

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Oktober 2022** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Kerstin Schmalzl-Greis

Schweinemedallions mit Spätzle und Kräuter-Frischkäsesauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

100 g Spätzlemehl
 2-3 Eier
 20 ml Sprudelwasser
 Muskatnuss, zum Reiben
 50 g Butter
 ½ TL Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spätzlemehl mit Eiern, Salz und geriebener Muskatnuss zu einem zähen Teig verrühren. Dann mithilfe des Spätzlehobels die Spätzle in kochendes Salzwasser hobeln. Sobald die Spätzle nach oben steigen mit einer Schaumkelle in eine weitere Schüssel füllen und beiseitestellen. Kurz vor dem Servieren Spätzle in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für die Kräuter-Frischkäsesauce:

150 g zimmerwarmer Frischkäse
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 100 ml Gemüsefond
 ½ Bund krause Petersilie
 ½ Bund Dill
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln und Knoblauch pressen. Beides in einer Pfanne andünsten und mit 100 ml Gemüsefond ablöschen. Petersilie und Dill fein hacken. Etwas Dill zur Garnitur zurückhalten. Frischkäse in die Pfanne geben und mit dem Sud und den Schalotten verschmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas ziehen lassen. Sauce mit einem Stabmixer durchmischen und kurz vor dem Servieren die Kräuter unterrühren.

Für die Schweinemedallions:

4 Schweinemedallions à 150 g
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinemedallions von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen mithilfe eines Fleischthermometers solange garen, bis eine Kerntemperatur von 68 Grad erreicht ist.

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



Christopher Huch

Rehrücken mit Portweinsauce, Kartoffelstampf und Kräuterseitlingen

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

600 g mehligkochende Kartoffeln
150 ml Milch
120 g Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. In kochendem Salzwasser garen. Wasser abgießen. Milch und Butter dazugeben bis sie warm geworden sind und dann stampfen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

400 g Kräuterseitlinge
1 Zitrone
Butter, zum Braten
2 Zweige Thymian
3 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuterseitlinge putzen, vierteln und in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Thymian mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitrone waschen und Schale abreiben. Etwas Abrieb über die Kräuterseitlinge geben. Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren darüber streuen.

Für die Portweinsauce:

2 Schalotten
75 ml Portwein
200 ml Wildfond
1 EL Preiselbeeren-Konfitüre
1 TL Tomatenmark
2 TL Wildgewürz
1 Prise Zucker
1 TL Speisestärke
50 g Butter
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und grob hacken. In einem kleinen Topf mit Öl andünsten. Mit Tomatenmark tomatisieren und anschließend mit Portwein ablöschen. Reduzieren lassen und dann Wildfond hinzugeben. Weiter reduzieren. Mit Wildgewürz, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sauce passieren, mit Preiselbeeren-Konfitüre abrunden und mit Butter aufmontieren. Wenn nötig mit Stärke zusätzlich binden.

Für den Rehrücken:

2 Stücke Rehrücken à 200 g
50 g Butter
2 Zweige Thymian
1 TL Wildgewürz
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Rehrücken mit Salz und Wildgewürz würzen und dann in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Thymian mit in die Pfanne geben und die Temperatur halbieren. Etwas ziehen lassen und anschließend mit Butter arosieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katja Hildebrandt-Mertins

Caesar Salad mit knusprigem Backhendl

Zutaten für zwei Personen

Für das Caesar-Dressing:

½ Zitrone
 4 Sardellenfilets in Öl eingelegt
 2 Eier
 30 g Parmesan
 1 TL Worcestershiresauce
 1 TL Senf
 2 EL Geflügelfond
 6 EL neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Den Backofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Eier trennen (Eiweiß für die Backhendl-Panierung aufbewahren) und Eigelb in einer Schüssel mit Worcestershiresauce, Senf und etwa 1 EL Zitronensaft verrühren. Anschließend Öl langsam dazugießen unditerrühren, bis die Konsistenz cremig wird. Dann den kalten Fond dazugeben. Knoblauch abziehen. Sardellenfilets und Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und zum Dressing geben. Alles gut verrühren. Parmesan fein reiben, sodass eine Menge von 2 EL vorhanden ist. Den restlichen Parmesan hobeln, um ihn später als Garnitur über den Salat zu geben. Dressing mit Salz, Pfeffer Parmesan abschmecken.

Für das Backhendl:

2 Hähnchen-Oberkeulen, ohne Knochen
 mit Haut
 1 Ei
 3 EL Mehl
 150 g Semmelbrösel
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mit Mehl, verquirltem Ei (+ Eiweiß vom Dressing) und Paniermehl eine Panierstraße einrichten. Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden, abwaschen, trockentupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend panieren und in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Zum Abtropfen auf ein Küchentuch legen.

Für die Croûtons:

3-4 Scheiben Ciabatta
 4 EL Butter

Ciabatta in kleine Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne von allen Seiten goldbraun anrösten bis es knusprig ist. Anschließend auf einem Backblech verteilen und für 5 Minuten im Ofen nochmals backen.

Für den Caesar-Salat:

2 Romana-Herzen
 2 kleine Rispen Cocktailtomaten
 Olivenöl, zum Braten

Salat waschen, ggf. äußere Blätter entfernen, trockenschleudern und in mundgerechte Stückchen schneiden. Tomaten waschen, an der Rispe lassen und in einer Pfanne mit Öl leicht anbraten.

Salat mit gewünschter Menge Dressing vermengen und mit Croûtons, Tomaten und Parmesanhobeln bestreuen. Backhendl darauf drapieren und servieren.



Timon Voigt

Düsseldorfer Senfrostbraten mit Reibekuchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Senfrostbraten:

200 g Rinderfilet
40 g Röstzwiebeln
1 Ei
60 g Crème fraîche
70 g grobkörnigen, süßen Senf
50 g Paniermehl
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch abtupfen, salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten. Pfanne für die Sauce wiederverwenden. Anschließend in den Backofen geben, bis eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht ist.

Röstzwiebeln zerbröseln und mit Crème fraîche, Eigelb, Paniermehl und Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald das Rindfleisch eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht, aus dem Ofen holen und die Senf-Kruste darauf verteilen. Die Grillfunktion am Backofen auf 180 Grad stellen und Fleisch wieder in den Ofen geben. Diesmal sollte die Kerntemperatur von 54 Grad erreicht werden. Anschließend Fleisch vor dem Servieren noch 5 Minuten ziehen lassen.

Für die Reibekuchen:

500 g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
4 EL Mehl
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und schälen, Zwiebeln abziehen. Beides in Stifte reiben und in einer Schüssel mit Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer hohen Pfanne Öl erhitzen und die Masse löffelweise darin goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Senfsauce:

60 ml Sahne
1 EL mittelscharfer Senf
1 TL Speisestärke

Fleischpfanne wieder erhitzen und den Bratensatz mit Sahne ablöschen. Senf einrühren und mit Stärke andicken.

Für die Dekoration:

2 Zweige krause Petersilie

Petersilie als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gina Janich

Dekonstruierte Lasagne mit Gemüse-Sugo, Salsiccia und Parmesan-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für die Lasagne:

200 g Pastamehl Type 00
Mehl, für die Arbeitsfläche
2 Eier
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Eier aufschlagen und mit Mehl zu einem Teig verkneten (ggf. etwas Wasser hinzugeben, wenn er zu trocken ist). Zu einer Kugel formen, in Fischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Teig dritteln und Stücke mit bemehltem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einem Teigschneider in unterschiedlich große Teile schneiden. In einem Topf mit Salzwasser ca. 2 Minuten kochen bis sie gar sind.

Für das Gemüse-Sugo:

2 Möhren
1 kleine Zucchini
1 rote Paprika
200 g Kirschtomaten
1 große Zwiebel
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
400 g passierte Tomaten
100 ml trockenen Weißwein
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel, Knoblauch und Schalotten abziehen und im Multizerkleinerer klein hacken. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze anschwitzen. Möhren waschen, schälen und Enden abschneiden, Zucchini waschen und von Enden befreien. Paprika waschen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Gemüse nach und nach im Multizerkleinerer hexeln. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in feine Würfel schneiden. Gemüse mit in die Pfanne geben und köcheln lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit passierten Tomaten aufgießen. Anschließend mit Paprika, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salsiccia:

200 g Salsiccia natur (ohne Fenchel)
1 Schalotte
½ weiße Zwiebel
Olivenöl, zum Braten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Öl andünsten. Darm der Salsiccia aufschneiden und Brät in die Pfanne drücken. Mit anbraten. Sobald es gar ist, Wurst in Gemüse-Sugo geben und dort ziehen lassen.

Für die Béchamelsauce:

1 Schalotte
½ weiße Zwiebel
500 ml kalte Milch
35 g Butter
100 ml trockenen Weißwein
1 Lorbeerblatt
2 Pimentkörner
1 EL Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Zwiebel abziehen und fein hacken. Zusammen mit Lorbeer und Pimentkörnern in einem Topf mit Butter anschwitzen. Sobald Zwiebeln glasig sind, Mehl in den Topf sieben und kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, einrühren und aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren Milch hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Pimentkörner und Lorbeerblatt vor dem Servieren entfernen.

Für die Parmesanchips: Parmesan fein reiben, mit Paprikapulver vermengen und mit einem Teelöffeln auf einem Backblech mit Backpapier für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

- 80 g Parmesan
- 1 Prise Paprikapulver

Für die Garnitur: Schinken in feine Scheiben schneiden, mit den Pinienkernen ohne Öl in einer beschichteten Pfanne anrösten. Den beidseitig gebratenen Schinken auf einem Küchentuch abtropfen lassen, anschließend in feine Würfel schneiden und mit gerösteten Kernen über der Lasagne verteilen. Parmesan kurz vor dem Servieren über das Gericht reiben. Basilikumspitzen als Dekoration auf der Lasagne platzieren.

- 40 g Parmaschinken
- 20 g Parmesan
- 20 g Pinienkerne
- 1 Zweig Basilikum

Die Lasagneplatten mit dem Sugo und der Béchamelsauce schichten. Parmesanchip, Schinken, Pinienkerne und Basilikum darauf drapieren und servieren.



Pawel-Jascha Körner

Gepfeffertes Rinderfilet mit Himbeer-Barbecuesauce, Kartoffelstampf, karamellisierten Zwiebeln und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

3 große mehligkochende Kartoffeln
40 g Butter
90 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise weißer Pfeffer
Salz, aus der Mühle

Den Backofen vorheizen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze.

Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden und in siedendem Salzwasser garen. Wasser abgießen, Butter und Milch hinzugeben und dann Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 130 g
1 EL grober Malabar-Pfeffer
1 TL Salz
Olivenöl, zum Braten

Pfefferkörner grob im Mörser zerkleinern, das Filet waschen und mit Küchenrolle trockentupfen. Mit Pfeffer und jeweils ½ TL Salz rundum würzen. Filet in einer Pfanne mit Öl bei hoher Hitze von beiden Seiten scharf anbraten. Danach im Ofen, auf einem mit Backpapier belegten Blech, weiter garen bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie bedeckt etwa 3 Minuten ruhen lassen. In dünne Streifen schneiden und später auf dem Kartoffelstampf anrichten.

Für die Himbeer-Barbecue-Sauce:

200 g Himbeeren
1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer
1 Bund Minze
¼ TL Rauchsatz
1 EL Zucker
1 EL dunkler Balsamicoessig
Olivenöl, zum Braten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Ingwer schälen und fein hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Minze abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Ein paar Spitzen zur Dekoration zur Seite legen. Rest fein hacken. In einem kleinen Topf mit Öl, Knoblauch und Ingwer andünsten, Himbeeren und Zucker hinzugeben und mit andünsten bis der Zucker geschmolzen ist. Mit Essig ablöschen und mit Rauchsatz und Pfeffer würzen. Minze dazu geben und mit einem Pürierstab pürieren.

Für die karamellisierten Zwiebeln:

1 große rote Zwiebel
1 EL Zucker
2 EL Olivenöl
½ TL Salz

Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl, Zucker und Salz schmelzen lassen und Zwiebeln darin bei niedriger Temperatur etwa 15 Minuten anbraten.

Für den Gurkensalat:

½ Salatgurke
½ kleine rote Zwiebel
½ Limette
½ TL Zucker
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. In einer Schüssel salzen und später entwässern. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Limette auspressen. Zwiebel mit Olivenöl, Zucker, Limettensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel miteinander vermengen. Anschließend die Gurken unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.