

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. März 2024** ▪
Tagesmotto „Ausgebacken“ mit Cornelia Poletto



Jens Scheffler

**Pilz-Arancini mit Tomatensugo, gebratenen
 Kräuterseitlingen und Petersilien-Pesto**

Zutaten für zwei Personen

Für die Pilz-Arancini:

200 g Risotto
 5 Kräuterseitlinge
 30 g getrocknete Steinpilze
 2 Schalotten
 1 Zitrone, Abrieb
 2 Eier
 150 g Parmesan
 ½ Kugel Mozzarella
 Butter, zum Braten
 200 ml trockener Weißwein
 200 ml Pilzfond
 50 ml Lemon Squash
 1 Lorbeerblatt
 1 Zweig Zitronenthymian
 100 g Mehl
 8 EL Panko
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Öl und Butter glasig dünsten. Steinpilze in einem Multizerkleinerer zu Pulver mixen. Risotto und Pilzpulver zu Schalotten geben und mitdünsten. Mit Wein ablöschen, dann Fond angießen und einrühren. Lorbeerblatt und Zitronenthymian hinzufügen und köcheln lassen bis der Fond verkocht ist. Mit Salz, Zitronenabrieb und etwas Lemon Squash abschmecken und geriebenen Parmesan unterheben.

2 Kräuterseitlinge putzen, hacken und kurz in einer weiteren Pfanne mit Butter anbraten. Danach unter Risotto rühren. Lorbeerblatt und Thymian aus Risotto nehmen und Masse auf einem Backblech dünn verstreichen und für 2-3 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Restliche Seitlinge in Scheiben schneiden, in Öl anbraten mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren zur Seite stellen.

Pilz-Risotto aus dem Kühler nehmen und mit angefeuchteten Händen in Golfballgroße Portionen teilen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden und jeweils einen Würfel mit Risotto-Masse umschließen. Entstandene Kugeln mit Mehl, verquirltem Ei und Panko panieren. Arancini einzeln im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für das Tomatensugo:

400 g gehackte Tomaten, aus der Dose
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 200 ml Sahne
 50 g Parmesan
 100 ml trockener Prosecco
 100 ml Geflügelfond
 2 Lorbeerblätter
 ½ TL gerebelter Thymian
 ½ TL getrockneter Oregano
 1 EL Olivenöl
 3 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in etwas Olivenöl andünsten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Prosecco ablöschen. Dosentomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer

Thymian, Oregano und Lorbeerblättern würzen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Hin und wieder Fond und Sahne angießen und umrühren. Am Ende mit geriebenem Parmesan würzen und Lorbeer entfernen.

Für das Petersilien-Pesto:

1 Bund glatte Petersilie
½ Limette, Abrieb
50 g Parmesan
30 g Pinienkerne
100 ml Olivenöl
Meersalzflocken, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie grob hacken. Parmesan reiben. Beides zusammen mit Pinienkernen, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer in einem Multizerkleinerer zu einem Pesto mixen. Mit Limettenabrieb abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum
2 Zweige Zitronenthymian

Gericht mit Basilikum und Zitronenthymian garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Marcel Kramer

Fish & Chips mit Sauce tartare und Erbsen-Basilikum-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

500 g Kabeljaufilet, ohne Haut
3 Eier
150 ml Bier
80 g Maismehl + Maismehl, zum Mehlieren
80 g Maisstärke
1 TL Backpulver
1 Msp. Kurkuma
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen. In einem großen Topf Öl auf 175 Grad erhitzen.

Zwei Eier trennen und Eiweiße in eine Schüssel geben, eine Prise Salz hinzufügen und mit dem Handrührgerät zu Eischnee steifschlagen. In einer zweiten Schüssel Mehl, Stärke, Backpulver, etwas Salz, ein Vollej, Kurkuma und Bier mit dem Schneebesen zu einem dickflüssigen Bierteig verrühren. Fisch auf Gräten überprüfen, säubern, gut trockentupfen, in vier gleiche Stücke teilen, mit Salz würzen und anschließend mehlieren. Überschüssiges Mehl abklopfen, portionsweise durch Bierteig ziehen und in das heiße Fett im Topf geben. Für etwa 4-5 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken. Anschließend abtropfen lassen und im vorgeheizten Ofen bis zum Servieren warmstellen. Dabei einen Kochlöffel zwischen Ofen und -tür klemmen, damit die Flüssigkeit verdampft und der Teig nicht aufweicht.

Für die Chips:

2 große mehligkochende Kartoffeln
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Meersalzflöckchen, zum Garnieren

Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden. Unter kaltem, fließendem Wasser auswaschen, bis das Wasser klar ist. Dann nochmal 10 Minuten in einer Schüssel mit Wasser wässern. Kartoffeln abgießen und mit einem Küchentuch gut trockentupfen. Für etwa 6 Minuten in vorgeheizter Fritteuse frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Öl dann auf 180 Grad erhitzen und Chips nochmals 3-4 Minuten frittieren, im Frittierkorb abtropfen lassen und ausschließlich mit Salz würzen.

Für den Erbsen-Basilikum-Stampf:

200 g TK-Erbsen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft
1 EL Butter
250 ml Geflügelfond
1 Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter in einem zweiten Topf anschwitzen. Erbsen hinzufügen und kurz mit anschwitzen lassen. Einige Esslöffel des erhitzten Fonds hinzufügen und Erbsen für ein paar Minuten im offenen Topf weichkochen lassen. Basilikum hinzufügen. Die Hälfte der Flüssigkeit abgießen. Dann Erbsen und Basilikum mit einem Stabmixer grob pürieren. Je nach Konsistenz mit Fond strecken. Mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Zitronensaft abschmecken und in einer Dipschale servieren.

Für die Sauce tartare:
2-3 Gewürzgurken + 1 EL
Gurkenwasser
1-2 TL Kapern
½ Zitrone, Saft
2 EL Joghurt
3 Eier
1 TL Senf
1 Bund Schnittlauch
150-200 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Ei in kochendem Wasser 8 Minuten hart kochen. Andere Eier trennen und Eigelbe, Senf, etwas Zitronensaft und etwas Öl in einen schlanken Messbecher geben und mit einem Stabmixer so lange vorsichtig aufmixen, bis eine Emulsion entsteht. Anschließend nach und nach das weitere Öl hinzufügen und zu einer Mayonnaise aufmixen. Mit Gurkenwasser und Joghurt zu einer Sauce tartare verlängern. Hartgekochtes Ei pellen. Ei, Gurken, Kapern und Schnittlauch fein schneiden, zu der Sauce geben und alles mit Salz, Pfeffer und restlichem Zitronensaft abschmecken.



Laut WWF ist der **Kabeljau** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Februar 2024):

- **2. Wahl:** Nordostatlantik FAO 27: Barentssee, Norwegische See, Spitzbergen, Bäreninsel ("Nordostarktis" - ICES 1,2)
Fangmethode: Langleinen, Stellnetze-Kiemennetze
- **2. Wahl:** Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a)
Fangmethode: Langleinen, Grundschieppnetze
- **2. Wahl:** Nordpazifik FAO 61, 67: Beringsee (USA)
Fangmethode: Wildfang

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ingrid Gether

Gebackene Kalbsleber mit gebratenen Petersilienkartoffeln, Apfelkren und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die gebackene Kalbsleber:

200 g Kalbsleber
 ½ Zitrone, Saft
 1 Ei
 Butterschmalz, zum Ausbacken
 5 EL Mehl
 100 g Semmelbrösel
 Salz, aus der Mühle

Die Kalbsleber trockentupfen. Aus Mehl, verquirltem und gesalzenem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße vorbereiten. Leber panieren. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kalbsleber darin von beiden Seiten ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Für die Petersilienkartoffeln:

6 kleinere Kartoffeln
 1 EL Butter
 ½ Bund Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen, dann abgießen und schälen. In einer Pfanne Butter erhitzen und Kartoffeln darin goldbraun braten. Mit Salz würzen und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für den Apfelkren:

2 säuerliche Äpfel
 ½ Zitrone, Saft
 10 g geriebener Kren, aus dem Glas
 1 TL Weißweinessig
 1 TL Zucker

Äpfel schälen, entkernen und raspeln. Mit Kren, Essig, Zucker und etwas Zitronensaft vermengen.

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat
 4 Kirschtomaten
 1 TL mittelscharfer Senf
 1 ½ EL Apfelessig
 3 EL Kürbiskernöl
 Salz, aus der Mühle

Feldsalat waschen, trockenschleudern und Wurzeln entfernen. Kürbiskernöl mit Apfelessig, Senf und etwas Salz zu einem Dressing aufschlagen. Kurz vor dem Servieren über den Feldsalat geben. Tomaten halbieren und an den Salat anlegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. März 2024** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



"Panzanella": Kaninchen-Brotsalat mit Datterini-Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

2 ausgelöste Kaninchenrücken à ca.
 125 g
 2 Scheiben San-Daniele-Schinken
 2 Blätter Filoteig
 20 g Parmesan
 4 Zweige Basilikum
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Kaninchenrücken kalt abrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen. Schinken je zweimal leicht überlappend auslegen und Basilikum, mit der Blattseite nach unten, darauf legen. Fleisch auf den Schinken legen und einrollen. Übrig gebliebene Schinkenabschnitte in einer Pfanne ohne Öl ausbacken und nachher als Crunch über den Salat geben.

Filoteig ausrollen, mit etwas Olivenöl bepinseln und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Dann Kaninchen-Schinken-Basilikum-Rolle wie ein Bonbon im Filoteig einwickeln. Die Enden mit etwas Wasser befeuchten und festdrücken.

In der vorgeheizten Fritteuse goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Im Ofen bei 100 Grad etwa 5 Minuten fertig garen lassen.

Für den Salat:

2 Scheiben Tramezzini
 80 g Rucolasalat
 150 g Datterini-Tomaten
 1 Knoblauchzehe
 2 Zweige Thymian
 ½ Bund Basilikum
 2 EL weißer Balsamico
 5 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tramezzini in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Thymianzweigen und angebrühter Knoblauchzehe in 2 EL Olivenöl knusprig braten.

Tomaten waschen und halbieren. Rucola und Basilikum waschen und trockenschleudern. Balsamicoessig mit restlichem Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tramezziniwürfel, Tomaten, Rucola und Basilikumblätter in eine große Schüssel geben und mit der Vinaigrette marinieren. Ausgebackenen Schinken (s.o.) darüber bröseln.

Für die Garnitur:

125 g Mozzarella di bufala
 50 g frisch gehobelten Parmesan

Salat auf Tellern anrichten. Kaninchen-Bonbon schräg darauflegen.

Mozzarella in Würfel schneiden und zwischen dem Salat anrichten. Mit den Parmesanhobeln fertig stellen und servieren.