

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Januar 2023 ▪  
Leibgericht mit Johann Lafer



**Roby Chiriatti**

**Saltimbocca alla romana mit Rosmarinkartoffeln und buntem Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Saltimbocca alla romana:**

2 Kalbsschnitzel  
2 sehr dünne Scheiben Parmaschinken  
5 EL Butter  
25 ml Weißwein  
2 Blätter Salbei  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schnitzel mit je einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Schnitzel in drei Esslöffel heißer Butter etwa 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen, die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich warmstellen.

Den Bratsatz mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Zwei Esslöffel Butter mit dem Schneebesen unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel mit der Sauce servieren.

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

400 g Kartoffeln  
1-2 Knoblauchzehen  
1-2 Zweige Rosmarin  
½ EL Olivenöl  
Chiliflocken, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln bürsten oder waschen (nicht schälen), trockentupfen und der Länge nach vierteln.

Knoblauch abziehen und pressen. Rosmarinnadeln abzupfen und diese etwas kleiner hacken. Etwa einen halben Esslöffel gehackte Rosmarinnadeln in einer Schüssel zusammen mit dem Knoblauch, Kartoffeln, Öl, ca. einen halben Teelöffel Salz, etwas Chili und Pfeffer gut mischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backrost legen. Ca. 20 Minuten im heißen Ofen garen. Anschließend nochmal 5 Minuten bei 230 Grad unter dem Grill bräunen.

**Für den Salat:**

½ Lollo Rosso  
½ Lollo Biondo  
4 Kirschtomaten  
2 Radieschen  
1 Karotte  
1 Mini-Gurke  
1-2 EL hellen Balsamicoessig  
2-3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, trockenschleudern und klein schneiden. Kirschtomaten und Radieschen putzen und vierteln. Karotte und Gurke schälen und klein schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Isabelle Gebhardt

## Kabeljaufilet auf Tomatensugo, Auberginen-Involtini mit Kartoffel-Füllung und Oliventapenade

Zutaten für zwei Personen

### Für den Fisch:

300-400 g Kabeljaufilet, ohne Haut  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Den Fisch waschen, trockentupfen, salzen und anschließend in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl 6 Minuten kräftig braten.



PROFI  
TIPP

Laut WWF ist der **Kabeljau** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand November 2022):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Barentssee (I), Norwegische See (II) -Küstennahe Fischerei (Stellnetze, Langleinen)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Belte und Sunde (IIIb & IIIc), Westlich von Bornholm (III d.24), Zentrale Nordsee (IVb) (Stellnetze)

### Für das Tomatensugo:

700 ml Tomatenpassata Rustica  
5 Softtomaten  
1 EL Tomatenmark  
1 kleine rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1-2 Zweige frische Oregano  
Agavendicksaft, zum Abschmecken  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Öl in einem Topf erhitzen und beides darin anschwitzen. Softtomaten hacken. Softtomaten und Tomatenmark hinzugeben und mitbraten. Tomatenpassata angießen und alles bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Tomatensugo mit einem Stabmixer pürieren und mit dem frischen Oregano, Salz, Pfeffer und ggf. etwas Agavendicksaft abschmecken.

### Für die Auberginen-Involtini:

1 große Aubergine  
1 Knoblauchzehe  
100 ml dunkler Balsamicoessig  
2 EL getrockneten Oregano  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine waschen und längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen beschichteten Pfanne zusammen mit dem getrockneten Oregano, etwas Salz und etwas Pfeffer, ohne Fett anschmoren. Nach einiger Zeit eine flachgedrückte Knoblauchzehe hinzugeben. Sobald die Aubergine eine weiche Konsistenz erreicht und Röstaromen gewonnen hat, nach und nach etwas Balsamicoessig hinzugeben und bei niedriger Hitze einkochen. Bis zum Servieren auf geringer Stufe warmhalten.

### Für die Kartoffel-Füllung:

400 g Kartoffeln  
1 Zitrone  
80 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Kartoffeln schälen, achteln und in einem Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Sobald diese gar sind, Wasser abgießen und die Kartoffeln mit Butter, Zitronenabrieb und Zitronensaft zu einem Brei zerstampfen. Evtl. etwas salzen.

Geschmorte Auberginen-Scheiben mit Kartoffelstampf bestreichen und wie eine Roulade aufrollen.

**Für die Tapenade:** Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter von Zweigen zupfen.  
1 Zitrone Zitrone halbieren und auspressen. Oliven, Kapern, Petersilie, Mandeln,  
1 TL Kapern etwas Zitronensaft und etwas Olivenöl im Mörser zu einer Masse  
2-3 EL grüne entsteinte Oliven verarbeiten.  
20 g blanchierte Mandeln  
1/3 Bund glatte Petersilie  
1-2 EL Olivenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Maximilian Hinderhofer**

## **Rinderfilet mit Rotweinjus, Kartoffeltürmchen und glasierten Möhren**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Rinderfilet:**

ca. 200 g Rinderfilet  
 2 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 50 g Butter  
 1 Zweig Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 50 ml Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Rinderfilet leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderfilet von allen Seiten in Butter und Öl kurz und kräftig anbraten. Schalotten, Knoblauch, Rosmarin und Thymian hinzugeben. Das Fleisch immer wieder mit der heißen Butter übergießen. Anschließend das Filet in den Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad garen. Vor dem Servieren erneut mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne für die Jus aufgestellt lassen.

### **Für die Rotweinjus:**

2 Möhren  
 1 Orange  
 100 g Butter  
 50 g Tomatenmark  
 50 ml Balsamicoessig  
 300 ml Rinderfond  
 200 ml trockenen Rotwein  
 100 g Speisestärke  
 50 g Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren putzen und klein schneiden.

Pfanne mit dem Bratensatz vom Fleisch (mitsamt Schalotten, Knoblauch und Kräutern) weiterverwenden und die Möhren darin anrösten. Zucker hinzugeben und alles karamellisieren lassen. Tomatenmark hinzugeben. Mit Balsamicoessig ablöschen und einreduzieren lassen. Rotwein hinzugeben und wieder reduzieren lassen. Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft und Rinderfond ebenfalls in die Pfanne geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse abseihen. Butter einrühren und mit Speisestärke andicken.

### **Für das Kartoffeltürmchen:**

1 festkochende Kartoffel  
 4 weichkochende Kartoffeln  
 125 g Butter  
 200 ml Sahne  
 1 Bund Petersilie  
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Neutrales Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Festkochende Kartoffel in ganz feine Scheibchen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Kartoffelscheiben knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen

Die weichkochenden Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im Wasser weichkochen. Anschließend das Wasser abgießen, die Kartoffeln pürieren, dann Milch und Butter hinzugeben. Kartoffelpüree mit Paprika, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Unter das Püree heben. Türmchen aus Kartoffelscheiben und –püree direkt auf dem Anrichteteller schichten.



Ein Kartoffelpüree sollten Sie niemals mit einem Stabmixer pürieren, da es sonst eine schleimig-klebrige Konsistenz bekommt.

**Für die Möhren:**

125 g junge Möhren

20 g Butter

10 g Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren putzen und in Butter schwenken. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Andrea Reinl**

## **Kalbsleber mit Kartoffelstampf, Apfelingen und geschmelzten Höri-Bülle**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Leber:**

2 Scheiben Kalbsleber à 120 g  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber waschen und trockentupfen. Von Haut und Gefäßen befreien. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Leber bei starker Hitze von beiden Seiten anbraten. Hitze danach reduzieren und die Leber ziehen lassen bis sie zart rosa ist. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für den Kartoffelstampf:**

8 mittelgroße, mehlig kochende  
Kartoffeln  
500 ml Milch  
1 EL Butter  
Ingwerpulver, zum Abschmecken  
Knoblauchpulver, zum Abschmecken  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und würfeln. 15 Minuten in Salzwasser kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln im warmen Topf mit der Hälfte der Milch aufgießen und zerstampfen, ggf. noch mehr Milch nach gießen bis ein homogener Kartoffelstampf entsteht. Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Ingwer- und Knoblauchpulver nach Geschmack würzen.

### **Für die Apfelringe:**

1 Apfel  
250 ml weißer Glühwein  
½ TL Puderzucker  
Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel waschen, mit Haut in Ringe schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Apfelscheiben in etwas Butter und Puderzucker anbraten. Mit Glühwein ablöschen und weiter dämpfen bis die Apfelscheiben weich sind und der Glühwein zu einem Sud einreduziert ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Schmelzzwiebeln:**

2 rote Zwiebeln, Sorte Höri-Bülle  
½ TL Puderzucker  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und mit einem Gemüsehobel in feine Ringe hobeln. Etwas Butterschmalz mit Puderzucker in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe glasig darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Jean-Charles Bigot**

## **Ravioli mit Schweinefleisch-Füllung, Artischockenherzen, Tomatencoulis und Parmesanchip**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Pasteteig:**

1 Ei  
100 g Mehl  
1 TL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Mehl und mit Ei, Öl und einer Prise Salz vermengen. Zu einem nicht klebrigen Teig verarbeiten. Dann dünn ausrollen, bis er fast durchsichtig ist und in Quadrate schneiden.

### **Für die Füllung:**

120 g Schweinerücken  
30 g geräucherter Speck  
1 kleine Zwiebel  
20 g Parmesan  
50 g Tomatenmark  
½ Bund Schnittlauch  
¼ Bund glatte Petersilie

Zwiebel abziehen und fein hacken. Speck in Würfel schneiden.

Schweinerücken Speck und Zwiebel in einer Pfanne anbraten, denn den Schweinerücken dazugeben. Tomatenmark einrühren. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Parmesan reiben. Petersilie und Parmesan unter die Masse heben und vermengen. Kurz abkühlen lassen. Die Masse kurz mixen und portionsweise auf dem ausgerollten Teig verteilen. Zu Ravioli formen.

Pfanne für die Artischocken aufgestellt lassen.

### **Für die Artischocken:**

1 Dose Artischockenherzen  
70 g Butter

Artischockenherzen halbieren. Butter in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Artischockenherzen hineingeben. Gut schwenken und erwärmen.

### **Für die Fertigstellung:**

Ravioli für 2 Minuten in kochendes Wasser geben und gleich danach in die Pfanne zu den Artischockenherzen geben und gut schwenken.

### **Für die Tomatencoulis:**

5-8 Cherrytomaten  
3 getrocknete Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
¼ Bund Schnittlauch  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Cherrytomaten und getrocknete Tomaten klein würfeln. Knoblauch abziehen und ebenfalls klein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Cherrytomaten, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Schnittlauch, Olivenöl und Salz vermengen.

### **Für den Parmesanchip:**

100 g Parmesan

Parmesan reiben, auf einem Backblech verteilen und im heißen Ofen kurz braun werden lassen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

### **Für die Vinaigrette:**

4 EL Walnussöl  
4 EL Traubenkernöl  
4 EL Olivenöl  
2 EL Balsamicocreme

Walnussöl, Traubenkernöl, Olivenöl und Balsamicocreme verrühren und am Ende über das Gericht träufeln.

### **Für die Garnitur:**

20-40 g Parmesan

Parmesan reiben und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.