

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. April 2018** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Ivonne Eisele

Offene Ravioli mit glasiertem Gemüse und Kräuterschaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig: Das Nudelmehl und die Eier mit dem Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz würzen. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank, bis zum Verarbeiten rasten lassen. Mit einem Nudelholz in lange Bahnen ausrollen und ca. 3 x 3 cm große Teigquadrate zuschneiden. In kochendem Salzwasser kurz vor dem Anrichten ca. 2 Minuten „al dente“ kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

200 g Hartweizengrieß (Semola di Grano Duro De Cecco)
 2 Eier
 Muskatnuss, zum Reiben
 4 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Für das Gemüse: Karotten, Zucchini, Pilze, Auberginen, Frühlingszwiebeln waschen, putzen und klein schneiden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse nacheinander anrösten. In der Zwischenzeit alle Gemüseabschnitte in einem Wassertopf mit Lorbeer, Pfeffer und Wacholder für einen Gemüsefond ansetzen. Gemüse später mit Ahornsirup und Salz würzen und 1-2 Schöpfer vom Gemüsefond hinzufügen.

3 Mini-Karotten
 3 Mini-Zucchini
 100 g Kräuterseitlinge
 2 Mini-Auberginen
 3 Frühlingszwiebeln
 2 Lorbeerblätter
 3 Wacholderbeeren
 1 EL ganze Pfefferkörner
 10 ml Sonnenblumenöl
 10 ml Ahornsirup
 3 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Für den Schaum: Kräuter abrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen und fein hacken. Milch und Sahne in einem Topf erwärmen und die Kräuter zugeben. Kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Vor dem Anrichten mit dem Stabmixer schaumig aufmixen.

100 ml Milch
 20 ml Sahne
 3 Zweige Petersilie
 2 Zweige Kerbel
 2 Zweige Thymian
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Blättchen dekorativ über die offenen Ravioli streuen.
 Apple Blossom Blütenblätter

Je zwei Nudelblätter am Teller anrichten, das Gemüse darauf platzieren, mit zwei weiteren Nudelblättern oben abschließen. Den Schaum nochmals mit einem Mixer aufschäumen und löffelweise auf dem Gericht verteilen.

Offene Ravioli mit glasiertem Gemüse und Kräuterschaum auf Tellern anrichten und servieren.



Michael Sierk

Saltimbocca alla romana mit Marsala-Sauce und Parmesan-Spinat-Polenta

Zutaten für zwei Personen

- Für das Saltimbocca mit Sauce:** Den Ofen auf Warmhalten stellen.
- 4 dünne Scheiben Kalbsschnitzel
 - 6 Scheiben Parmaschinken
 - 40 g kalte Butter
 - 125 ml Marsala
 - 150 ml Kalbsfond
 - 2 Zweige Salbei
 - Mehl, zum Mehlieren
 - 1 EL heller Balsamicoessig
 - Olivenöl, zum Anbraten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Fleisch waschen, trocken tupfen und eventuell mit dem Fleischklopfer dünner klopfen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Die Kalbsschnitzel jeweils mit einem Blatt Salbei und einer Scheibe Schinken belegen. Nach Bedarf mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Unterseite leicht mehlieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsfilet-Scheiben von beiden Seiten kräftig anbraten und aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Marsala, Essig und Fond ablöschen und einkochen lassen. Mit der kalten Butter binden. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Filet in der Sauce nochmals erwärmen und darin schwenken.
- Für die Polenta:** Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in Butter leicht andünsten, mit Sahne und Fond aufgießen, Kräuter und Lorbeerblatt zugeben, dann salzen, pfeffern und aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren, Polenta zugeben und rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Nach ca. 3 Minuten den Herd abschalten und die Masse 15 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Parmesan reiben und den Spinat grob hacken. Unter die fertige Polenta den Parmesan und den Spinat rühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 80 g Polenta
 - 100 g frischer Blattspinat
 - 1 Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 60 g Parmesan
 - 250 ml Sahne
 - 30 g Butter, zum Braten
 - 400 ml Geflügelfond
 - 1 Thymianzweig
 - 1 Rosmarinzweig
 - 1 Lorbeerblatt
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Saltimbocca alla romana mit Marsala-Sauce und Parmesan-Spinat-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.



Stefanie Probst

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckwürfeln

Zutaten für zwei Personen

- Für die Spätzle:** Mehl, Salz und Eier mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. 125 ml kaltes Wasser nach und nach zugeben und unter den Teig rühren. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Mit einem Teigschaber von oben nach unten dünne und lange Teigportionen abstechen und so die Spätzle in das Wasser schaben. Das Wasser sollte dabei leicht siedend, aber nicht sprudelnd kochen. Spätzle abschöpfen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
- 80 g Appenzeller
80 g Gouda
80 g Bergkäse
4 Eier
300 g Mehl
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- In der Zwischenzeit Käse klein schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spätzle darin anbraten. Käse darüber geben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Röstzwiebeln:** Zwiebeln abziehen und mit einem V-Hobel in ganz dünne Scheiben hobeln. Mit Mehl leicht mehlieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelscheiben darin unter Wenden goldbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach Bedarf mit Salz würzen. Röstzwiebeln vor dem Anrichten über die Spätzle streuen.
- 2 Gemüse-Zwiebeln
2 EL Mehl, für die Röstzwiebeln
100 ml Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
- Für den Feldsalat:** Salat waschen, putzen und trockenschleudern.
- 100 g Feldsalat
- Für das Dressing:** Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen.
- 50 g kleine Speckwürfel
1 mehligkochende Kartoffel
1 Schalotte
2 Frühlingszwiebeln
3 Zweige glatte Petersilie
4 EL Sonnenblumenöl
2 EL heller Balsamicoessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Schalotte abziehen und fein hacken. Kartoffel schälen und sehr klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten- und Kartoffelwürfelchen darin anschwitzen. Mit 1 EL Wasser, Essig aufgießen und kurz einköcheln lassen. In der Zwischenzeit Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Feldsalat mit dem Dressing, den Frühlingszwiebeln und der Petersilie vermengen und die Speckwürfel vor dem Anrichten drüberstreuen.

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.



Oliver Sommer

Cordon bleu mit Kartoffel-Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

- Für das Cordon bleu:** Fleisch waschen, trocken tupfen. Schnitzel aufklappen und jeweils zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Plattierisen oder 3-4 mm flach klopfen. Aus der Folie nehmen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Jeweils 1 Scheibe Emmentaler auf eine Scheibe gekochten Schinken legen und in der Mitte zusammenfallen, sodass der Käse außen ist. Je ein Käse-Schinken-Päckchen auf eine Schnitzelinnenseite legen und die andere Fleischhälfte darüber klappen. Die Ränder fest andrücken. Eventuell die Öffnung mit Zahnstochern zustecken.
- 2 doppelte Kalbsschnitzel (Schmetterlingsschnitt, aus der Oberschale à 140 g, sehr dünn geklopft)
1 Zitrone
2 Scheiben Emmentaler
2 Scheiben Kochschinken
2 Eier
60 g Butter
100 g Mehl
100 g Semmelbrösel
1 kg Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Die Eier in einem tiefen Teller miteinander verquirlen. Einen Teller mit Mehl und einen mit Semmelbröseln vorbereiten. Schnitzel von beiden Seiten erst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.
- Butterschmalz und Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die gefüllten Schnitzel darin von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Zitrone in Spalten schneiden. Mit dem Cordon bleu zusammen servieren.
- Für den Kartoffel-Feldsalat:** Kartoffeln waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser mit dem Kümmel ca. 12 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen, kurz abschrecken, ausdampfen lassen und Schale abziehen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Geflügelfond erhitzen, mit Essig, Senf und 2 EL Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing vorsichtig unter die Kartoffelscheiben mischen. Butter in einem Topf schmelzen, mit den Zwiebeln unter den Salat rühren. Feldsalat verlesen, waschen, trocken schleudern und kurz vor dem Servieren unter den Salat heben.
- 500 g festkochende Kartoffeln
100 g Feldsalat
1 Zwiebel
10 g Butter
125 ml Geflügelfond
3 EL Weißweinessig
1 EL scharfer Senf
2 EL Kümmelsaat
Zucker, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cordon bleu mit Kartoffel-Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Zitronenspalten garnieren und servieren.



Karin Mahnert

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und karamellisierten Möhren

Zutaten für zwei Personen

Für den Fond: Zwiebel abziehen und im Ganzen im Fond zusammen mit dem 500 ml Geflügelfond, 1 Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern zum Kochen bringen.

1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 Körner Piment
Schwarze Pfefferkörner

Für die Klopse: Toastbrot in Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Das Hack in eine Schüssel geben, das ausgedrückte Toastbrot dazugeben. Zusammen mit zwei Eiern, Kümmel, Sardellen, etwa 1/3 der gedünsteten Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse kneten. Aus der Masse kleine Klopse formen in den zuvor vorbereiteten Fond einlegen und ca. 20 Minuten bei geringer Hitze darin ziehen lassen. Dann abgießen und gut abtropfen lassen.

250 g gemischtes Hackfleisch
2 Sardellenfilets
2 Scheiben Toastbrot
1 Zwiebel
1 Ei
1 EL Butter
250 ml Milch
½ TL mittelscharfer Senf
½ Bund glatte Petersilie
1 Msp. gemahlener Kümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce: Butter schmelzen, die zuvor angeschwitzten Zwiebel zugeben und das Mehl einrühren. Mit Wein und Fond ablöschen und mit so viel Fond von den Klopfen auffüllen, dass eine dickliche Sauce entsteht. Unter Rühren ca. 5 Minuten kochen lassen. Mit Senf, Muskat, ½ EL Zitronensaft und Zitronenzesten würzen. Kapern samt Flüssigkeit ebenso unterrühren. Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Sauce rühren. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Klopse in die Sauce legen.

1 EL kleine Kapern, aus dem Glas mit Flüssigkeit
1 Eigelb
2 EL Butter
100 ml Sahne
50 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond
½ Zitrone (Saft + Zesten)
1 TL mittelscharfer Senf
2 EL Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffeln: Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten gar kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 TL Salz

Für die Möhrchen: Möhren so schälen, dass noch ein bisschen Grün oben dran bleibt. Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Möhrchen darin unter Wenden ca. 5 Minuten bissfest garen. Mit Pfeffer würzen. Die große Möhre schälen, mit einem Sparschäler dünne Streifen abschälen und eine Rosette daraus formen.

4 kleine Fingermöhrchen
10 g Butter
1 EL Zucker
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und karamellisierten Möhren auf Tellern anrichten und servieren.