

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juli 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



Franziska Schulte

Linsen-Kokos-Curry mit Mango und Basmati

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry:

150 g rote Linsen
1,5 Möhren
1 Mango
3 cm Ingwer
2 Schalotten
½ Zehe Knoblauch
75 ml Kokosmilch
200 ml Gemüsefond
40 g Kokosflocken
½ Bund glatte Petersilie
½ TL Currypulver
¼ TL Kreuzkümmel
½ TL Kurkumapulver
1 EL Butter
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Knoblauch und Schalotten abziehen und sehr fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben oder sehr fein hacken. Möhren schälen und fein würfeln.

In einem Topf die Butter erhitzen und Knoblauch, Ingwer, Schalotten und Möhren kurz darin anschwitzen. Linsen, Curry, Kurkuma und Kreuzkümmel dazugeben und auch kurz mit anschwitzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und alles kurz aufkochen lassen. Kokosmilch dazugeben, etwas salzen und pfeffern und alles ca. 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

In der Zeit die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in kleine Würfel schneiden. Den Topf mit den Linsen auf sehr kleine Hitze stellen. Mangowürfel mit der Hälfte der Kokosflocken und der Hälfte der gehackten Petersilie zu den Linsen geben und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Abschließend mit Chili abschmecken.

Für den Reis:

120 g Basmatireis
Salz, aus der Mühle

Das Wasser zum Kochen bringen, salzen und den Reis etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze garen. Abgießen und salzen.

Das Curry nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten, mit dem Rest der Kokosflocken und der gehackten Petersilie bestreuen und sofort heiß servieren.



Franziska Schulte

Trifle aus Mascarpone, Keks und Himbeeren

Zutaten für zwei Personen

- Für die Creme:** Die Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit Mascarpone und Amaretto verrühren. Die beiden Massen zu einer Creme verrühren und mit Zitronenabrieb abschmecken.
- 75 g Mascarpone
 - 75 g Magerquark
 - 75 g Schlagsahne
 - 25 g Zucker
 - 1 Zitrone, Schale davon
 - ¼ Paket Bourbon-Vanillezucker
 - 2 TL Amaretto
- Für die Keksschicht:** Die Kekse in einen Beutel füllen und mit dem Nudelholz zerkleinern. Die Kaffeebohnen hacken und mit den Keksen vermengen.
- 4 Chocolate Chip Cookies
 - 4 schokolierte Kaffeebohnen
- Für die Himbeeren:** Himbeeren waschen und nach Belieben halbieren.
- 250 g Himbeeren

In Dessertgläsern zunächst die Weintrauben geben, darauf die Creme verteilen und obenauf die Keksschicht geben. Dessert anrichten und servieren.



Kilian Brandenburg

Rinderfilet-Medaillons mit Portwein-Feigen und Gemüsenudeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Medaillons mit Feigen:

2 Rinderfilets, dick, á 140 g
3 frische Feigen
100 ml Portwein
100 ml trockener Rotwein
200 ml Kalbsfond
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filets salzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Im Ofen medium garen. Pfanne aufbewahren.

Feigen schälen und in Spalten schneiden. Zwei Feigen mit Portwein und Rotwein aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Zum Bratensatz Fond geben und bei starker Hitze einkochen lassen.

Portweifeigen mit Flüssigkeit durch ein Sieb streichen und dazugeben, sowie die restlichen Feigenspalten.

Filet aus dem Ofen nehmen und den ausgetretenen Bratensaft zur Sauce geben.

Für die Gemüsenudeln:

2 Karotten
1 Zucchini
½ Bund Kerbel
50 g Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen, in dünne Scheiben schneiden. Zucchini waschen und in ebenso dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, zuerst Karotten und etwas später die Zucchini dazugeben. Butter ebenfalls dazugeben und das Gemüse darin schwenken. Kerbel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kerbel garnieren und servieren.



Kilian Brandenburg

Pancakes mit Salzkaramell und bunten Beeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Pancakes:

100 g Mehl
2 EL Zucker
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1 Ei
100 g saure Sahne
2 EL Pflanzenöl

Mehl, Zucker, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. Das Ei und die saure Sahne unterrühren. In der Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Den Teig nach und nach in die Pfanne geben und die Pancakes bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten backen, bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Wenden und fertig backen, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen.

Für das Salzkaramell:

20 g Butter
3 EL Sahne
50 g Rohrzucker
1 Prise Fleur de Sel

Zucker in einer Pfanne schmelzen und hellbraun karamellisieren. Die Butter dazugeben, schmelzen lassen und unterrühren. Sahne dazugeben und weiterrühren, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat und eine cremige Sauce entstanden ist. Evtl. noch Sahne unterrühren und mit Fleur de Sel abschmecken. Die Sauce in ein Schälchen füllen.

Für die Garnitur:

200 g Erdbeeren
100 g Heidelbeeren
1 TL Puderzucker

Pancake auf Tellern stapeln und mit der Karamellcreme beträufeln. Erdbeeren und Heidelbeeren waschen und abtropfen. Pancakes mit Beeren und Puderzucker bestreuen.



Fatma Atalay

Gebackene Köfte mit Tzatziki und frittierten Auberginen

Zutaten für zwei Personen

Für die Köfte:

150g Rundkornreis
250g Rind Hackfleisch
250 g Lamm Hackfleisch
2 Zwiebeln
4 Eier
125 g Semmelbrösel
100 ml Sonnenblumenöl
Schwarze Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Reis mit 250 ml Wasser kochen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Hackfleisch mit Salz abschmecken und die Hälfte der Pfanne anbraten. Gebratenes Hackfleisch zum rohen Hackfleisch geben.

Reis abgießen und 2 Eier aufschlagen. Beides zum Hackfleisch geben und miteinander vermengen. Mit Pfeffer abschmecken und zu Buletten formen. Restliche Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Semmelbrösel in eine zweite Schüssel geben. Buletten zunächst in Semmelbröseln und anschließend in Ei wenden und im restlichen Öl heiß in der Pfanne ausbacken.

Für die Auberginen:

1 Aubergine
Frittieröl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Aubergine waschen und von den Enden befreien. In kleine Würfel schneiden und salzen. Im heißen Fett frittieren und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Tzatziki:

½ Salatgurke
500 g Joghurt (10%)
200 g Schmand
200 g Crème fraîche
2 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 Zweig Minze
1 EL getrocknete Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl und Joghurt, Schmand und Crème fraîche in einer Schüssel vermengen. Knoblauch abziehen und pressen. Mit in die Schüssel geben und mit Salz würzen. Gurke waschen, trocknen und raspeln. Zu dem Tzatziki geben und mit getrockneter Minze abschmecken. Mit frischer Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Fatma Atalay

Türkisches Katmer

Zutaten für zwei Personen

300 g Yufka Baklava Teig
100 g Butter
150 g Kaymak
150 g Puderzucker
50 g gemahlene Pistazien

Einen Teil der Butter schmelzen. Yufka mit Butter und Kaymak bestreichen, mit Puderzucker und Pistazien bestreuen. Teig wie einen Brief zusammenklappen. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und Yufka darin von jeder Seite 2 Minuten ausbacken. Pro Person 3 Katmer ausbacken und schichten.

Das Dessert anrichten, mit Pistazien und Puderzucker garnieren und servieren.