

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2024** ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Johann Lafer



Peter Hoebertz

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Klopse:

300 g Kalbhackfleisch
 ½ altbackenes Brötchen
 1 TL Kapern
 3 Sardellen
 1 Ei
 1 Liter Kalbsfond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in Wasser einweichen. Kapern und Sardellen fein hacken. Brötchen auswringen und mit Hackfleisch, Kapern, Sardellen und Ei vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und daraus ca. 30 g große Klopse formen. Diese in Kalbsfond für ca. 15 Minuten kochen. Etwas Kochfond der Klopse für die Sauce aufbewahren.

Für die Sauce:

1 EL Kapern
 1 Zitrone, Saft
 50 g Butter
 200 ml Sahne
 1 Kelle Kochfond der Klopse
 1 EL Dijonsenf
 50 g Mehl
 Salz, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Butter in einem Topf schmelzen und Mehl hinzugeben. Mit Sahne und Kochfond der Klopse ablöschen und unter Rühren eine Mehlschwitze herstellen. Kapern hinzugeben und Sauce mit Senf, Zitronensaft, Salz und etwas Wasser abschmecken.

Für die Kartoffeln:

6 festkochende Kartoffeln
 2 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Petersilie fein schneiden. Kartoffeln abgießen und mit Petersilie garnieren.

Für den Salat:

100 g Feldsalat
 5 Kirschtomaten
 250 g Cocktailfrüchte, aus der Dose
 1 TL Senf
 20 ml Weißweinessig
 30 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Salat zupfen. Cocktailfrüchte pürieren und mit Öl, Weißweinessig und Senf zu einem Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten halbieren. Tomaten und Feldsalat mit dem Dressing kurz vor dem Servieren vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Claudia Zelinka

„Smažený sýr“: Frittierter Käse mit Butterkartoffeln, Tatarka und Mamas Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
50 ml Weißweinessig
50 ml Sonnenblumenöl
3 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke mithilfe eines Gemüsehobels grob hobeln. Aus 200 ml Wasser, Zucker, Essig und Öl einen Sud herstellen und mit der Gurke vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Käse:

200 g Edamer, am Stück
4 Scheiben dünner Kochschinken
2 Eier
Mehl, zum Panieren
Paniermehl, zum Panieren
Butterschmalz, zum Anbraten

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Käse in 1 cm breite Scheiben schneiden und mit jeweils zwei Scheiben Schinken belegen.

Anschließend eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Paniermehl herstellen. Käse erst mit Wasser befeuchten, dann in Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl panieren. Danach den Käse erneut im Ei und Paniermehl panieren und im Butterschmalz goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Butterkartoffeln:

10 kleine festkochende Kartoffeln
Butter, zum Anbraten
4 Zweige Petersilie
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser garkochen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln abgießen und kurz in der Pfanne mit der Butter schwenken. Petersilie klein hacken und Kartoffeln damit garnieren.

Für die Tatarka:

1 Essiggurke
1 Zitrone, Saft
1 Schalotte
1 Ei
1 TL Weißweinessig
1 TL Senf
1 Bund Schnittlauch
100 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Schnittlauch fein hacken.

Ei trennen und Eigelb mit Essig, Zitronensaft, Salz, Senf und Öl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab vermengen, sodass die Masse emulgiert. Anschließend den Mixstab langsam nach oben hin herausnehmen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Essiggurke fein würfeln und beides unter die Mayonnaise heben. Mit Schnittlauch garnieren.

Für die Garnitur:

1 TL mildes Paprikapulver

Gericht mit Paprikapulver bestreuen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Reiss

Schlemmerfilet à la „Blankenaise“ mit Yuzu-Hollandaise und Spinat-Rucola-Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für die Kruste:

80 g Knochenmark, gut gewässert
1 Schalotte
½ Zitrone, Abrieb
1 TL mittelscharf Senf
3 Zweige Oregano
3 Zweige Thymian
3 Zweige Basilikum
3 Zweige glatte Petersilie
80 g Panko
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Grill vorheizen.

Jeweils einen Zweig der Kräuter beiseitelegen. Zitronenschale abreiben. Restliche Kräuter abbrausen, trockenwedeln von Stielen trennen und zusammen mit Panko in einem Multizerkleinerer klein mixen. Knochenmark in einer Pfanne farblos auslassen und nochmals im Kühlschrank kaltstellen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Unter die Panko-Kräutermischung rühren. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Zitronenabrieb abschmecken. Erkaltes Knochenmark mit einem Handmixer schaumig aufschlagen. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu der Panko-Masse geben. Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen. Kruste darauf streichen, mit einem zweiten Backpapier bedecken und mithilfe eines Nudelholzes dünn ausstreichen. In das Gefrierfach legen.

Für den Fisch:

2 Steinbuttfilets, à 200 g, ohne Haut
500 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, danach die Butter durch ein feines Sieb oder Passiertuch geben. Die warme, geklärte Butter mit den zur Seite gelegten Kräuterzweigen vermengen. Steinbutt mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter bei ca. 50 Grad konfieren. Anschließend herausnehmen und Fisch jeweils mit Kruste bedecken. Im Ofen gratinieren, bis die Kruste eine leichte Farbe annimmt.

Für die Yuzu-Hollandaise:

100 g Butter
1 Ei
1 EL Yuzu-Saft
1 EL mittelscharfer Senf
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter schmelzen. Ei trennen und Eigelb mit Senf, Yuzu-Saft, Salz und Pfeffer in ein Wasserbad geben und mit dem Schneebesen aufschlagen. Unter ständigem Schlagen die Butter in einem dünnen Strahl einfließen lassen. Mit Cayennepfeffer abschmecken. Eiweiß schaumig schlagen und vorsichtig unterheben.

Für die Spinat-Polenta:

150 g Polenta
50 g Blattspinat
50 g Rucola, aus Deutschland und gut gewaschen
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 ml Sahne
200 ml Milch
500 ml Fischfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Spinat und Rucola waschen, trockenschleudern und kleinschneiden. Butter in einem beschichteten Topf erhitzen, Zwiebel andünsten, dann Knoblauch hinzufügen und kurz mit anrösten. Mit Fischfond, Milch und Sahne aufgießen, Polenta einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Hitze reduzieren und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Blattspinat und Rucola unterrühren und weitere 5 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Kürbiskerne im Mörser grob zerstoßen und über den Teller oder Kruste streuen.
30 g geröstete Kürbiskerne

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Steinbutt** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen:
(Stand Dezember 2024):

- 1. Wahl: Niederlande, Frankreich: Aquakultur: Kreislaufanlagen
- 2. Wahl Europa: Aquakultur: Durchflussanlagen
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4): Wildfang: Stellnetze-Kiemennetze



Dagmar Statz

Senfeier 2.0 mit Kartoffelstampf, marinierter Ringelbete, Senfkaviar und Petersilien-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Ringelbete:

1 Ringelbete
1 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Zucker
1 TL Salz

Die Ringelbete schälen und mit einem Spiralschneider zu Spagetti schneiden. Mit Salz, Zucker und weißem Balsamico marinieren und bis zum Anrichten zur Seite stellen.

Für die Senfeier:

500 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zitrone, Saft
6 Eier
250 g Butter
500 ml Sahne
100 ml Milch
2 EL groben Dijonsenf
3 EL scharfer Dijonsenf
3 EL mittelscharfen Senf
¼ Bund Schnittlauch
1 Msp. Kurkuma
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Zucker
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Eier in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen und 6 Minuten lang kochen, anschließend in Eiswasser abschrecken und pellen.

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Das Wasser abgießen und Kartoffeln ausdampfen lassen. Milch und 125 g Butter dazugeben und Kartoffeln zu einer cremigen Masse zerstampfen. Mit Muskat abschmecken.

Sahne mit allen Senfsorten und restlicher Butter in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kurkuma und Zitronensaft abschmecken. Speisestärke mit Wasser mischen und Sauce bis zur gewünschten Sämigkeit binfrn. Schnittlauch fein hacken und darüber geben.

Für den Senfkaviar:

2 EL Senfkörner
50 ml Apfelsaft
1 TL Holunderblütensirup
1 TL heller Balsamicoessig
Salz, aus der Mühle

Senfkörner in reichlich Wasser aufkochen und durch ein Sieb abschütten. Senfkörner zurück in den Topf geben und mit den restlichen Zutaten bei geringer Hitze ziehen lassen, bis die Senfkörner die Flüssigkeit absorbiert haben.

Für das Petersilien-Öl:

½ Bund glatte Petersilie
300 ml Rapsöl

Petersilie von den Stängeln befreien, danach mit dem Öl in einem Mixer pürieren. Durch ein Tuch passieren und in eine Quetschflasche füllen.

Kartoffelstampf in die Mitte der tiefen Teller geben. Eier draufsetzen und mit Sauce übergießen. Die marinierte Ringelbete darauf geben und mit Senfkaviar und Öl garniert servieren.