

| Die Küchenschlacht - Menü am 21. September 2016 |
Motto-Tag „O´zapft is“ mit Johann Lafer



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Bayerisches Leberkäs-Gulasch mit selbstgemachten Spätzle“ von Ivonne Jobs

Zutaten für zwei Personen

Für das Gulasch:

2 Scheiben Leberkäse
1 Dose passierte Tomaten
2 Zwiebeln
1 grüne Paprikaschote
1 EL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe
4 EL Sonnenblumenöl
250 ml Ajvar
2 EL Paprikapulver
2 TL Chilipulver
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Für die Spätzle:

400 g Mehl
6 Eier
0,5 L Mineralwasser
Butter, zum Anbraten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für das Gulasch aus den Tomaten, Ayvar, Paprika- und Chilipulver eine Sauce zubereiten.

Leberkäse in etwa 3 Zentimeter dicke Stücke würfeln und in einem Topf mit Öl anbraten. Die Würfel wieder herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, würfeln und im Topf anschwitzen. Das Tomatenmark hinzufügen und mit der Sauce auffüllen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Leberkäse dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser dazugeben und alle Zutaten miteinander von Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Für fünf Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend Teig von einem Spätzlebrett ins kochende Salzwasser schaben. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.



Bayerisches Leberkäs-Gulasch mit selbstgemachten Spätzle auf Tellern anrichten und Servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Weißwurst vom Saibling mit Currysauce und Brezen-Soufflé“ von Rene Eggl

Zutaten für zwei Personen

Für die Weißwurst:

4	Sablingsfilets
1 Meter	Schweinedarm vom Metzger
50 ml	Sahne
1	Vanilleschote
1	Chilischote
3 Zweige	Zitronenmelisse
	Meersalz

Für die Currysauce:

50 g	Butter
2	Schalotten
40 g	Ingwerknolle
1	Mango
1 Stange	Zitronengras
2	Limettenblätter
1 TL	gelbe Currypaste
500 ml	Kokosmilch
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Brezensoufflé:

2	Brezen
1	Zwiebel
250 ml	Saure Sahne
2	Eier
1 Zweig	Majoran
10 Blätter	Petersilie, kraus
50 g	Butter
10 g	Butter, zum Einfetten
50 g	Semmelbrösel

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Weißwurst den Darm mit lauwarmem Wasser abspülen. Das Wasser mehrmals wechseln, da der Darm sehr stark gesalzen ist. Den Saibling waschen, trocken tupfen und schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Chilischote halbieren und Kerne entfernen. In der Küchenmaschine die Sahne, Zitronenmelisse, Vanillemark, Chilischote und den Saibling zu einer Farce verarbeiten. Die Farce mit etwas Salz abschmecken und eine kleine Menge in Form einer Frikadelle in der Pfanne braten. Schmeckt die Frikadelle, wird der Brei in einen Spritzsack gefüllt.



Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Darm über die Spitze der Tülle stülpen und die Farce mit leichtem Druck vorsichtig in den Darm füllen. Danach die Würstchen einzeln abdrehen, verschließen und in siedendem Wasser garen, bis sie sich fest anfühlen.

Für die Sauce Schalotten und Ingwer schälen, würfeln in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Currypaste hinzugeben. Mango schälen, halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Mit Kokosmilch ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Mango hinzugeben und alles köcheln lassen. Zitronengras und Limettenblätter hacken und dazugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brezensoufflé Brezen würfeln. Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter anschwitzen. Zwiebeln, Saure Sahne und Brezen in eine Schüssel geben. Majoran und Petersilie klein hacken. Eier trennen und Eigelb und Kräuter hinzugeben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Souffléförmchen mit Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel überstreuen. Die Brezenmasse in die Förmchen geben und in eine mit Wasser gefüllte Bratpfanne stellen. Im Ofen etwa 20 Minuten backen.

Weißwurst vom Saibling mit Currysauce und Brezen-Soufflé auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht zum Tagesmotto: „Selbstgebackene Brezen mit Obatzda und Radieserl-Salat“ von Ingrid Mittica

Zutaten für zwei Personen

Für die Brezen:

100 g	Quark
4 EL	Milch
4 EL	Öl
1 Prise	Meersalz
2	Eier
200 g	Mehl
½ EL	Backpulver
1 TL	Sesamsaat
4 Päckchen	Natron
1 Liter	Wasser

Für den Salat:

1 Bund	Radieschen
1	Zitrone
5 Zweige	Petersilie
50 ml	Olivenöl
1 Prise	feines Salz

Für den Obatzda:

½ Bund	Schnittlauch
200 g	reifer Camembert (gekühlt)
250 g	Frischkäse
4 EL	Milch
30 ml	Birnenbrand
10 g	braune Butter
1 Msp.	Knoblauchpulver
1 Msp.	Ingwerpulver
1 Prise	rosenscharfes Paprikapulver
1 Prise	gemahlener Kümmel
1 Prise	gemahlener Koriander
1	Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise	Chilisalz

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Brezen Quark, Milch, ein Ei, Öl und Salz verrühren. Mehl und Backpulver sieben und zur Hälfte unter den Quark rühren. Übriges Mehl unterkneten. Teig zu Brezen formen und mit Eigelb bestreichen. Natron mit Wasser mischen und zum Kochen bringen, die Brezen für eine Minute dort eintauchen, Sesam darüber streuen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im Ofen ca. 15 Minuten backen.



Für den Salat die Radieschen waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren und auspressen. Radieschenblätter mit der Petersilie, Zitrone, Öl und Salz in einer Moulinette zu einem Pesto mixen.

Für den Obatzda den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Camembert in kleine Würfel schneiden. Frischkäse mit der Milch glattrühren, Schnittlauch und Camembert untermischen. Butter in einem kleinen Topf ca. 15 Minuten bräunen. Käsemasse mit Butter, Birnenbrand, Knoblauch- und Ingwerpulver, Chilisalz, Paprika, Kümmel, Koriander und Abrieb von der Muskatnuss verrühren und abschmecken.

Birne waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren und die Birnenspalten darin leicht andünsten. Butter hinzufügen, Vanilleschote und Zimt darin ziehen lassen.

Den Obatzda in Form eines flachen Ziegels auf einen Teller streichen und die karamellisierten Birnenspalten darum herumlegen.

Die selbstgebackenen Brezen mit Obatzda und Radieserl-Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Hauptgericht: „Entenbrust mit Rotkohl und Brezenknödel“ von Benjamin Pluskwik

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2	Entenbrüste, à 250 g
1 EL	Honig
1 EL	Weißwurstsenf
0,5 TL	Sambal Oelek
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rotkohl:

½ kg	Rotkohl, im Ganzen
25 g	Schweineschmalz
½	Zwiebel
1	Äpfel
½ EL	Zucker
1 EL	Branntweinessig
2 EL	Rotwein
125 ml	Wasser
½	Lorbeerblatt
1	Nelke
1 TL	Mehl, zum Binden
	Salz, aus der Mühle

Für die Brezenknödel:

125 g	Laugenstangen, vom Vortag
1	Ei
125 ml	Milch
1	Muskatnuss
1 Stiel	Petersilie, glatte
½	Zwiebel
2 EL	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen, mit der Haut nach unten in einer Pfanne langsam anbraten. Das Fett abgießen und die Entenbrüste wenden, von der Fleischseite vier Minuten bei starker Hitze braten. Honig, Senf und Sambal Oelek miteinander verrühren. Die Haut damit einpinseln, in den kalten Ofen schieben, Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze einschalten und die Entenbrust insgesamt 20 Minuten braten.

Rotkohl vierteln, Strunk entfernen und fein hobeln. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und fein schneiden. Zwiebel abziehen, würfeln und in einer Pfanne im Schmalz zusammen mit Zucker und den Äpfeln andünsten. Rotkohl hinzugeben und sofort Essig darüber gießen, damit es die schöne Farbe erhält. Für zehn Minuten zugedeckt dünsten. Mit Wasser



aufgießen, Salz, Nelke und Lorbeerblatt dazugeben. Alles nochmals etwa zugedeckt 25 Minuten dünsten lassen und gegebenenfalls mit Mehl binden und Rotwein abschmecken.

Für die Brezenknödel Salz von den Laugenstangen entfernen, Stangen klein schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter andünsten. Petersilie fein hacken. Das Ei in die Milch geben und mit dem Stabmixer verquirlen. Mit Muskatnuss würzen. Eiermilch über die Brezen geben, Petersilie und Zwiebel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen Bogen Alufolie ausbreiten, darauf einen Bogen Frischhaltefolie legen und die Knödelmasse längs darauf verteilen. Die Masse zuerst in die Frischhaltefolie wickeln, dann die Alufolie wie eine Wurst zusammenrollen. Enden fest zusammendrehen. Die Brezenknödel in fast kochendem Wasser etwa 20 Minuten ziehen lassen. Knödel auswickeln und in ca. 1,5 cm Scheiben aufschneiden. Anschließend in restlicher Butter anbraten.

Entenbrust schräg aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rotkohl und Brezenknödel auf Tellern anrichten und servieren.