

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juni 2020** ▪
Tagesmotto „April April“ mit Mario Kotaska



Anja Salge

**Unschuldiges Opfertier und kleine kampanische Zungen
mit pastösem Brot der Wüste**

Lammfilet mit Linguine und Dattelpesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammfilet:
 1 Stück Lammfilet, à 250 g
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lammfilet waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und ca. 4-5 Minuten von allen Seiten in Olivenöl anbraten. Lammfilet kurz vorm Servieren in Streifen schneiden.

Für die Linguine:
 8 Blätter Radicchio
 2 Eier
 4 EL Olivenöl
 200 g Mehl
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Eier verquirlen, Öl hinzugeben und salzen. Mehl dazugeben und mit einem Mixer verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem Tuch abdecken. Teig etwas ruhen lassen.

Teig ausrollen und mit der Hand schaben und zu Linguine formen – oder nach Geschmack auf einem Brett mit dem Messer in Linguine-Form schneiden. Linguine kochen.

Zwischenzeitlich die Radicchio-Blätter waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Die abgetropften Nudeln in einer Schüssel mit Raddicchio-Blättern vermengen

Für das Pesto:
 6 Datteln
 1 Knoblauchzehe
 60 g Pinienkerne
 3 EL Parmesan
 125 ml Gemüsefond
 3-4 EL Olivenöl
 1 Zweig Oregano
 2 Zweige glatte Petersilie
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 ½ TL Kreuzkümmel
 Salz, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend im Multi-Zerkleinerer fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Parmesan reiben. Oregano und Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch, Pinienkerne, Fond, 3 EL Olivenöl, Parmesan, Oregano und Peterlilie verrühren. Datteln entkernen, grob hacken und unter das Pesto geben. Mit Salz, Paprikapulver und Kreuzkümmel kräftig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jörg Brennhöfer

Maismuschel mit gedrehtem Faselfleisch „Maya-Art“ und schwindelige Grumbeeren mit einer säuerlichen Melange aus Quark und Schmand

Mexikanischer Taco mit Sprialpommies und Sour Cream

Zutaten für zwei Personen

Für die Tacos:

200 g Masa Harina Maismehl
Salz, aus der Mühle

Das Maismehl mit 100 ml heißem Wasser und etwas Salz vermischen und zu einem festen, nicht klebrigen Teig verkneten. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Aus einer kleinen Kugel einen Fladen pressen. Fladen in einer Pfanne ohne Fett ausbraten.

Für die Füllung:

300 g Rinderhackfleisch
1 rote Paprika
1 Zwiebel
½ Dose Gemüsemais
1 Dose Kidneybohnen
100 g Cheddarkäse
4 EL Tomatenmark
1 Dose gehackte Tomaten
½ Tasse schwarzer Kaffee
½ Msp. Chilipulver
½ Msp. Kreuzkümmel
50 g Zucker
Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Hackfleisch scharf in Öl anbraten. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Paprika waschen, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, klein schneiden und zusammen mit der Zwiebel zum Hackfleisch geben. Mit Kaffee ablöschen. Tomatenmark, Tomatenstückchen, Mais und Kidneybohnen dazugeben. Chilipulver, Kreuzkümmel und Zucker würzen und einkochen lassen. Käse reiben und auf die Chilimasse geben. Mit einem Bunsenbrenner kurz kross flämmen.

Für die Pommies:

2 große festkochende Kartoffeln (mit dünner Schale)
1 EL Speisestärke
Pflanzenfett, zum Frittieren

Kartoffeln waschen und trockentupfen. Aus den Kartoffeln mit dem Sprialpommieschneider Sprialpommies dreheln. Mit Speisestärke bemehlen. Kurz in der Fritteuse in Öl anfrühen. Pommies aus dem Öl nehmen und vor dem Anrichten noch einmal 2 Minuten kross frittieren.

Für die Sour Cream:

1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 Zitrone
200 g Schmand
100 g Magerquark
2 EL Weißweinessig
20 Stängel Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schmand, Quark und Essig mit einem Spritzer Zitronensaft, Knoblauch und Zwiebel vermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Creme heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Janna Budesheim

Gelber Gockel auf der Erbse mit einem Duett von der pinkfarbenen Gartenperle

Maishähnchenbrust mit Erbsencreme, gerösteten Radieschen und Radieschengrün-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Hähnchenbrust:

1 Maishähnchenbrust, mit Haut
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 Zweig Thymian
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern und von jeder Seite in Butterschmalz kurz anbraten. Knoblauch abziehen, andrücken. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Zitrone waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Hähnchen mit Knoblauch, Thymian und zwei Scheiben Zitrone ca. 10-15 Minuten in den Ofen schieben. Aus dem Ofen holen und noch einmal kurz auf der Hautseite knusprig braten.

Für die Erbsencreme:

200 g TK Erbsen
1 Schalotte
1,5 Becher Sahne
Zucker, zum Würzen
Butter, zum Andünsten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter andünsten. Erbsen dazugeben, mit einem halben Becher Sahne ablöschen und 5-7 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. 1 Becher Sahne aufschlagen und kurz vor dem servieren unterheben.

Für die gerösteten Radieschen:

1 Bund Radieschen
1 TL flüssiger Honig
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschen waschen, halbieren und mit Öl, Honig, Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem Blech verteilen und 15-20 Minuten im Ofen garen.

Für das Pesto:

1 Bund Radieschengrün
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
2 EL geschälte Cashewnusskerne
2 EL geschälte Pistazien
2 EL geschälte Pinienkerne
50 g Parmesan
4 EL Olivenöl
1 Beet Kresse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschengrün waschen. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben und 2 EL auffangen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Radieschengrün mit Kresse, Nusskernen, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan zu einem Pesto pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Thomas Neumann

Südelbische Potaten-Schnecken „Müllerin Art“ mit sämigem Waldfrucht-Gemenge

Sächsische Wickelklöße mit Pilzragout

Zutaten für zwei Personen

Für die Klöße:

½ kg Kartoffeln
1 Ei
150 g Butter
75 g Paniermehl
100 g Mehl
50 g Kartoffelstärke
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Kartoffeln kochen, pellen, auf Eiswasser abkühlen lassen und durchpressen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln mit Mehl, Ei, Muskat, Stärke und Salz mischen und zu einem Teig kneten. Teig ausrollen.

Paniermehl in Butter anschwitzen und auf dem Teig verteilen. Teig zusammenrollen, Enden verschließen und 20 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.

Für das Pilzragout:

100 g braune Champignons
100 g Kräuterseitlinge
50 g getrocknete Steinpilze (über Nacht in Wasser eingeweicht)
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 Zitrone
50 g Butter
100 ml Sahne
200 ml Gemüfefond
1 Bund glatte Petersilie
1 Stück Ingwer
Speisestärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons und Kräuterseitlinge putzen, klein schneiden und zusammen mit Steinpilzen in Butter anbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit dazugeben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Ingwer waschen, trockentupfen und mit einer Reibe fein raspeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Petersilie, etwas Zitronensaft und Ingwer mit in die Pfanne geben. Etwas Pilzsud mit Stärke anrühren das Ragout damit abbinden. Alles mit Fond und Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.