

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Oktober 2023** ▪
Tagesmotto „Internationale Klassiker“ mit Nelson Müller



Volker Bettin

**Österreich: Wiener Schnitzel mit lauwarmem
Kartoffelsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel à 180 g
 2 Eier
 50 ml Sahne
 800 g Butterschmalz
 100 g Mehl, Typ 405
 100 g Semmelbrösel
 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel dünn klopfen. Mit etwas Wasser bespritzen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Eine Panierstraße mit Mehl, verquirltem Ei mit Sahne und Semmelbröseln aufbauen und Schnitzel darin panieren. Panierung mit der Rückseite einer Gabel behutsam andrücken. In einer großen Pfanne Butterschmalz schmelzen lassen, so dass die Schnitzel gut schwimmen können. Schnitzel erst einlegen, wenn das Fett heiß ist. Pro Seite etwa 2-4 Minuten goldbraun backen. Pfanne immer schwenken und Schnitzel mit Schmalz bedecken damit die Panierung souffliert. Schnitzel auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den lauwarmen Kartoffelsalat:

5 festkochende Kartoffeln
 1 Salatgurke
 2 Schalotten
 200 ml Gemüsfond
 2 TL mittelscharfer Senf
 20 ml Apfelessig
 1 Bund Schnittlauch
 1 Prise Zucker
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. In feine Scheiben schneiden. Fond erhitzen. Schalotten fein hacken und im Fond garen. Sud in eine Schüssel geben. Zucker, Senf, Öl und Apfelessig einrühren. Kartoffeln hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurken fein hobeln und unterheben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darüber streuen.

Für die Preiselbeermarmelade:

100 g TK-Preiselbeeren
 1 Orange, davon Abrieb & Saft
 50 ml trockener Rotwein
 20 g Zucker
 1 Zimtstange

Preiselbeeren, mit 100 ml Wasser, Zucker und Zimtstange aufkochen. Mit Rotwein ablöschen. Orange heiß abwaschen. Einen Teil der Schale abreiben und Saft auspressen. Preiselbeeren damit abschmecken. Alles nochmal 5 Minuten köcheln lassen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone
 4 Sardellen
 1 EL Kapern

Zitrone vierteln. Sardellen und Kapern auf das Schnitzel drapieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Antonia Renger

Belgien: Steak frites mit Kräuterbutter, Zitronen-Kapern-Butter und Wildkräutersalat mit Himbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Pommes frites:

500 g festkochende Kartoffeln
300 ml Weißweinessig
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 150 Grad vorheizen. Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in dünne Stifte schneiden. In Weißweinessig 15 Minuten wässern, dann trockentupfen. In der Fritteuse 5 Minuten frittieren. Dann herausnehmen, die Fritteuse auf 170 Grad stellen und nochmals 3 Minuten frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Für die Steaks:

2 Rinderfilets à 200 g
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet mit Bindfaden schnüren und in einer Grillpfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Dann im Backofen etwa 15 Minuten ziehen lassen. Bis eine Kerntemperatur 53 Grad erreicht ist.

Für die Kräuterbutter:

¼ Bund Schnittlauch
4 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Basilikum
2 Zweige Kerbel
1 Knoblauchzehe
125 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einen Multizerkleinerer geben. Knoblauch abziehen und halbieren. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden. Alles mit in den Multizerkleinerer geben und zu einer geschmeidigen Kräuterbutter mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zitronen-Kapern-Butter:

1 Zitrone, davon Saft & Abrieb
1 EL Kapern
2 Sardellenfilets
125 g Butter
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einen Multizerkleinerer geben. Zitrone heiß abwaschen und die Hälfte der Schale abreiben. Saft einer Hälfte auspressen. Schnittlauch grob schneiden. Sardellen, Zitronensaft und –abrieb, Kapern und Schnittlauch mit zur Butter geben und alles aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat
100 g Himbeeren
2 EL Dijonsenf
1 EL Himbeeressig
1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern. Himbeeren waschen. Aus Senf, Essig und Öl ein Dressing aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über Salat und Himbeeren geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Haress Ghafari

Mexiko: Tacos Tinga de pollo mit Guacamole, Tomatensalsa und Sour Cream

Zutaten für zwei Personen

Für die Tacoschalen:

200 g nixtamalisiertes Maismehl
 ½ TL Salz
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Das Maismehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Nach und nach 175 ml warmes Wasser hinzufügen und dabei den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Er sollte nicht klebrig sein. Teig in kleine Bälle teilen und jeden Ball zu einer flachen Scheibe formen, etwa so groß wie eine Tortilla. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Maisscheiben von beiden Seiten braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Tinga de Pollo:

2 Hähnchenbrustfilets
 2 Tomaten
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 100 ml Hühnerfond
 2 Chipotle-Chilis in Adobo-Sauce
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 1 TL Kreuzkümmel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenbrustfilets in einem Topf mit Wasser kochen, bis sie gar sind. Abkühlen lassen und in kleine Stücke zupfen oder schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Öl Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Tomaten waschen und klein würfeln. Chipotle Chilis hacken. Beides mit in die Pfanne geben und mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Köcheln lassen bis die Tomaten weich sind. Zerrupfte Hähnchenstücke und den Fond hinzufügen. Alles bei niedriger Hitze etwa 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist und die Tinga de Pollo gut durchgezogen ist.

Für die Guacamole:

2 reife Avocados
 1 Tomate
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Limette, davon Saft
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, entsteinen, Fruchtfleisch herauslösen und zerdrücken. Tomaten waschen und würfeln, Knoblauch abziehen und pressen, Zwiebel abziehen und hacken. Limette auspressen. Alles in einer Schüssel miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomatensalsa:

2 Tomaten
 1 Zwiebel
 1 Limette, davon Saft
 3 Zweige Koriander
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten fein würfeln, Zwiebel abziehen und hacken. Koriander hacken und Limettensaft auspressen. Alles in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sour Cream: Saure Sahne mit dem Saft der halben Limette, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Koriander garnieren.
100 g saure Sahne
½ Limette, davon Saft
1 Zweig Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Mit Zucchini Blüten und Limettenabrieb garnieren.
Zucchini Blüten
½ Limette, davon Abrieb

Die Taco-Schalen auf einem Teller anrichten. Eine Portion der Tinga de Pollo in jede Taco-Schale geben. Mit Guacamole, Tomatensalsa und Sour Cream garnieren. Nach Belieben frische Korianderblätter und Limettenabrieb darüber streuen.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Oktober 2023 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Frankreich: Crêpes Suzette

Zutaten für zwei Personen

Für die Crêpes:

125 g Weizenmehl, Typ 405
3 Eier
250 ml Milch
25 g Butter
15 g Zucker
1 Prise Salz
Neutrales Pflanzenöl, zum Ausbacken

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Mehl, ein Eigelb und zwei Volleier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Butter schmelzen lassen und mit Zucker und Salz vermischen. Langsam in den Teig einrühren und dann erst die Milch dazugeben und verrühren. Beim Rühren darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Teig, wenn möglich, etwa 30 Minuten ruhen lassen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit einem Papiertuch mit Öl einreiben. Teig mit einer kleinen Kelle portionsweise mittig in die heiße Pfanne geben. Die Pfanne zügig in alle Richtungen bewegen oder mit einem Crêpe-Holz verstreichen. Crêpes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 30-60 Sekunden ausbacken. Auf einem Backofen-Gitterrost abkühlen lassen.

Für die Sauce:

5 Orangen, davon Saft & Abrieb
40 g Butter
2 EL Orangenlikör
2 EL Cognac
4 EL Zucker

Schale einer Orange abreiben und dann alle Orangen schälen, filetieren und Saft auffangen. Saft mit dem Abrieb in einer Pfanne erhitzen, Zucker und Orangenlikör zugeben. Orangensauce für etwa 5 Minuten einkochen. Dann Butter hinzufügen und einrühren. Orangenfilets dazugeben. Crêpes zu einem Viertel zusammenklappen und mit in die Sauce und zu den Orangenfilets geben. Pfanne schwenken, sodass Crêpes mit Sauce benetzt sind. Cognac in die Pfanne geben und mit einem Feuerzeug anstecken und flambieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.