

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Februar 2023** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Simon Weber

Fagottini mit Spinat-Pilz-Füllung und Pinienkern-Salbei-Butter

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudel-Teig:

125 g Semola (Hartweizengrieß) +
 Semola zum Kneten
 55 ml Karottensaft
 Salz, aus der Mühle

Semola mit Karottensaft und einer Prise Salz vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Nudelteig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

3 Shiitake
 100 g frischer Spinat
 ½ Zitrone, davon Saft
 10 g pulverisierte getrocknete Steinpilze
 50 g gehackte blanchierte Mandeln
 20 g Melasse-Hefeflocken
 2 EL Pankomehl
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Shiitake scharf in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat waschen und zusammen mit den Shiitake und den Mandeln in eine Küchenmaschine geben und grob hacken. Masse mit den getrockneten Steinpilzen und den Hefeflocken abbinden. Anschließend mit dem Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer würzen. Je nach Feuchtigkeitsgehalt der Masse eventuell noch etwas Panko dazugeben.

Für die Fertigstellung:

Den Nudelteig mit einer Maschine dünn ausrollen und 6 cm große Kreise aus dem Teig stechen. Je eine haselnussgroße Portion Füllung in die Mitte setzen, Ränder mit Wasser bepinseln und über die Füllung zu Säckchen zusammendrücken. Die Fagottini zwei Minuten kochen.

Für die Pinienkern-Salbei-Butter:

100 g vegane Butter
 25 g Pinienkerne
 ½ Bund Salbei
 15g Melasse-Hefeflocken

Vegane Butter in eine Pfanne geben und zerlassen. Pinienkerne dazugeben und bei niedriger Temperatur anrösten. Salbei abrausen, trockenwedeln und hacken. Mit den Hefeflocken zur veganen Butter geben. Fagottini vor dem Servieren in Salbeibutter schwenken.

Für die Garnitur:

3 Shiitake
 2 lange Austerseitlinge
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Shiitake und Austerseitlinge putzen und in feine Streifen ziehen oder schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl kurz scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fagottini in der Mitte der Teller anrichten, mit Salbeiblättern und Pinienkernen toppen. Die gebratenen Pilze am Rand anrichten.



Derya Buyantemur

Testi Kebab: Lamm und Gemüse aus dem Tontopf mit Yufkabrot und Löffelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm und Gemüse:

- 500 g Lammlachs
- 200 g Rispentomaten
- 4 grüne Spitzpaprika
- ½ grüne Paprikaschoten
- 250 g kleine Zwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 125 g Butter
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL edelsüß Paprikapulver
- 1-2 Lorbeerblatt
- 1-2 Nelken
- 1 Msp. Zimt
- 1 TL Honig
- 100 g Mehl
- 1 EL Öl
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lamm in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und ganz lassen. Paprika halbieren, entkernen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Tomaten schälen und klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Lamm darin anbraten. Nach etwa 5 Minuten Knoblauch, Zwiebeln und Paprika dazugeben und weiter köcheln lassen. Tomatenmark und Tomaten hinzufügen. Zum Schluss Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Lorbeerblätter, Nelken, Zimt und Honig hinzufügen und weitere 3 Minuten köcheln lassen.

Den Tontopf gründlich ausspülen und mit Lamm und Gemüse füllen.

Aus 10 ml Wasser und Mehl einen Teig herstellen und damit den Tontopf luftdicht verschließen. Den Tontopf für mindestens 20 Minuten im Ofen backen.

Für das Yufkabrot:

- 50 ml Milch
- 250 g Mehl, Type 405
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1 gestrichener TL Zucker
- 30 ml Öl
- 1 TL Salz

Milch lauwarm erhitzen und mit Mehl, Öl, Backpulver, Zucker, Salz und 100 ml lauwarmen Wasser zu einem gatten Teig kneten. Der Teig kann direkt weiterverarbeitet werden oder je nach Zeit auch etwas Ruhen.

Dünn ausrollen und in einer beschichteten Pfanne ausbacken.

Für den Löffelsalat:

- 1 Rispentomate
- ½ Gurke
- 1 grüne Spitzpaprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zitrone, davon Saft
- 4 Stiele glatte Petersilie
- 3 EL Granatapfelsirup
- 1 Msp. Sumak
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten halbieren und klein schneiden. Gurke kleinschneiden. Zwiebel abziehen und klein hacken. Paprika halbieren, entkernen und klein schneiden. Petersilie hacken. Das Gemüse mit Öl, Sirup und Zitronensaft verrühren. Petersilie unterheben. Salat mit Salz, Pfeffer und Sumak abschmecken.

Der Tontopf kann mithilfe eines Hammers oder Messerrücken an einer Einkerbung aufgeschlagen werden. Dazu Brot und Salat reichen.



Daniel Kroneder

Cordon bleu mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

2 Kalbsschnitzel, ca. 1,5 cm dick
 2 Scheiben mittelalter Emmentaler
 2 Scheiben magerer Farmerschinken
 1 Ei
 50 g Mehl
 100 g Semmelbrösel
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel der Länge nach aufschneiden, aber nicht ganz durchtrennen. Anschließend zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Plattieren kräftig platt klopfen. Danach jeweils mit einer Scheibe Schinken und Käse füllen und zuklappen. Die Ränder werden durch zusammendrücken verschlossen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Panierstraße das Mehl, ein verquirltes Ei und die Semmelbrösel in jeweils eine Schüssel geben. Die Kalbsschnitzel zunächst in Mehl wenden, Mehl abklopfen, durch das Ei ziehen und abschließend mit Semmelbröseln panieren.

Reichlich Butterschmalz in einer unbeschichteten Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite 3-5 Minuten goldbraun soufflieren.

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

350 g mehligkochende Kartoffeln
 250 g Knollensellerie
 1 kleine Zwiebel
 1 EL Butter
 1 EL Meerrettich
 500 ml Gemüsefond
 ¼ Bund krause Petersilie
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Fond, Kartoffeln und Sellerie hinzugeben und alles garkochen. Überschüssigen Fond auffangen.

Das Gemüse zerstampfen und die Butter und den Meerrettich unterrühren, je nach Konsistenz ggf. wieder etwas vom Fond zugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und drüberstreuen.

Für den Gurkensalat:

½ Salatgurke
 1 Knoblauchzehe
 50 ml Sahne
 1 TL Zucker
 1 EL mittelscharfer Senf
 1 EL Weinessig
 ¼ Bund Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Dill fein hacken, in eine Schüssel geben, Knoblauch und Essig dazugeben und anschließend die Sahne und Senf dazu rühren. Zucker hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gurke waschen und mit dem Hobel in feine Scheiben schneiden. Das Dressing dazugeben und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sylvia Grob

Mit Gemüse gefüllte Calamari mit Weißweinsauce und Reis

Zutaten für zwei Personen

Für die Calamari:

- 6 küchenfertige Calamari
- 2 Tassen Paella-Rundkornreis
- 1 Stange Porree
- 2 kleine Karotten
- 1 Petersilienwurzel
- 10 Cherrytomaten
- 500 ml Fischfond
- 1/8 Bund Dill

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Reis waschen und in eine Auflaufform geben. Fischfond in einem Topf erhitzen, die Hälfte über den Reis gießen und für 15-20 Minuten in den Backofen geben.

Calamari säubern. Porree von der Wurzel befreien und sehr klein schneiden. Karotten und Petersilienwurzel von den Enden befreien, schälen und ebenfalls sehr klein schneiden. Dill klein schneiden. Etwas für die Sauce beiseitelegen.

Zerkleinertes Gemüse in die Calamari füllen. Gefüllte Calamari sowie Tomaten und Dill auf den Reis geben und mit dem restlichen Fischfond auffüllen. In den Ofen geben und nochmal ca. 10 Minuten im Ofen garen.



**PROFI
TIPP**

Laut WWF ist der **Tintenfisch** (Kalamar, Loligo) aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Februar 2023):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27, Südostatlantik FAO 47 (Handleinen und Angelleinen (mechanisiert))

Für die Sauce:

- 100 g Schmand
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Fischfond
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 kleine rote Zwiebel
- Etwas Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und ganz fein schneiden. Schnittlauch ganz fein schneiden. Öl in der Pfanne leicht erhitzen, Zwiebeln mit Schnittlauch und Dill der Calamari (s.o.) andünsten. Mit Fischfond und Weißwein ablöschen und mit Salz abschmecken. Schmand unterrühren.

Für die Garnitur:

- 1/2 Bund Dill
- 1 Zitrone

Dill klein schneiden. Zitrone in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Drumm

Gebratener Wolfsbarsch mit Bratkartoffeln, grünem Spargel und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

4 Wolfsbarschfilets, à ca. 100 g, mit Haut
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Wolfsbarsch mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne in Öl auf der Haut anbraten.



Laut WWF ist der **Wolfsbarsch** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Februar 2023):

- 1. Wahl: BIO oder ASC label (Aquakultur)
- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (IVb-c), Irische See (VIIa), Ärmelkanal und Keltische See (VIId-h), Nördliche und mittlere Biskaya (VIIIa-b) (Wildfang: Handleinen und Angelleinen)

Für die Bratkartoffeln:

6 festkochende Kartoffeln
 3 Zwiebeln
 1 Bund Petersilie
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie klein hacken. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Butterschmalz braten. Zwiebeln dazugeben und zum Abschluss die kleingehackte Petersilie drüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spargel:

400 g grüner Spargel
 1 TL Zucker
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel klein schneiden, salzen und pfeffern und mit Zucker in einer Butter braten.

Für den Gurkensalat:

1 Gurke
 1 rote Zwiebel
 2 EL Olivenöl
 1 EL Balsamicoessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, fein schneiden und mit den Gurken vermischen. Salzen und pfeffern und mit Essig und Öl vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.