

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2018** ▪
10 Jahre ▪ **"Unsere Lieblinge aus 10 Jahren" mit Johann Lafer**



Sibylle Blötscher

Rinderfilet mit Rotwein-Schalotten, karamellisierten Chorizo und Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet à 400 g
1 Knoblauchzehe
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
4 Zweige Oregano
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Das Filet waschen, trockentupfen und mit Olivenöl bestreichen. Kräftig salzen und pfeffern.

Rosmarin, Thymian und Oregano abbrausen, trockenwedeln, zupfen und das Fleisch damit einreiben. Den Knoblauch abziehen und Fleisch mit der Knoblauchzehe auf allen Seiten anbraten, für ca. 20 Minuten in den Ofen und danach 5 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Selleriepüree:

½ Knolle Sellerie
250 g Sahne
1 EL Butter
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden.

Sahne in einen Topf geben, aufkochen und den Sellerie darin ca. 15 Minuten garen.

Den Sellerie mit einem Stabmixer fein pürieren, mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rotwein-Schalotten:

100 ml trockener Rotwein
4 Schalotten
1 TL Tomatenmark
150 ml Rinderfond
100 ml Portwein
1 EL Balsamico
1 TL Zucker
2 EL kalte Butter
½ Vanilleschote
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Schalotten darin anbraten, Tomatenmark und Zucker hinzufügen. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und reduzieren lassen. Vanilleschote und Lorbeerblatt hinzufügen. Übrigen Rotwein, Portwein und Fond angießen und reduzieren.

Mit kalter Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chorizo:

¼ geräucherte Chorizo
1 EL flüssiger Honig

Die Chorizo aus der Schale lösen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Öl auslassen. Honig dazugeben und karamellisieren.

Das Rinderfilet mit Selleriepüree und Rotwein-Schalotten auf Tellern anrichten, Chorizowürfel darüber streuen und servieren.



Markus Fütterer

Kalbsleber "Berliner Art" mit Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

- 2 Scheiben Kalbsleber à 150 g
- 50 g Leberwurst
- 3 EL Mehl, zum Mehlieren
- 3 EL Pankobrösel
- 20 ml Calvados
- 1 EL Butter
- 1 EL Butterschmalz, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Kalbsleber mehlieren und von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Portwein ablöschen.

Die Leber herausnehmen und die Butter mit der Bratenflüssigkeit verrühren, so dass eine Sauce entsteht.

Die Leberwurst zu einer Kugel formen, mehlieren, durch ein verquirltes Ei ziehen und mit Pankobröseln panieren. In der Fritteuse goldgelb und kross ausbacken.

Für die Zwiebeln:

- 2 rote Gemüsezwiebeln
- 4 EL Mehl
- 20 ml Weißweinessig
- Meersalz, zum Abschmecken
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Wasser mit Essig in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und auf einem V-Hobel mittelstark hobeln. Die äußeren Ringe in Essigwasser geben, 1 Minute blanchieren und auf einem Teller erkalten lassen. Die inneren Zwiebelringe mehlieren und in der Fritteuse kross backen. Noch heiß mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Äpfel:

- 1 Boskoop-Apfel
- 1 Zitrone, davon 3 EL Saft und Abrieb
- 200 ml klarer Apfelsaft
- ¼ TL feines Salz

Links und rechts jeweils eine ½ cm dicke Scheibe vom Apfel abschneiden. Diese in feine Stäbchen schneiden und mit Zitronensaft und -abrieb marinieren.

Den übrigen Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In einem Topf mit leicht gesalzenem Apfelsaft etwa 7 Minuten garen.

Für das Püree:

- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 100 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze bräunen.

Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Mit Wasser bedeckt in einem kleinen Topf mit etwas Salz etwa 12 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln ausdampfen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Nussbutter und Milch verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kalbsleber mit Äpfeln, Zwiebeln und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit der Leberpraline und Sauce garnieren und servieren.



Nina Maier

Dreierlei vom Lachs:

Tatar, kross gebraten auf italienischem Salat und Praline auf Joghurt-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

1 Lachsfilet mit Haut à 200 g
neutrales Öl, zum Anbraten
mildes Chilisalz, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lachs waschen, trockentupfen und im vorgeheizten Ofen mit Frischhaltefolie bedeckt vorgaren.

Den Fisch der Hautseite in einer Pfanne mit wenig Öl kross anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

1 Radicchio
¼ Bund Basilikum
50 g Pinienkerne
10 Scheiben Bacon
20 ml Olivenöl
20 ml Balsamico
Meersalz, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio halbieren, vom Strunk befreien, in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anbräunen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Den Bacon ohne Fett in einer Pfanne knusprig braten, auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Aus Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Den Basilikum abrausen, trockenwedeln, zupfen und in feine Streifen schneiden.

Den Radicchio mit Pinienkernen, Bacon und Dressing vermengen.

Für das Lachstatar:

1 Lachsfilet ohne Haut à 200 g
2 Frühlingszwiebeln
1 Limette
2 EL kleine Kapern
2 Kapernäpfel
150 g Crème fraîche
1 TL Lachskaviar
1 Kästchen Kresse

Den Lachs waschen, trockentupfen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Die Limette heiß abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Kapern fein hacken.

Die Lachswürfel mit der Hälfte des Limettensafts und -schale, Kapern Olivenöl, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen.

Die Crème fraîche mit dem übrigen Limettensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Je ¼ des Tatars in einen Anrichtering geben, glattstreichen, mit einem Teil der Limettencreme bedecken, glattstreichen und den Ring abziehen. Mit je 1 TL Lachskaviar und Kresseblättern garnieren.

Für die Lachspraline:

1 Lachsfilet ohne Haut à 200 g
2 Platten Frühlingsrollenteig
1 Zweig Koriander
1 Lauch
1 Zitrone
1 Orangen
1 TL Sesamsamen
½ TL Madras-Curry
400 g Butterschmalz
150 g Naturjoghurt
150 g Crème fraîche
Meersalz, zum Abschmecken

Den Lachs würfeln und mit Curry, gerösteten Sesamkörnern, gehacktem Koriander, Orangenabrieb und Salz abschmecken.

Aus dem marinierten Lachs 5 cm große Kugeln formen.

Die Frühlingsrollenteigblätter in dünne Streifen schneiden und die Lachskugeln damit ummanteln. Währenddessen das Butterschmalz in einen tiefen Topf geben und erhitzen. Wenn das Fett heiß genug ist, die Lachspralinen für wenige Sekunden darin frittieren.

Joghurt mit Crème fraîche vermischen und mit Zitrone abschmecken. Den geschnittenen Lauch in der Pfanne schwenken und dazugeben.

Den Joghurt auf den Teller geben und die Praline darauf setzen.

Das Dreierlei vom Lachs auf Tellern anrichten und servieren.



David Karl

Zürcher Geschnetzelttes mit Rösti

Zutaten für zwei Personen

Für das Geschnetzeltte:

300 g Kalbfleisch aus der Nuss
150 g braune Champignons
1 Zwiebel
20 g Mehl
100 ml trockener Weißwein
100 g Sahne
½ Bund glatte Petersilie
25 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Champignons mit einer Pilzbürste putzen und in feine Scheiben schneiden.

Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und quer zur Faser in dünne Streifen schneiden.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, das Fleisch portionsweise scharf anbraten und etwas Mehl darüber stäuben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Zwiebelwürfel und Champignons in der Pfanne anbraten. Bratensatz mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazugeben und mit dem Weißwein verrühren. Das Fleisch dazugeben und etwa 4 Minuten köcheln lassen. Die Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Geschnetzeltte heben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rösti:

500 g festkochende Kartoffeln
1 Muskatnuss, zum Reiben
Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider zu langen Faden schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelfäden hinzugeben, andrücken und 20 Minuten goldbraun braten lassen.

Herausnehmen, abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer würzen.

Das Zürcher Geschnetzeltte mit Rösti auf Tellern anrichten und servieren.