

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. September 2024 ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Mario Kotaska



Robin Lursky

Hähnchenschnitzel mit Tatarská-Dip, Kartoffelpüree und süßem Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

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

Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in etwas Wasser mit Fond weichkochen. Milch erwärmen. Kartoffelwasser abgießen und warme Milch hinzufügen. Geriebene Muskatnuss, 100 g Butter, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und zu einem Püree stampfen. Zum Schluss restliche Butter unterrühren und servieren.

Für das Hähnchenschnitzel:

2 Hähnchenschnitzel
½ Zitrone, Frucht
1 Ei
100 g Semmelbrösel
100 g Mehl
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei mit Salz und Pfeffer und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Hähnchenschnitzel anschließend in einer Pfanne mit reichlich Öl goldgelb ausbacken und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Für den Gurkensalat:

1 Gurke
1 Zitrone, Saft
20 ml Apfelessig
50 g Zucker

Gurke mit einem Spiralschneider in dünne Spiralen schneiden und in Zucker und Zitronensaft einlegen. Mit Apfelessig abschmecken.

Für den Tatarská-Dip:

2 Essiggurken mit Saft
½ Zwiebel
½ Zitrone, Saft
1 Ei
2 TL mittelscharfer Senf
150 ml neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl, Ei, Senf und etwas Saft der Essiggurke in einen Messbecher geben und mit einem Stabmixer zu einer weichen Masse emulgieren. Essiggurken klein schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Essiggurken und Zwiebel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

½ Zwiebel
1 EL Mehl
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In Mehl wenden und in einer Pfanne mit reichlich Öl goldbraun rösten. Über das Kartoffelpüree geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Waltraud Schumann

Himmel un Ääd 2.0: Blutwurst-Pralinen mit Sauerkraut-Puffer, Röstzwiebeln und karamellisierten Apfelspalten

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst-Pralinen:

500 g Blutwurst, ohne Fettstücke
 2 Zwiebeln
 1 Ei
 100 g Sahne
 1 TL mittelscharfer Senf
 ½ TL gemahlener, weißer Pfeffer
 1 TL gerebelter Majoran
 100 g Panko
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Schale der Blutwurst entfernen und die Wurst in feine Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Öl Zwiebeln andünsten. Dann mit Senf, Eiern, Sahne, geriebener Muskatnuss und Majoran zur Wurst geben. Gut durchmischen und zu einer homogenen Masse verarbeiten. 1/3 des Pankos unterrühren und nochmals verkneten. Kräftig mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Kurz kaltstellen. Dann die Masse in Kugeln formen, in Panko wälzen und in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Sauerkraut-Puffer:

200 g Sauerkraut
 200 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Zwiebeln
 1 Ei
 2 Zweige krause Petersilie
 50 g Weizenmehl, Type 405
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 ½ TL gemahlener, weißer Pfeffer
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Sauerkraut gut ausdrücken und klein schneiden. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser weichkochen. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl glasig andünsten. Sauerkraut mit in die Pfanne geben und andünsten. Gekochte Kartoffeln stampfen und mit gedünstetem Sauerkraut, Ei, Mehl und gehackter Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Masse in Servierringen in eine Pfanne geben und in Öl ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Mehl, zum Wenden

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In Mehl wenden und in der vorgeheizten Fritteuse knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den karamellisierten Apfel:

2 säuerliche Äpfel
 1 EL Butter
 2 TL Honig

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Honig einrühren. Leicht karamellisieren lassen. Apfelspalten dazugeben und wenden bis sie goldgelb sind und rundherum mit Karamell bedeckt.

Für die Garnitur:

1 Strauchtomate

Schale der Tomate in einem Streifen abschälen und daraus eine Rose formen. Mit auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jake Nguyen

Phở Gà: Vietnamesische Reisnudelsuppe mit Hähnchen, Mungbohnen sprossen und Kräutern

Zutaten für zwei Personen

Für die Brühe:

4 Hähnchenflügel
200 g Hähnchenbrust, ohne Haut
1 Rettich
1 Karotte
1 große Zwiebel
7 cm Ingwer
200 ml Hühnerfond
2 Kapsel schwarzen Kardamom
3 Sternanis
3 cm Zimtrinde
Salz, aus der Mühle

Das Fleisch unter fließendem Wasser gründlich waschen. Hähnchenbrust und Flügel in einen großen Topf mit Wasser legen, mit Salz würzen und Wasser aufkochen lassen. Dabei immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen. Deckel schließen.

Ingwer mit Schale waschen und der Länge nach mit einem Messer teilen, Zwiebel abziehen und in zwei Hälften teilen. Alles zusammen mit Kardamom, Sternanis und Zimtrinde in einer Pfanne ohne Öl rösten. Danach Gewürze in einen Teebeutel füllen und verschließen. Zusammen mit klein geschnittener Karotte, Rettich, gerösteter Zwiebel und Ingwer zum Hähnchen in das Wasser geben. Fond angießen und mit geschlossenem Deckel bei starker Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen.

Für die Fertigstellung:

3 EL Fischsauce
20 g Kandiszucker
Salz, aus der Mühle

Am Ende der Kochzeit die Flügel aus der Brühe mit einem Schaumlöffel entfernen und Brühe durch ein Haarsieb abgießen. Hähnchenbrust in dünne Scheiben schneiden, auf einen Teller schichten. Brühe wieder in den, vorher gereinigten, Topf geben, mit Kandiszucker, Salz und Fischsauce abschmecken. Erneut aufkochen lassen.

Für die Kräuter:

100 g Mungbohnen sprossen
1 Frühlingszwiebel
1 rote Chilischote
1 Limette, ganze Frucht
½ Bund Koriander
½ Bund vietnamesischer/langer Koriander
½ Bund Minze
½ TL schwarze Pfefferkörner

Kräuter abbrausen, trockenwelden und putzen. Koriander in kleine Stängel zerpfeifen, langen Koriander quer mit einer Schere in schmale Streifen schneiden und die Blätter vom vietnamesischen Koriander abzupfen. Alles auf einem Teller aufschichten. Frühlingszwiebel putzen, in Ringe schneiden und zu den Kräutern legen. Limette in Achtel schneiden, Chili feinhacken. Beides in einem kleinen Schälchen anrichten. Pfeffer in einem Mörser zerstoßen. Ebenfalls in ein Schälchen geben. Mungbohnen sprossen waschen, putzen und zu den Kräutern geben.

Für die Reisbandnudeln:

200 g Reisbandnudeln

Reisnudeln in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser einweichen. Reisnudeln aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in kochendem Wasser in 1-2 Minuten garkochen. Abgießen und mit kaltem Wasser gründlich abspülen, damit sie nicht zusammenkleben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. September 2024 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Oma Annas Liwanzen mit Zwetschgenröster und Rahmeis

Zutaten für zwei Personen

Für das Rahmeis:

6 Eier
250 g Mascarpone
250 g Sahne
250 g Milch
50 g Glukose
1 Vanilleschote
160 g Zucker

Die Eismaschine vorkühlen.

Sahne, Milch, Glukose und die ausgekratzte Vanilleschote aufkochen. Vier Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Vier Eigelbe, zwei Volleier und Zucker verrühren. Die kochende Milch-Sahne-Mischung unter ständigem Rühren darauf gießen. Mascarpone unterrühren und alles durch ein Spitzsieb passieren. In der Eismaschine frieren.

Für die Liwanzen:

1 Zitrone, Abrieb
20 g frische Hefe
1 Vollei
100 g Butter
500 ml Milch
250 g Mehl
1 Vanilleschote
30 g Zucker

Milch erwärmen. Hefe mit Zucker, 1/3 der lauwarmen Milch und 1/3 Mehl verrühren. Dann nach und nach restliches Mehl und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Zitronenabrieb, ausgekratztes Vanillemark und eine Prise Salz dazu geben, verrühren und abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Hefeteig in Sonnenblumenöl in einer Liwanzenpfanne (Pfanne mit Vertiefungen für Küchlein) von beiden Seiten goldgelb braten. In Zimt-Zucker-Mischung wälzen und anrichten.

Zimtpulver und Zucker, zum Wälzen
Sonnenblumenöl, zum Braten

Für den Zwetschgenröster:

500 g Zwetschgen
2 Orangen, Abrieb
300 ml roter Portwein
150 g Zucker
1 Vanilleschote
2 Zimtstangen
4 Nelken
2 Sternanis
1 TL Zimtpulver

Zwetschgen halbieren und entkernen. Zucker in einer Pfanne zu Karamell schmelzen lassen. Mit Portwein ablöschen und ausgekratztes Vanillemark, Zimt und Orangenabrieb einrühren. Halbierete Zwetschgen hinzugeben. Sternanis, Zimtstangen und Nelken in ein Gewürzsäckchen geben und mitköcheln lassen. Zwetschgen erst ganz am Schluss mit einem Mixstab „anpürieren“, sodass sie noch stückig bleiben. Am schönsten wird der Röster, wenn er über mehrere Stunden in einem Topf im Ofen „röstet“.

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Minze

Gericht mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.