailtomaten
80g	grüne Bohnen
2	Knoblauchzehen
2	Vogelaugenchilis
25 g	getrocknete Shrimps
25 g	ungesalzene Erdnüsse
2 EL	Fischsauce
1 EL	Palmzucker
1	Limette
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Für das Thai-Curry zunächst in einem Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und den Duftreis darin garen. Die Enden der Frühlingszwiebeln und des Selleries abtrennen und die Frühlingszwiebeln sowie den Sellerie fein schneiden. Die Cashewnüsse in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten.

Anschließend einen Esslöffel Erdnussöl im Wok erhitzen und die Garnelen vier Minuten darin braten. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Ingwer schälen und fein hacken. Das Zitronengras ebenfalls fein hacken. Einen weiteren Esslöffel Öl in den Wok geben und den Ingwer mit den Frühlingszwiebeln, Sellerie, Zitronengras eine Minute leicht anrösten. Die Kokosmilch mit der Sahne, der roten Currypaste, braunem Zucker, Reisessig, Fisch- und Sojasauce verrühren, bis der Zucker sich auflöst. Die Mixtur in den Wok geben und drei Minuten kochen, bis die Sauce leicht andickt.

Die Basilikum- und die Minzblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Jeweils zwei Esslöffel Basilikum und Minze mit den Garnelen, Mungobohnensprossen, und Limettenblättern hinzufügen und das Curry zwei weitere Minuten kochen.

Für den Salat die Papaya schälen und mit einem Julienneschneider in feine Streifen schneiden. Die Karotte schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Bohnen in zweieinhalb Zentimeter lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser etwa zwölf Minuten garen. Die Knoblauchzehen abziehen und mit den Chilischoten im Mörser zerkleinern. Die getrockneten Garnelen, die Fischsauce und den Palmzucker dazugeben und alles zusammen zerstoßen. Zuletzt die Cocktailtomaten halbieren, in den Mörser geben und leicht andrücken.

Die Mischung aus dem Mörser mit den Bohnen, Karotten- und Papayastreifen vermengen. Eine Limette halbieren und den Salat mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die gerösteten Erdnüsse als Garnitur darüber streuen.

Zuletzt den Reis mit einem Servierring in der Mitte eines tiefen Tellers anrichten und das Curry darum verteilen. Mit den Sellerieblättern und Limettenvierteln garnieren. Den Salat in einem separaten Schälchen dazu reichen.



Leibgericht: „Puten-Gulasch mit Kräuterknödeln“ von Manuela Kösters

Zutaten für zwei Personen

Für das Puten-Gulasch:

240 g	Puten-Gulasch
2	Zwiebeln
2	rote Paprikaschoten
1	grüne Paprikaschote
100 g	weiße Champignons
200 g	Dosenmais
½	rote Chilischote
500 ml	Geflügelfond
100 g	passierte Tomaten
1 TL	Tomatenketchup
1 TL	Worcestershiresauce
3 TL	Tomatenmark
3 Zweige	Koriander
3 Zweige	Thymian
2 TL	Paprikapulver, edelsüß
2 TL	Chilipulver
2 TL	Pflanzenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kräuterknödel:

6	Brötchen, vom Vortag
240 g	mittelalter Gouda
4 TL	Butter
2	Eier
4 EL	Mehl
2 Bund	glatte Petersilie
1	Zwiebel
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Gulasch zunächst das Putenfleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Chilipulver würzen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln, die Paprikaschoten abwaschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Thymian- und die Korianderblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken.

Zwei Teelöffel Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und das Gulasch darin rundherum anbraten. Das Gemüse hinzufügen und für zehn Minuten garen. Anschließend das Tomatenmark einrühren und 100 Milliliter Wasser, den Geflügelfond sowie die passierte Tomaten angießen.

Für die Klöße eine Zwiebel häuten und fein würfeln, die Petersilie abwaschen, trockentupfen und fein hacken. Den Gouda und die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Anschließend Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin leicht anschwitzen.



Ein Ei trennen und das Eiweiß mit einem Ei, den Zwiebelwürfeln, Semmelwürfeln, der Petersilie, Milch, Käse und drei Esslöffeln Mehl vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und 20 Minuten lang ziehen lassen.

Die Champignons in Scheiben schneiden, die Chilischote entkernen und fein hacken. Dann die Chilischote und den Ketchup in den Topf geben und für fünf Minuten einkochen lassen. Den Mais abtropfen lassen und zusammen mit den Champignons in den Topf geben. Anschließend das Gulasch weitere zehn Minuten köcheln lassen.

Aus der Knödelmasse kleine Knödel rollen und in leicht kochendem Salzwasser für neun Minuten garen. Zuletzt das Gulasch mit Paprikapulver, Pfeffer, einigen Spritzern Worcestershiresauce, Thymian und Koriander abschmecken. Das Gulasch mit den Klößchen anrichten und mit Petersilie garnieren.



Leibgericht: „Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat“ von Manfred Kumpf

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2	Kalbsschnitzel à 150 g
4	Anchovis
8	Kapern
1	Zitrone
200 g	Paniermehl
3	Eier
5 EL	Butterschmalz
	Mehl, zum Panieren
	Butter, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

300 g	festkochende Kartoffeln
50 g	Speck
1	Schalotte
1	Frühlingslauch
3 EL	Butterschmalz
1 EL	Butter, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Gurkensalat:

1	Salatgurke
1	Schalotte
2 EL	Weißweinessig
5 EL	Schlagsahne
1 Bund	Dill
	Zucker, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Den Frühlingslauch und den Speck ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Kalbsschnitzel plattieren, salzen und pfeffern und mit Mehl, Ei und Paniermehl panieren. Für die Garnitur des Schnitzels von der Zitrone zwei schöne Scheiben abschneiden.



Die Kartoffeln in Butterschmalz anbraten bis sie eine goldbraune Farbe haben und den Speck zugeben. Anschließend die Schalotte und den Frühlingslauch zugeben. Zuletzt die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und eine Flocke Butter dazugeben.

Die Schnitzel in Butterschmalz anbraten und goldbraun ausbacken. Dabei die Pfanne hin und wieder schwenken, damit die Panade des Schnitzels schön luftig wird. Abschließend etwas Butter ans Schnitzel geben.

Für den Gurkensalat die Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben mit Salz Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, gut durchmischen und sechs Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Schalotte abziehen und fein würfeln. Anschließend den Sud der Gurken abgießen und die Schalottenwürfel, Weißweinessig und Sahne zu den Gurken geben. Den Dill fein hacken und unter den Gurkensalat mischen.

Aus jeweils zwei Anchovis einen kleinen Ring Formen. Je ein Schnitzel mit einem Anchovi-Ring, einer Zitronenscheibe und vier Kapern belegen. Mit den Bratkartoffeln und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.



Leibgericht: „Rinderfilet im Speckmantel mit Pastinaken-Petersilienwurzel-Püree und Rotkohlsalat“ von Friederike Hahn

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Stücke	Rinderfilet à 150 g
2 Scheiben	Speckscheiben, Lardo di Colonnata
1 Glas	Gewürzgurken
50 ml	mittelscharfer Senf
100 ml	Rotwein
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Püree:

1	große Kartoffel
150 g	Petersilienwurzel
150 g	Pastinaken
1	Knoblauchzehe
50 g	Butter
1	Muskatnuss
½ Bund	Schnittlauch
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rotkohlsalat:

150 g	Rotkohl
2	Zitronen
1	Apfel
1 EL	Sommerblütenhonig
100 ml	Olivenöl
50 ml	Weißweinessig
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Außerdem:

1	Orange, zur Dekoration
---	------------------------

Zubereitung

Für das Püree die Pastinaken, die Kartoffel und die Petersilienwurzel schälen und in feine Würfel schneiden. Salzwasser zum kochen bringen und die Würfel darin weichkochen. Wenn sie eine weiche Konsistenz erreicht haben, das Kochwasser abschütten und die Würfel mit der Butter pürieren. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Püree mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und nach Geschmack etwas Knoblauch abschmecken und mit dem Schnittlauch garnieren.



Für den Rotkohlsalat zunächst den Rotkohl reiben. Den Apfel halbieren, entkernen und eine Hälfte in kleine Stücke schneiden. Den Saft der Zitronen und auspressen. Dann aus Zitronensaft, Honig, Olivenöl und Weißweinessig eine Vinaigrette anrühren und mit dem Rotkohl und den kleinen Apfelstücken vermengen.

Nun die Gewürzgurken fein hacken und mit etwas Senf mischen und das Rinderfilet mit dem Speck ummanteln. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Filets darin von jeder Seite etwa drei bis vier Minuten braten, bis das Fleisch den gewünschten Garpunkt erreicht. Nach dem Anbraten das Fleisch mit etwas Rotwein ablöschen und darin schmoren lassen. Vor dem Anrichten das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten die Senf-Gurken-Mischung auf das Fleisch geben, das Püree und den Rotkohlsalat hinzufügen und mit der Orange auf Tellern garnieren.



Leibgericht: „Gelbes Hähnchen-Curry mit Jasminreis“ von Lars Putensen

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchencurry:

300 g	Hähnchenbrustfilet
100 g	Jasmin-Reis
1	Möhre
1	gelbe Paprika
1	rote Zwiebel
1	Lauchzwiebel
1	Limette
1	rote Chilischote
1	Knoblauchzehe
40 g	Ingwer
400 ml	Kokosmilch
2 EL	Thailändische Curry-Paste, gelb
1 Bund	Koriander
20 g	Curry-Pulver
10 g	Paprikapulver
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Hähnchencurry zunächst das Hähnchenbrustfilet in etwa zwei bis drei Zentimeter lange Streifen schneiden. Die Paprika entkernen und würfeln. Anschließend die Möhre schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl im Wok erhitzen und das Currypulver mit dem Paprikapulver darin anrösten. Das Fleisch, die Paprikawürfel und die Möhrenscheiben portionsweise im Wok anbraten und danach jeweils wieder aus dem Wok entnehmen und beiseite Stellen.

In einem Topf 175 Milliliter Wasser erhitzen und den Reis darin 20 Minuten lang bei kleiner Hitze garen, bis das Wasser verdampft ist.

Die rote Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein hacken. Dann die Chilischote werden längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Alles zusammen mit den Wok geben und darin anschwitzen. Mit Kokosmilch ablöschen und einkochen lassen.

Das Fleisch, die Paprika und die Möhren wieder in den Wok geben und in der Kokosmilch gar ziehen lassen. Die Limette halbieren und das Curry mit etwas Limettensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Korianderblätter abzupfen und kleinhacken und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Anschließend das Curry mit dem Reis auf einem Teller anrichten und mit Koriander und Lauchzwiebeln garnieren.