

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2019 ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Dieter Gasper

Kalbsleber auf rheinische Art mit Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

- Für die Kalbsleber:** Leber waschen und trocken tupfen. Danach in Streifen schneiden.
 2 Scheiben Kalbsleber à ca. 120 g Mehl auf einem Teller ausbreiten und die Kalbsleber darin wenden.
 1 rote Äpfel Den Apfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit etwas
 2 Zwiebeln Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 10-12 min. bei
 2 EL Mehl geschlossenem Deckel köcheln lassen.
 250 ml Sonnenblumenöl, zum Frittieren Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln abziehen, in Scheiben
 neutrales Öl, zum Anbraten schneiden und in dem heißen Öl frittieren.
 Salz, aus der Mühle Leber waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Mehl auf einem Teller ausbreiten, die Kalbsleber darin wenden und
 abklopfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin von allen
 Seiten ca. 3-4 min. anbraten. Am Ende salzen und pfeffern. Leber aus der
 Pfanne nehmen und warmstellen.
 Die knusprig frittierten Zwiebeln herausnehmen und auf einem
 Küchentuch abtropfen lassen.
 Die weichgekochten Apfelstückchen mit einer Gabel zu einem Mus
 zerdrücken.
- Für den Kartoffelstampf:** Kartoffeln schälen und in einem Topf in Salzwasser garen. Wenn die
 200 g mehlig kochende Kartoffeln Kartoffeln gar sind, das Kochwasser abgießen und ausdampfen lassen.
 125 g Butter Die Kartoffeln unter Zugabe von Butter stampfen. Mit Salz und etwas
 Muskatnuss, zum Reiben Muskat abschmecken.
 Salz, aus der Mühle
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johannes Müller

Schweinefilet mit Gorgonzolasauce, Kartoffelpuffer und karamellisierten Birnen

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

2 Schweinefilets à 150 g
4 Thymianzweige
20 g Butter
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schweinefilets scharf in der Pfanne in Öl von allen Seiten anbraten. Anschließend Butter und Thymian hinzugeben und bei geringer Hitze parfümieren. Anschließend im Backofen garen lassen. Pfannensud für die Birnen aufheben.

Für die Gorgonzolasauce:

25 g Butter
3 Schalotten
20 g Mehl
100 ml Sahne
100 ml Milch
50 g Gorgonzola
1 Zitrone
1 Bund Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Zitronenschale abreiben. Schalotten abziehen und fein Würfeln. Butter in einem Topf erwärmen, Schalotten und Mehl mit einem Schneebesen einrühren und mit Milch ablöschen. Sahne und Gorgonzola einrühren, Zitronenschale und Minze hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die karamellisierten Birnen:

2 reife Birnen
20 g Zucker
20 g Butter
2 Orangen

Orangen halbieren und auspressen. Die Birnen waschen und filetieren. Thymian aus der Fleischpfanne entfernen und Butter hinzugeben. Birnenfilets zusammen mit Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen.

Für die Reibekuchen:

250 g vorw. festkochende Kartoffeln
2 Eier
1 reife Birne
1 Muskatnuss
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und auf der Reibe reiben. Die Masse kräftig mit einem Küchentuch auswringen. Öl in der Pfanne erhitzen. Eier trennen.

Birne schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffelmasse mit Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und Birne vermengen.

Kleine Reibeküchlein in der Pfanne portionieren und knusprig auf beiden Seiten ausbacken.

Für die Deko:

30 g Walnusskerne

Fein hacken und über das Gericht streuen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Manfred Duschner

Rinderfilet im Speckmantel mit gedünstetem Spargel und Schmortomaten

Zutaten für zwei Personen

- Für das Rinderfilet:** Backofen auf 80 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.
 2 Rinderfilet (min. 3 Fingerdick) Steaks mit Bacon und Rosmarinzweigen umwickeln und mit
 6 Scheiben Bacon Küchengarn festbinden.
 6 Knoblauchzehen Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchzehen andrücken und
 Schnittlauch zusammen mit 2 Rosmarinzweigen in die Pfanne geben. Das Rinderfilet
 2 Zweige Rosmarin auf beiden Seiten 2 min. scharf anbraten. Dann die Pfanne in den
 1 Hand voll Rote Pfefferbeeren vorgeheizten Backofen geben und in etwa 10 min. auf eine
 Salz, aus der Mühle Kerntemperatur von 54 Grad bringen. Kurz vorm Servieren mit grobem
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Salz und Pfeffer würzen.
- Für den Spargel:** Mit den Sparschäler das untere Drittel der Spargelstangen schälen, die
 500 g weißer Spargel holzigen Enden abschneiden. Die Stangen ca. 15 min in einem
 1 Zitrone Dampfgarer garen, so dass sie noch einen leichten Biss haben.
 1 EL Butter Spargel heraus holen und mit Küchentrepp trocken tupfen.
 1 Prise Zucker Etwas Zitronenschale abreiben. Butter in einer Pfanne zerlassen und den
 Salz, aus der Mühle Spargel darin zusammen mit einer Prise Zucker und Salz und dem
 Zitronenabrieb bei geringer Hitze durchschwenken.
- Für die Schmortomaten:** Schalotten abziehen und fein Würfeln. Ca. 4 EL Olivenöl in einer
 2 Schalotten Kasserolle erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Die
 1 Dose stückige Tomaten Dosentomaten dazugeben und kurz durchrühren. Tomaten an der Risper
 2x 6 kleine Tomaten, mit Grün, an der Risper mit Grün und 2 Rosmarinzweige hineinsetzen. Bei geschlossenen Deckel
 10 Zweige Rosmarin und geringer Hitze ca. 15 min. schmoren. Rosmarin entfernen und die
 1 Prise Zucker Sauce mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken.
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dennis Bußmann

Erbseintopf mit Senfcreme

Zutaten für zwei Personen

Für den Erbseneintopf:

50 g Speckwürfel
2 Mettenden
3 mehligkochende Kartoffeln
300 g TK Erbsen
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
250 ml Gemüfefond
1 TL Senf
1 TL Majoran
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Mettenden hineingeben.

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Kartoffel und Suppengrün schälen und würfeln. In einem Topf Butterschmalz auslassen und den Speck dazugeben. Anschließend das gewürfelte Gemüse mit Senf hinzufügen und anschwitzen. Mit Majoran und Pfeffer abschmecken. Den Fond angießen.

Sobald die Brühe köchelt, werden die Mettenden in den Eintopf gegeben. Wenn die Mettenden gar gekocht sind, werden diese aus dem Topf herausgeholt und in daumendicke Scheiben geschnitten. Eine Pfanne erhitzen und die Scheiben auf mittlerer Stufe und unter Wenden anbraten. Anschließend auf einen Holzspieß stecken.

Die Erbsen in den Eintopf geben und für ein paar Minuten mitkochen. Den Eintopf mit einem Kartoffelstampfer zur gewünschten Konsistenz bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfcreme:

3 EL Creme fraîche
3 EL Senf
1 EL Honig
½ TL getrockneter Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Senf, Creme Fraîche und Honig miteinander verrühren. Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 festkochende Kartoffel
1 Stängel glatte Petersilie
neutrales Öl, zum Frittieren

Ausreichend Öl, in einer Pfanne erhitzen. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel im heißen Fett knusprig frittieren.

Petersilienblätter von den Stängeln zupfen.

Den Erbseneintopf auf Tellern anrichten, Senfcreme darauf geben, den Mettendenspieß darauf anrichten, mit Kartoffelcroutons und Petersilie garnieren und servieren.



Dietmar Kraus

Schweinefilet mit Rahmsauce, Speckbohnen und Knöpfe

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und in der Pfanne von allen Seiten sehr scharf anbraten. Danach das Fleisch in den Ofen geben und mit einem Kerntemperaturfühler auf etwa 58 Grad erhitzen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Knöpfe:

2 Eier
150 g Mehl
100 g Hartweizengrieß
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

250 ml kaltes Wasser, Eier, Mehl und Hartweizengrieß miteinander verrühren. Den Teig mit etwas Muskatnuss und Salz abschmecken.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise mit einer Knöpflepresse ins Wasser geben.

Sobald die Knöpfe im Wasser oben schwimmen mit einer Schaumkelle einzeln herausnehmen.

Für die Rahmsauce:

200 ml Kalbsfond
50 ml Sahne
50 ml Milch
75 ml trockener Weißwein
2 EL Mehl
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf Butter schmelzen. Das Mehl hineingeben und langsam darin rösten. Sahne und Milch nach und nach angießen und dabei kräftig rühren.

Mit Weißwein auffüllen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Den Kalbsfond hinzugeben und für weitere 10 Minuten cremig einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Speckbohnen:

12 grüne Bohnen
4 Scheiben Schinkenspeck
1 TL Butterschmalz

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Bohnen darin etwa 2 Minuten vorgaren und in Eiswasser abschrecken.

Die Bohnen auf gleiche Länge schneiden und mit Speck umwickelt in einer Pfanne mit Butterschmalz langsam von allen Seiten kross backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.