



## | Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 06. April 2009 |

### ***Kalbsrückensteak mit Rösti und Kaiserschoten von Ralf Karloff***

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Kalbsrückensteaks, à 150 g
300 g	Kartoffeln, festkochend
300 g	Champignons
200 g	Kaiserschoten
2	Zwiebeln
3	Eier
50 g	Kartoffelmehl
4	Strauchtomaten
1	Zitrone, unbehandelt
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Lauchzwiebeln
200 ml	Weißweiß, trocken
30 g	Butter
90 g	Butterschmalz
250 ml	Sahne
1 EL	Olivenöl
1	Muskatnuss
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 230 Grad Grillstufe vorheizen.

30 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks waschen, trocken tupfen, mit Pfeffer und Salz bestreuen und in der Pfanne etwa vier Minuten von beiden Seiten anbraten.

Die Champignons putzen, die Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Petersilie zupfen und den Schnittlauch fein schneiden.

30 Gramm Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Champignons und die Hälfte der Zwiebeln bei großer Hitze anbraten. Mit dem Wein ablöschen, der Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Teelöffel Zitronensaft und je einen Esslöffel Petersilie und Schnittlauch dazugeben.

Die Kartoffeln schälen und mit einer Röstireibe reiben.

Das restliche Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Lauchzwiebeln längs in etwa fünf Zentimeter lange Stifte schneiden. Etwas Muskatnuss reiben. Die geriebenen Kartoffeln mit dem Kartoffelmehl, den restlichen Zwiebeln, den Eiern und 30 Gramm Lauchzwiebeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Das Ganze zu einem Teig kneten, Rösti daraus formen und etwa zehn Minuten bei mittlerer Hitze in der Pfanne anbraten. Anschließend die Hitze reduzieren und das Ganze noch ein wenig ziehen lassen.

Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa zehn Minuten im Ofen grillen.

Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf erhitzen und die Kaiserschoten darin blanchieren.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Kaiserschoten dazugeben, mit einer Prise Zucker, einer Prise Salz und weißem Pfeffer würzen und das Ganze in der Pfanne schwenken.

Die Steaks noch einmal kurz in einer Pfanne erhitzen und anschließend auf Tellern anrichten. Mit der Champignonsauce beträufeln. Mit den Rösti, der Grilltomate und den Kaiserschoten garnieren und servieren.



## ***Hausgemachte Gnocchette mit Trüffel im Parmesankörbchen von Eleonora Papagallo***

### **Zutaten für zwei Personen**

600 g	Kartoffeln, festkochend
1	Ei
20 g	Trüffel, schwarz
50 g	Weizenmehl
2 EL	Trüffelpaste
100 g	Pecorino, am Stück
250 g	Parmesan, am Stück
1 Körbchen	Kresse
1 Würfel	Fleischfond
2 TL	Trüffelöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und gar kochen. Anschließend abgießen, in Eiswasser abschrecken und kurz abkühlen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren.

Den Pecorino reiben. Das Ei, den Pecorino und 25 Gramm Mehl mit den Kartoffeln vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu einem festen Teig kneten.

Die Trüffel in sehr feine Stückchen schneiden und zum Teig geben.

Eine Platte mit dem restlichen Mehl bestreuen. Den Teig so zu Röllchen formen, dass sie nicht miteinander verkleben und zentimeterbreite Gnocchette ausschneiden.

Eine Pfanne bis zur Hälfte mit Wasser füllen und erhitzen. Den Fondwürfel und die Trüffelpaste hinein geben und aufkochen lassen. Einen Teelöffel Trüffelöl hinzufügen.

Eine Crêpespfanne erhitzen. Den Parmesankäse reiben, in die Pfanne streuen und unter Wenden goldbraun anbraten. 50 Gramm des geriebenen Parmesans für die Dekoration zur Seite legen. Den geschmolzenen Käse über zwei Tassen geben, abkühlen und aushärten lassen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Gnocchette hinzufügen und so lange kochen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Anschließend entnehmen, in die Pfanne mit der Sauce geben und das Ganze eine Minute aufkochen lassen.

Die Parmesankruste umdrehen und als Körbchen auf Tellern anrichten. Etwas Kresse zupfen. Die Gnocchette mit der Sauce in die Körbchen füllen und hauchdünne Scheiben einritzen .

Einen Teelöffel Trüffelöl und einige Stückchen vom restlichen Parmesan dazugeben, mit etwas Kresse dekorieren und servieren.



## **Gebratene Wachteln mit Salbei-Gnocchi von Dirk Eisermann**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Wachteln, à 200 g, küchenfertig
150 g	Kartoffeln, mehligkochend
1 Zehe	Knoblauch
8	Kirschtomaten
1	Ei
30 g	Mehl
150 g	Butter
2 Zweige	Salbei
2 Zweige	Petersilie, glatt
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Wachteln waschen, trocken tupfen, am Rücken entlang aufschneiden und plattieren. Anschließend salzen, pfeffern und in Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Die Knoblauchzehe abziehen, andrücken und mit einem Esslöffel Öl verrühren. Von den Tomaten ein Deckelchen abschneiden und die Tomate mit der Oberseite in Salz drücken. Die Wachteln mit dem Knoblauchöl bestreichen und mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform geben. Die Tomaten mit der gesalzenen Seite nach oben dazugeben und für 15 Minuten im Ofen garen lassen.

Den Salbei und die Petersilie zupfen und fein schneiden. Anschließend mit einer Teelöffelspitze Salz und 100 Gramm Butter zu einer Kräuterbutter verrühren. Das Ganze durch einen Spritzbeutel auf Klarsichtfolie geben. Die Butterstreifen einrollen und in den Kühlschrank geben.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen und zerstampfen. Mit dem Mehl und dem Ei zu einem Teig verkneten, zu einer fingerdicken Rolle formen und in vier Zentimeter lange Stücke schneiden.

Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Die Kräuterbutter aus der Folie nehmen und wie den Gnocchteig in Stücke schneiden. In jedes Teigstück ein Stückchen Kräuterbutter drücken und zu einem ovalen Klößchen formen. In kochendem Salzwasser garen, bis die Gnocchi aufsteigen.

Anschließend die Gnocchi abtropfen lassen, in Butter schwenken, mit den Tomaten und den Wachteln auf Tellern anrichten und servieren.



## **Schweinemedallions mit Mandel-Brokkoli und Bratkartoffeln von Uschi Lipphardt**

### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	Schweinefilet
50 g	Bauchspeck
4	Kartoffeln, festkochend
1	Zwiebel
1 Kopf	Brokkoli
50 g	Butter
50 g	Mandeln, gehobelt
2 EL	Butterschmalz
75 ml	Bratenfond
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Den Brokkoli in Röschen teilen und vier Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Den Speck würfeln.

Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin anbraten. Die Zwiebeln und die Speckwürfel dazugeben und das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen. Die Hitze reduzieren und das Ganze etwa zehn Minuten weiter braten.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in dicke Streifen schneiden. Mit Pfeffer und Salz würzen und im restlichen Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend im Ofen nachziehen lassen.

Den Bratsud in der Pfanne mit dem Bratenfond ablöschen und reduzieren lassen. Etwas Muskatnuss reiben. Die Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Mandeln dazugeben und leicht anrösten. Anschließend den Brokkoli dazugeben und in der Pfanne schwenken. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch auf Teller geben. Die Sauce darüber träufeln, dazu den Brokkoli und die Bratkartoffeln anrichten und servieren



## **Steak mit Champignons von Robert Bergmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Huftsteaks, à 180 g
250 g	Champignons
1	Baguette
2	Zwiebeln
3 Zehen	Knoblauch
2	Schalotten
100 g	Butter
1 Zweig	Petersilie
1 Zweig	Thymian
0,5 Bund	Schnittlauch
2 EL	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rapsöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Eine Zehe Knoblauchs abziehen, in drei Scheiben schneiden und mit der Schnittseite nach unten im Rapsöl anbräunen. Anschließend den Knoblauch entfernen.

Die Steaks waschen, trocken tupfen und vier Minuten beidseitig scharf im Knoblauchöl anbraten. In Alufolie wickeln und für circa acht Minuten in den Ofen geben.

Die Champignons putzen und halbieren. Die Zwiebeln und die Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Diese im Bratsud glasig andünsten. Die Champignons dazugeben und das Ganze bei mittlerer Hitze circa acht Minuten braten.

Die Petersilie und den Thymian abzupfen und fein hacken. Den restlichen Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Kräuter, den Knoblauch und einen Esslöffel Schnittlauch mit der Butter vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Baguette aufschneiden und mit der Kräuterbutter bestreichen. Anschließend in den Ofen geben.

Die Zwiebel-Champignon-Mischung mit Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Kräuterbutter abschmecken.

Die Steaks aus dem Ofen nehmen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Baguette in Stücke schneiden. Die Steaks auf Tellern anrichten, die Champignons und die Baguettescheiben daneben geben. Das Ganze mit etwas Kräuterbutter garniert servieren.



## ***Hacksteak mit Stampfkartoffeln und Karottennudeln von Alexa Nietfeld***

### **Zutaten für zwei Personen**

500 g	Gehacktes, gemischt
400 g	Kartoffeln, festkochend
120 g	Karotten
100 g	Speck, durchwachsen
500 ml	Vollmilch
1 Scheibe	Toast
4	Zwiebeln
2	Frühlingszwiebeln
1	Ei
2 Zweige	Petersilie, glatt
1 Knolle	Ingwer
120 g	Butterschmalz
150 g	Butter
1	Muskatnuss
1 TL	Paprika, edelsüß
1 TL	Curry, gelb
1 TL	Zucker
	Himalaya-Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen.

Die Zwiebeln abziehen, würfeln und in 30 Gramm Butterschmalz glasig dünsten. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Das Ei, den Toast, Salz, Pfeffer, Curry, Paprika und die Hälfte der Zwiebeln zusammen mit der Petersilie und dem Hackfleisch vermischen. Daraus kleine Steaks formen und in 30 Gramm Butterschmalz ausbraten.

Die Karotten der Länge nach in feine Streifen schneiden. Einen Zentimeter Ingwer schälen und in kleine Würfelchen schneiden.

Den Speck würfeln und das grüne Ende der Frühlingszwiebeln fein hacken. Alles zusammen in 30 Gramm Butterschmalz andünsten und den Rest der Zwiebeln hinzufügen.

Etwas Muskatnuss reiben. Die Milch erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit der Butter zerstampfen. Die warme Milch und das Zwiebel-Speck-Gemisch unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Eine weitere Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz erhitzen, die Karottennudeln und den Ingwer hinzufügen und kurz garen lassen. Mit etwas Zucker leicht karamellisieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hacksteaks mit den Stampfkartoffeln und den Karottennudeln auf Tellern anrichten.