

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Oktober 2018** ▪  
**"Deutsche Klassiker" mit Cornelia Poletto**



**Christian Wemhoff**

**Forelle "Müllerin" mit Schmorgurken in Dill-Sahne-Sauce  
und Petersilien-Kartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Forelle:**

2 küchenfertige Forellen  
 2 Zitronen  
 125 g Mehl  
 100 g Butter  
 40 g Butterschmalz  
 Salz, aus der Mühle

Eine Zitrone halbieren und auspressen, die zweite in dünne Scheiben schneiden.

Die Forellen innen und außen waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft und Salz würzen und 10 Minuten beiseitelegen. Mehl auf einen großen Teller geben und die Forellen darin rundum wenden.

Butterschmalz und 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen, Forellen hineingeben und von beiden Seiten ca. 7 Minuten braten. Dabei immer wieder das heiße Fett mit einem Löffel über den Fisch geben.

Übrige Butter in einem Topf zerlassen, etwas Zitronensaft und Salz hinzugeben und mit dem Schneebesen verrühren.

**Für die Kartoffeln:**

350 g Drillinge  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 1 TL Butter  
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Butter in einer großen Pfanne aufschäumen. Die Kartoffeln abgießen, in die Pfanne geben und anschwelen. Gehackte Petersilie zugeben und vermengen.

Mit Salt würzen.

**Für die Schmorgurken:**

500 g Schmorgurken  
 1 Zitrone, davon der Abrieb  
 1 Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 100 ml Gemüsefond  
 100 ml trockener Weißwein  
 150 g Sahne  
 2 TL Mehl  
 2 TL Senfkörner  
 ½ TL Korianderkörner  
 1 Bund Dill  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 50 g Butter, zum Anbraten  
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke der Länge nach halbieren, mit einem kleinen Löffel die Kerne herauslösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden.

Den Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Öl und Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Zwiebeln, Senf- und Korianderkörner ins heiße Fett geben und 2 Minuten bei niedriger Hitze andünsten. Die Gurke dazugeben und das Gemüse mit dem Mehl bestäuben, mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Fond und Sahne zugeben und alles ca. 10 Minuten schmoren lassen bis die Gurken bissfest sind. Die Sauce sämig reduzieren.

Die Schmorgurken mit Zitronenabrieb, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen und auf Tellern mit Petersilien-Kartoffeln und Gurken anrichten. Zitronen-Butter über die Forellen geben, mit Petersilie und Zitrone garniert und servieren.



**Sonja van der Werff**

## **Rehrücken "Baden-Baden" mit Preiselbeer-Birnen-Chutney, Pilz-Plätzchen und Rosenkohl-Püree**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Rehrücken:**

1 ausgelöster Rehrücken à 400 g  
4 Scheiben luftgetrockneter Schinken  
2 TL Wildgewürz  
2 EL Butter  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Den Rehrücken waschen, kräftig salzen und rundum scharf anbraten. Den Speck in Streifen schneiden und in der Pfanne mit anbraten.

Das Reh im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten rosa fertig garen.

Den Speck aus der Pfanne nehmen, die Bratbutter mit Wildgewürz verrühren und über das Fleisch im Ofen geben.

Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und 3 Minuten ruhen lassen.

### **Für den Rosenkohl:**

300 g Rosenkohl  
250 ml Gemüfefond  
1 TL kalte Butter  
1 Muskatnuss, zum Reiben  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. In einer Pfanne mit Öl den Rosenkohl kräftig anbraten, den Gemüfefond angießen und den Rosenkohl darin etwa 15 Minuten schmoren.

Den Rosenkohl in einer Moulinette mit Butter, Muskat und Salz cremig mixen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für die Pilz-Plätzchen:**

100 g Steinpilze  
100 g Pfifferlinge  
1 Schalotte  
1 Zitrone, davon der Abrieb  
1 TL Trüffelöl  
30 g gemahlene Walnuskerne  
30 g gehackte Haselnüsse  
30 g gemahlene Macadamia  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Die Schalotte abziehen, halbieren und grob würfeln. Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben. Die Nüsse mit Trüffelöl, Pilzen, Schalotte und Zitronenabrieb in einer Moulinette kräftig mixen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und je 1 ½ EL der Masse leicht plattiert ausbacken.

Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenkrepp abtropfen.

### **Für das Chutney:**

100 g Preiselbeeren  
1 Williamsbirne  
1 Knolle Ingwer à 2 cm  
3 EL Zucker  
½ Zimtstange  
2 Gewürznelken  
1 EL Weißweinessig

Die Birne schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die Preiselbeeren waschen. Den Ingwer schälen und fein reiben.

Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren, Nelken, Zimt, Preiselbeeren und Birne dazugeben und anbraten. Mit Weißweinessig ablöschen und langsam schmoren lassen.

### **Für die Garnitur:**

10 kleine Pfifferlinge  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter rundum anbraten. Die Pfifferlinge kräftig mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



## Detlev Repenning

### Labskaus "de luxe":

## Glasiertes Bürgermeisterstück mit Rollmops-Tatar, Kartoffelstampf, bunter Bete und frittiertem Ei

### Zutaten für zwei Personen

#### **Für den Kartoffelstampf:**

- 2 festkochende Kartoffeln
- 1 Zitrone
- 75 ml Milch
- 50 g Butter
- ¼ Bund Schnittlauch
- 1 Muskatnuss, zum Reiben
- 25 ml Rapsöl
- 5 ml Arganöl
- Murray River-Salz, zum Würzen
- Zitronenpfeffer, zum Würzen

#### **Für das Fleisch:**

- 1 Rinderbrust à 200 g
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Thymian
- 75 ml Kalbsjus
- 10 ml Whiskey
- 1 TL mittelscharfer Senf
- ½ TL Stärke, zum Abbinden
- 40 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Für die glasierte rote und gelbe Bete:**

- 4 Mini-Rote-Bete
- 4 Mini-gelbe-Bete
- 3 gelbe Cherrytomaten
- 1 Limette, davon 1 EL Saft
- 20 ml Rote-Bete-Saft
- 10 ml roter Balsamico
- 50 ml weißer Balsamico
- 2 TL Agavendicksaft
- Chiliflocken, zum Würzen
- 1 TL Rapsöl

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 13 Minuten gar kochen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen.

Zitronensaft, Raps- und Arganöl unterziehen und mit dem Murray River-Salz und Zitronenpfeffer würzen.

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch in ein ca. 150 g quaderförmiges Stück schneiden und mit Salz würzen. Das Fleisch rundum in der Pfanne mit angedrücktem Knoblauch und Thymian in wenig Rapsöl und aufgeschäumter Butter kräftig anbraten.

Das Fleisch in den Ofen geben und rosa garen. Etwa 5 Minuten vor dem Servieren herausnehmen und ruhen lassen.

Den Bratensatz mit Kalbsjus, Whiskey und Senf aufkochen auf etwa ¼ reduzieren. Mit in Wasser angerührter Stärke eindicken, würzen und das Fleisch darin glasieren.

Die Minibeeten in Salzwasser etwa 6 Minuten halbgar kochen.

Für die roten Rüben eine Glasur aus Rote-Bete-Saft und Balsamico einkochen, mit Limettensaft, Chiliflocken und 1 TL Agavendicksaft abschmecken.

Für die gelben Rüben Balsamico, Minitomaten, Rapsöl, Chiliflocken und 1 TL Agavendicksaft zusammenfügen und köcheln bis die Tomaten zerfallen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und die Flüssigkeit in einem kleinen Topf einkochen.

Die Mini-Bete jeweils durch Eintauchen in die Flüssigkeiten glasieren.

**Für das Rollmops-Tatar:** Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Rollmops und Gewürzgurke fein würfeln. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

1 Rollmops  
1 Gewürzgurke  
1 Stange Meerrettich à 2 cm  
¼ Apfel  
1 Zitrone, davon 1 TL Saft  
30 g Schmand  
¼ Bund Dill  
Salz, aus der Mühle

Zitronensaft hinzufügen, Schmand unterziehen und mit Dill und Salz kräftig würzen.

Mit geriebenem Meerrettich dezent abschmecken.

**Für das frittierte Ei:** In einem breiten Topf Wasser mit Essig und Salz zum Kochen bringen.

2 kleine Eier  
2 Ei, für die Panierung  
40 ml Essig  
3 EL Mehl  
4 EL Panko-Brösel  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Je ein kleines Ei in eine Tasse schlagen. Mit dem Schneebesen das Wasser in eine Rotationsbewegung bringen. Das Ei in die Mitte des Strudels geben und im erhitzten Wasser ca. 3 Minuten garen.

Das Ei mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und auf einen Teller geben.

Die Eier zum Panieren mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das pochierte Ei in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und anschließend in den Panko-Brösel panieren.

In einem Topf Kokosnussöl auf ca. 180 Grad erhitzen. Das Ei mit einer Schaumkelle kurz in dem heißen Fett goldgelb frittieren.

Das frittierte Ei auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.