

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. September 2024 ▪
Tagesmotto „Alpenküche“ mit Nelson Müller



Tanja Viefhues

Semmelknödel-Trio mit Nussbutter und Kopfsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel-Grundmasse:

250 g Knödelbrot
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Eier
200 ml Milch
1 EL Butterschmalz
2 Zweige glatte Petersilie
2 EL Paniermehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch erwärmen, über das Knödelbrot gießen und ca. 10 Minuten durchziehen lassen. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch ebenfalls abziehen und pressen. Beides in Butterschmalz anbraten.

Eier zur Brotmasse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut verkneten. Evtl. etwas Paniermehl für die Bindung dazugeben. Die Knödelmasse in drei Teile teilen. In zwei Teile des Teiges je ein Drittel der angebratenen Zwiebeln und Knoblauch geben.

Petersilie fein schneiden, zu den restlichen Zwiebeln geben und vermengen. Zwiebel-Knoblauch-Petersilienmasse für die Kaspressknödel zur Seite stellen.

Für die Spinatknödel:

200 g frischer Spinat
50 g Parmesan
1 EL Milch
Paniermehl, für die Bindung
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat kurz blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Spinat mit der Milch pürieren. Parmesan reiben und alles zu dem Knödelteig geben. Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ggf. Paniermehl hinzugeben. Gleichmäßige Knödel formen. Anschließend Knödel in Salzwasser kochen. Sie sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Spinatknödel mit Parmesan garnieren.

Für die Rote-Bete-Knödel:

200 g vorgekochte Rote Bete
30 g frischer Meerrettich
50 g Parmesan
200 ml Rote-Bete-Saft
Gemahlener Kümmel, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Rote Bete sehr klein schneiden und ggf. mit einem Stampfer kleinstampfen. Rote Bete und Parmesan zu der Knödelmasse geben. Rote-Bete-Knödelteig mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Knödel formen und in Salzwasser mit etwas Rote-Bete-Saft kochen Sie sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Knödel mit Meerrettich garnieren.

Für die Kaspressknödel:

180 g Bergkäse
1 EL Butterschmalz
¼ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bergkäse reiben. Knödelmasse mit den beiseite gestellten Zwiebeln vermengen. Bergkäse ebenfalls zu der Knödelmasse geben. Gleichmäßige Knödel formen, leicht andrücken und in Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Kaspressknödel damit garnieren.

Für die Nussbutter: Butter in einem Topf bei kleiner Hitze solange köcheln lassen, bis sich die Molke trennt und diese zu schäumen beginnt. Die Butter sollte leicht bräunen, aber nicht verbrennen. Vor dem Servieren durch ein feines Sieb geben.

Für den Salat: Salat waschen und trockenschleudern. Anschließend in mundgerechte Stücke zupfen. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat und Dressing kurz vor dem Servieren vermengen.

- 1 kleiner Kopfsalat
- ½ Limette, Saft
- 1 EL heller Balsamicoessig
- 1 TL flüssiger Honig
- 3 EL Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Gericht mit Sprossen garnieren.
Verschiedene bunte Sprossen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Olga Held

Zürcher Geschnetzeltes mit Spätzle und buntem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

3 Eier
1 EL Butter
Ca. 150 g Spätzlemehl, Typ 405
1 Msp. Kurkumapulver
1 TL Salz

Die Eier aufschlagen, abwiegen und genau so viel Spätzlemehl hinzufügen. Mit Salz und Kurkuma würzen und in der Küchenmaschine 5-10 Minuten rühren. Zum Schluss den Teig mit einem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Spätzleteig auf ein Brettchen geben und in das nicht mehr kochende Wasser schaben. Kurz aufkochen lassen und anschließend die Spätzle in Eiswasser geben. Den Vorgang so oft wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist. Die Spätzle in einer Pfanne in Butter schwenken.

Für das Geschnetzelte:

250 g Kalbsfleisch aus der Oberschale
100 g braune Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne
200 ml Kalbsfond
50 ml Weißwein
1 Bund glatte Petersilie
1 TL Paprikapulver
1 EL Mehl
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbfleisch in ca. 0,5 cm feine Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden.

Kalbfleisch in einer Pfanne scharf anbraten, sofort aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Dann die Pilze im Olivenöl scharf anbraten und Schalotte und Knoblauch dazugeben. Alles kurz anbraten und Mehl dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Fond dazugeben und mit der Sahne einkochen lassen, bis die Sauce sämig ist. Petersilie fein hacken und über die Sauce geben.

Für den Salat:

½ Kopfsalat
½ Radicchio
6 kleine Cherrytomaten
1 kleine rote Schalotte
20 ml Gemüsefond
20 ml weißen Balsamicoessig
1 TL groben Senf
40 ml Olivenöl
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und in grobe Streifen schneiden. Tomaten halbieren. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Schalottenwürfel mit Balsamico, Olivenöl, Senf und dem Gemüsefond zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette über den Salat und die Tomaten geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maik Sandvoß

Mit Kalbshack und Steinpilzen gefüllter Palatschinke mit Tomaten-Topping und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

200 g Kalbshackfleisch
100 g frische Steinpilze
50 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
1 Schalotte
1 EL Saure Sahne
2 Zweige glatte Petersilie
½ TL rosenscharfes Paprikapulver
2 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Steinpilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in 3 cm große Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kalbshackfleisch unter Wenden goldbraun anbraten. Schalotten, Steinpilze und Tomaten zugeben und so lange braten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Saure Sahne untermischen und nochmals aufkochen. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und unter die Hackfleischmasse rühren.

Für den Palatschinke-Teig:

1 Ei
50 g Bergkäse
120 ml Milch
5 EL Sprudelwasser
100 g Mehl
4 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle

Mehl mit einer Prise Salz, Ei, Milch und Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. 15 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne nacheinander in je 1 EL Öl zwei goldbraune Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen auf einem Gitter abkühlen lassen.

Bergkäse reiben.

Hackfleischmasse (s.o.) gleichmäßig in der Mitte der Pfannkuchen verteilen. Pfannkuchen zusammenrollen und mit der Nahtseite nach unten, nebeneinander in eine feuerfeste Form legen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad auf der mittleren Schiene in 10-15 Minuten hellbraun überbacken.

Für die Tomaten:

2 größere Rispentomaten
1 kleine Schalotte
1 EL Weißweinessig
2 EL Pflanzenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren.

Für den Salat: Salat waschen und trockenschleudern.
125 g Wildkräutersalat Zitrone auspressen und Saft auffangen. Alle Zutaten zu einem Dressing
½ Zitrone, Saft verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem
25 ml weißer Balsamicoessig Servieren mit dem Salat vermengen.
1 EL Kräuternessig
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL flüssiger Honig
15 ml Olivenöl
2 EL Kürbiskernöl
½ EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. September 2024 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier, Größe M
1 TL Butter
Butterschmalz, zum Anbraten
200 ml Milch, 3,5% Fett
2 EL Rum 40%
1 Vanilleschote
2 EL Mandelblättchen
1 EL Rosinen
2,5 EL Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben
100 g Weizenmehl, Typ 405 oder 550
2 kleine Prisen Salz

Das Mehl und Milch in einer Schüssel mit dem Schneebesen zu einem glatten, dickflüssigen Teig ohne Klümpchen verrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark herauskratzen und zum Teig geben. Alternativ können 4 TL Vanillezucker verwendet werden. 2 EL Zucker, Salz sowie Rum unterrühren. Eier kalt aufschlagen und mit dem Schneebesen leicht unterheben und verrühren.

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen. Wenn das Fett heiß und verteilt ist, den Teig in die Pfanne gießen, schwenken und gut verteilen. Die Pfanne mit einem Deckel zudecken, den Teig bei niedriger Hitze aufgehen lassen und von unten goldbraun backen.

Nach 3-4 Minuten den Deckel abnehmen und mit einem Pfannenwender die Unterseite kontrollieren. Der Teig sollte sich jetzt schon verdoppelt haben und die Oberseite leicht gestockt sein.

Sobald der Kaiserschmarrn eine goldbraune bis braune Unterseite hat, wenden und noch kurz weiter backen. Wer sich das Wendemanöver nicht zutraut, kann ihn vorher vierteln und die Viertel einzeln wenden. Den Kaiserschmarrn mit Löffel und Gabel in Stücke zerpfücken.

Hitze weiter herunterdrehen und mit Hilfe der Restwärme noch den restlichen Zucker mit Butter, Rosinen und Mandeln in der Pfanne karamellisieren lassen.

Zum Servieren Puderzucker in ein feines Sieb geben und über den Kaiserschmarrn streuen. Sofort heiß aus der Pfanne servieren.

Für den Röster:

5 Zwetschgen
1 Orange, Scheiben
200 ml Rotwein
200 g Zucker
2 Nelken
1 Zimtstange
1 EL Speisestärke

Zwetschgen halbieren und entkernen. Speisestärke mit 1 Eslöffel Wasser anrühren. Orange in Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken, Zimt und zwei Orangenscheiben dazu geben und mit angerührter Stärke abbinden. Röster über die Zwetschgen geben.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.