

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2024** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Jens Scheffler

Frikadellen mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Kohlrabi

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

350 g Kalbshackfleisch
 1 Schalotte
 ½ Zitrone, Abrieb
 1 Ei
 2-3 EL Crème fraîche
 1 TL Butter + Butter, zum Braten
 2 EL Sojasauce
 3 EL Senf
 100 g Semmelbrösel
 100 g Panko
 ½ Bund glatte Petersilie
 1 Prise Cayennepfeffer
 1 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
 1 EL gerebelter Oregano
 1 EL Senfkörner
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 TL Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zu brauner Butter werden lassen. Schalotte abziehen und würfeln. Petersilie fein hacken. Beides zusammen mit Senfkörnern, Semmelbröseln und dem Abrieb der Zitrone zur Nussbutter geben und verrühren. Dann Crème fraîche unterrühren. Kalbshackfleisch mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Oregano, Sojasauce und geriebenem Muskat würzen und das Ei unterrühren. Dann die aromatisierte Nussbutter dazugeben und alles miteinander vermengen. Aus der Masse Frikadellen formen. Diese in Panko wenden und in heißer Butter von beiden Seiten langsam goldbraun anbraten.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 1 schwarzer Wintertrüffel
 ½ Zitrone, Zesten
 200 ml Sahne
 200 ml Milch
 150 g Butter
 2 EL Trüffelbutter
 200 ml Geflügelfond
 2 Lorbeerblätter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und klein würfeln. Milch mit Fond, 50 g Butter und Lorbeerblättern aufkochen lassen und Kartoffeln darin weich garen. Dann abgießen, aber Flüssigkeit aufbewahren. Kartoffel ein- bis zweimal durch eine Presse drücken. Dann restliche Butter, Trüffelbutter und Sahne mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und einigen Zitronenzesten erwärmen. Kartoffeln hineingeben und unterrühren. Kurz vor dem Servieren geriebenen Trüffel über das Püree streuen.

Für den Kohlrabi: Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Grün aufheben. Kohlrabi in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Limette heiß abwaschen und Schale abreiben. 1/2 Limette, Abrieb
200 ml Sahne
Butter, zum Braten
200 ml Geflügelfond
100 ml trockener Apfelsidre
1 EL Stärke
1 Vanilleschote
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlrabi mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss, Limettenabrieb und Vanillemark würzen. Bei leichter Hitze weiterköcheln lassen. Sahne angießen und im Wechsel immer wieder etwas Cidre und Fond angießen und einkochen lassen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren und Sauce damit abbinden. Kohlrabigrün klein schneiden und am Ende über den Kohlrabi geben.

Für die Garnitur: Gericht mit Blütenblättern garnieren.
Getrocknete Blütenblätter zum Streuen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Elena Burgard

Chicken Teriyaki mit Sesam-Reisbällchen und Edamame

Zutaten für zwei Personen

Für die Sesam-Reisbällchen:

120 g Klebreis
1 TL Reissessig
1 TL Sojasauce
½ TL Reissirup
¼ TL Wasabipaste
80 g weißer, ungeschälter Sesam
2 TL Reismehl
1 Prise Salz

Den Klebreis unter fließendem Wasser spülen bis das Wasser klar ist. 200 ml Wasser kalt aufsetzen und Reis zum Kochen bringen. Eine Prise Salz zum Wasser geben. Wenn das Wasser kocht, Hitze reduzieren und Reis etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. Kurz auskühlen lassen. Reissessig, Sojasauce und Reissirup vermengen. Mit Reis mischen. Reis mit feuchten Händen zu Bällchen rollen. Sollte der Reis nicht zusammenhalten Reismehl unterrühren. Bällchen in Sesam wälzen. Anschließend mit etwas Wasabipaste garnieren.

Für das Chicken Teriyaki:

300 g Hähnchenbrust, ohne Haut
1-2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
3 cm Ingwer
2 EL Sojasauce
1 EL Ketjap Manis
2 EL Reissessig
1 EL Mirin
2 EL Sesamöl
1 EL Rohrzucker
½ TL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenbrust säubern und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und schräg in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Beides fein reiben.

Sojasauce, Ketjap Manis, Reissessig, Mirin, Zucker und 1 EL Sesamöl in einer Schüssel verrühren. Speisestärke mit etwa 2-3 EL kaltem Wasser verrühren und ebenfalls hinzugeben. Dann Ingwer und Knoblauch untermischen.

Restliches Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hälfte der Frühlingszwiebeln mit in die Pfanne geben und anbraten. Rest zur Garnitur aufbewahren. Sauce zum Hähnchen in die Pfanne geben und Hitze reduzieren. Etwa 2 Minuten köcheln lassen bis die Sauce etwas eingedickt ist und sich „lackartig“ um das Fleisch legt. Pfanne vom Herd nehmen, damit das Fleisch nur noch sanft nachzieht.

Für die Edamame:

150 g Edamame ohne Schote
1 Zitrone, Saft
15 g gesalzene Erdnüsse
3 Zweige Koriander
Sesamöl, zum Braten
1 TL Saltflakes
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Edamame hineingeben. Kurz in der Pfanne schwenken, dann die Hitze reduzieren. Die Edamame sollen keine Farbe annehmen. Koriander und Erdnüsse jeweils fein hacken. Zitrone auspressen und Edamame mit Zitronensaft, Saltflakes und Pfeffer würzen. Mit Koriander vermengen und mit Erdnüssen garnieren.

Für die Garnitur:

Getrocknete Chilifäden
1 TL weißer, ungeschälter Sesam

Chilifäden und Sesam über das Hähnchen streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marcel Kramer

Rinderfilet mit Portwein-Balsamico-Jus, Süßkartoffelpüree und Rosenkohl mit Speck

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfiletsteaks à ca. 180-200 g
2 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
3-4 EL Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilets parieren, säubern und trocken tupfen. Fleisch von beiden Seiten salzen, pro Seite für je 60-90 Sekunden in Öl scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 12 Minuten garen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 52 Grad erreichen. Dann herausnehmen. Butter in der Fleischpfanne zerlassen, Rosmarin- und Thymianzweig hinzugeben und das Fleisch darin nachbraten. Alle paar Sekunden mit der Butter arrosieren. Fleisch kurz ruhen lassen mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Süßkartoffelpüree:

1 mittelgroße Süßkartoffel
2 Karotten
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 ml Mandelmilch
400 ml Gemüsefond
2 Zweige Thymian
1 EL neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel, Karotten, Schalotten und Knoblauch schälen bzw. abziehen, in grobe Stücke schneiden und in Gemüsefond 15-20 Minuten garen. Überschüssige Flüssigkeit abgießen und auffangen. Butter und etwas Mandelmilch hinzufügen. Alles mit dem Stabmixer pürieren. Falls das Püree zu fest sein sollte, etwas von der aufgefangenen Flüssigkeit hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch gemahlener Muskatnuss abschmecken. Thymian fein hacken und Püree damit garnieren.

Für den Rosenkohl:

400 g Rosenkohl
50 g gewürfelter Bacon
100 g Walnuskerne
1 EL Butter
1 EL Ahornsirup
1 EL Zucker
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Rosenkohl säubern, Strunk am unteren Ende abschneiden, äußere Blätter entfernen und Kohlköpfe halbieren. In gesalzenem, gezuckertem und gebuttertem Wasser etwa 7 Minuten kochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Walnüsse grob hacken. Speck in einer Pfanne auslassen und krossbraten. Anschließend Rosenkohl und Walnüsse hinzugeben, mitrösten und mit einem Schuss Ahornsirup benetzen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Jus:

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g kalte Butter
- 200 ml Portwein
- 100 ml Rotwein
- 50 ml dunkler Balsamico
- 200 ml dunkler Rinderfond
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise brauner Rohrzucker
- Stärke, zum Abbinden
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen, grob zerkleinern und in 1 EL Öl kurz anschwitzen. Mit Balsamico und Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit Portwein und Fond auffüllen. Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt dazugeben und alles bei hoher Hitze um etwa die Hälfte reduzieren.

1 TL Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren. Reduktion abseihen und Sauce nochmals in einem Topf aufkochen lassen. Mit Stärke abbinden. Hitze anschließend reduzieren. Sauce mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und von der Herdplatte nehmen. Butter in kleinen Stücken in die Sauce geben und mit dem Pürierstab aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lena Tönnies

Piccata milanese mit selbstgemachter Pasta und zitroniger Tomaten-Safran-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

3 Eier
200 g Weizenmehl, Type 00
100 g doppelt gemahlener
Hartweizengrieß + Hartweizengrieß, für
die Arbeitsfläche
2-3 EL Olivenöl
1 Msp. Kurkuma
Salz, aus der Mühle

Das Mehl sieben. Dann Mehl, Grieß, Eier, Kurkuma und 1 TL Salz in einer Schüssel verkneten. Teig auf einer mit etwas Grieß bestreuten Arbeitsfläche weitere 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teigkugel mit etwas Grieß bestreuen und in einer Schale mit Klarsichtfolie abgedeckt ruhen lassen.

Teig durch eine Nudelmaschine drehen und Spaghetti formen. Im Anschluss in siedendem Salzwasser al dente kochen.

Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel aus der
Oberschale à 120 g
1 Zitrone, davo Abrieb
100 g Parmesan
2 Eier
100 g Butterschmalz
25 g Mehl
75 g Panko
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Panko mit geriebenem Parmesan und Zitronenabrieb vermengen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko-Mischung eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel darin nacheinander panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Sauce:

1 kg Tomaten
3 Knoblauchzehen
2 Zitronen, Saft
500 ml Geflügelfond
3 g Safran
1 EL Zucker
3-4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Safran in Wasser einweichen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und Haut abziehen. Dann in Stücke schneiden. Knoblauch abziehen, hacken und in einer Pfanne mit heißem Öl andünsten. Tomaten dazu geben und mit andünsten. Mit Fond aufgießen und einköcheln lassen. Mit dem Saft der zwei Zitronen, Salz und Zucker abschmecken. Zum Schluss Safran dazugeben und unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nunzio Ippolito

Schweinefilet mit Salbei, Tomaten und Möhren-Risotto

Zutaten für zwei Personen

Für das Möhren-Risotto:

150 g Carnaroli-Risotto
100 g Möhren
2 kleine Schalotten
1 Zitrone, Saft & Abrieb
30 g Butter
15 g Parmesan
500 ml Gemüsefond
100 ml Möhrensaft
100 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Möhren schälen und Schalotten abziehen. Beides in feine Würfel schneiden. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Dann halbieren, Saft auspressen und beiseitestellen. Fond und Möhrensaft zusammen in einem Topf erhitzen.

2/3 der Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Möhren darin bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten glasig andünsten. Risotto dazugeben und unter Rühren mit andünsten. Mit Wein ablöschen und stark reduzieren lassen. Lorbeerblatt und so viel von der heißen Möhrensaft-Fond-Mischung zugeben, bis Risotto knapp bedeckt ist. Offen unter gelegentlichem Rühren 15-20 Minuten garen, dabei nach und nach restlichen Fond angießen. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren Lorbeerblatt entfernen, restliche Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Zitronenabrieb und 1–2 EL Zitronensaft abschmecken.

Für das Schweinefilet und die Tomaten:

1 Schweinefilet à 250 g
1 Rispe Kirschtomaten
1 EL Butter
Butterschmalz, zum Braten
3 Zweige Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten an der Rispe lassen und waschen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schweinefilet darin bei mittlerer bis starker Hitze 2-3 Minuten rundum anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Butter, Salbeiblätter und Tomatenrispe hinzugeben und weitere 2-3 Minuten braten. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 63 Grad erreichen. Dann Pfanne vom Herd ziehen und Schweinefilet darin kurz ruhen lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Für die Garnitur:

15 g Parmesan
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Zusammen mit buntem Pfeffer über Gericht streuen.

Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen, mit ein paar Scheiben Schweinefilet, Tomaten und Salbei anrichten. Mit Pfeffer und Parmesan garnieren.



Ingrid Gether

Spinatknödel mit brauner Butter, frittiertem Spinat und Tomatensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Spinatknödel:

150 g Spinat
3 Scheiben Toastbrot
100 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
100 g Parmesan
2 Eier
30 g Butter
100 ml Milch
3 EL Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch in einem Topf lauwarm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Butter andünsten. Mit Milch ablöschen. Spinat in siedendem Salzwasser blanchieren. Abgießen, ausdrücken, dann grob schneiden.

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Spinat einem Eigelb, einem Vollei und geriebenem Parmesan vermengen. Mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren. Toastbrot fein würfeln und unter Spinat-Masse heben. Genauso wie das Mehl. Etwas ziehen lassen.

Dann kleine Knödel formen und in siedendem Salzwasser 10 Minuten köcheln lassen.

Für den Tomatensalat:

3 Tomaten
1 Bund Radieschen
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Thymian
3 EL Kräuteressig
2 EL neutrales Pflanzenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten und Radieschen waschen und klein schneiden. Petersilie und Thymian fein hacken. Aus Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Gemüse, Kräuter und Dressing miteinander vermengen.

Für den frittierten Spinat:

50 g Babyspinat
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und Spinat darin kurz knusprig frittieren lassen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die braune Butter:

150 g Butter

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und zu brauner Butter werden lassen.

Für die Garnitur:

20 g Parmesan

Parmesan grob reiben und über Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.