

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. April 2020** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Celine Knöll

Lammlachs mit Thymian-Cognac-Rahmsauce, Honig-Möhren und Ofen-Drillingen

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammlachse:

2 Lammlachse, à 200 g
 1 Knoblauchzehe
 1 Bund Thymian
 30 g Butter
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Die Lammlachse waschen, trockentupfen und die Silberhaut mit einem scharfen Messer entfernen. In einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und ein Stück Butter hinzufügen. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit dem Knoblauch in die Pfanne geben. Das Lamm darin rosa braten, mit Salz würzen.

Für die Thymian-Cognac-Rahmsauce:

1 Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 300 ml Rinderfond
 100 ml Sahne
 6 cl Cognac
 2 EL gerebelter Thymian
 1 Nelke
 1 Lorbeerblatt
 1 Musaknuss
 1 EL Speisestärke
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und grob hacken, Knoblauch abziehen und andrücken. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Lorbeerblatt, Nelke, Thymian, Salz und Pfeffer hinzugeben und leicht braun werden lassen. Mit Cognac ablöschen. Anschließend den Fond und die Sahne angießen. Etwas köcheln lassen und durch ein engmaschiges Sieb in einen zweiten Topf abseihen. Nach Bedarf mit Speisestärke abbinden. Mit Muskat abschmecken.

Für die Ofen-Drillinge:

8 Drillinge
 3 Zweige Rosmarin
 1 EL Meersalz
 3 EL Olivenöl

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Drillinge waschen, trockentupfen und für 10 Minuten in Salzwasser kochen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Öl, Salz und Rosmarin über die Drillinge geben und für 15-20 Minuten im Ofen backen. Nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden.

Für die Honig-Möhren:

1 Bund Möhren mit Grün
 2 EL Honig
 Butter, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Möhren waschen, schälen und das Grün bis auf 1,5 cm trimmen. Für ca. 15 Minuten in heißem Wasser kochen. In einer Pfanne Butter erhitzen, Honig hinzufügen und die Möhren kurz darin schwenken. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Reiss

Côte de bœuf mit Chimichurri-Mayonnaise, lila Coleslaw und Sellerie-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Côte de bœuf:

600 g Côte de bœuf
2 EL Butterschmalz
Schwarzes Himalaya-Salz
Rotes Himalaya-Salz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Das Côte de bœuf waschen, trocken tupfen und bei Raumtemperatur salzen und pfeffern. Bei großer Hitze in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten bis es deutliche Röstaromen angenommen hat. Danach im Ofen bis auf 56 Grad Kerntemperatur garziehen lassen. Vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen und 7 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden und rundherum mit etwas schwarzem und rotem Himalaya-Salz bestreuen.

Für den Sellerie-Stampf:

½ Sellerieknolle
½ L Hühnerfond
100 g Butter
1 Prise Senfmehl
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine halbe Sellerieknolle schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Hühnerfond im Topf erhitzen und den Sellerie darin etwa 15 Minuten garkochen. Danach den Fond abgießen. Butter in Würfel schneiden und zum gekochten Sellerie in den Topf geben. Mit dem Stabmixer grob pürieren und mit Salz, Pfeffer und jeweils einer Prise Senfmehl und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Chimichurri-Mayonnaise:

200 ml kaltgepresstes Rapsöl
1 schwarze Knoblauchzehe
1 Ei
1 Zitrone
½ Bund glatte Petersilie
1 TL Apeflessig
1,5 TL Dijon-Senf
1 TL getrockneter Oregano
1 TL Thymian
1 TL Chiliflocken
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Mayonnaise das Ei trennen und das Eigelb mit Senf und Essig in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer verrühren. Das Rapsöl währenddessen langsam zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zitrone auspressen und die Mayonnaise mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. 2 EL der Mayonnaise für den Coleslaw beiseitelegen.

Für die Chimichurri-Mayonnaise nun die Petersilie abrausen und den Knoblauch abziehen. Petersilienblätter, Knoblauchzehe, Oregano, Thymian, Chiliflocken und Olivenöl in die hergestellte Mayonnaise rühren und mit dem Stabmixer durchmischen. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den lila Coleslaw:

½ Rotkohl
1 rote Zwiebel
1 Urkarotte
1 Zitrone
2 EL Weißweinessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

¼ der Zwiebel und Urkarotte schälen und mit dem halben Rotkohl in dünne Streifen schneiden. Zusammen in eine Schüssel geben, salzen und mit den Händen etwas durchkneten. Essig untermischen und ziehen lassen. Zitrone auspressen. 2 EL der hergestellten Mayonnaise untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anke Köhler

Ofen-Dorade mit Rote-Bete-Tagliatelle, Zitronen-Meerrettich-Sauce und Rotwein-Schalotten

Zutaten für zwei Personen

Für die Ofen-Dorade:

2 kleine küchenfertige Doraden, à 250-300 g
2 Knoblauchzehen
2 Zitronen
6 Zweige Rosmarin
50 g Butter
2 Prisen grobes Meersalz
Neutrales Öl, zum Einstreichen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Doraden waschen, trocken tupfen und auf ein Backblech mit leicht geöltem Backpapier legen. Zitronen in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Die Doraden mit der Hälfte der Zitronenscheiben, Knoblauch, Rosmarin und Butter füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuklappen und Meersalz drüberstreuen. Die übrigen Zitronenscheiben auf den Fisch legen und für 25 Minuten in den Ofen geben.

Für die Rote-Bete-Tagliatelle:

1 vorgekochte Rote Bete
100 g Weizenmehl (Typ 405)
50 g Hartweizengrieß
1 Ei (Gr. M)
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Die Rote Bete pürieren und durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

Mehl, Hartweizengrieß und eine Prise Salz vermengen. Das Ei mit Öl und 2 EL Rote Bete Püree vermengen und mit der Mehl-Grieß-Mischung zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den entstandenen Nudelteil mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser 2-3 Minuten kochen.

Für die Zitronen-Meerrettich-Sauce:

1 Schalotte
2 Zitronen
3 cm Meerrettich
100 g Crème fraîche
125 ml Gemüfefond
2 TL Weizenmehl (Type 405)
1 Zweig glatte Petersilie, zum Garnieren
Olivenöl, zum Abraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, sehr fein hacken und in einem Topf mit etwas Olivenöl glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und kurz weiter braten. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. und mit Fond im Topf aufgießen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen, bis die Sauce sämig ist. 1 TL Meerrettich reiben und mit Crème fraîche in die Sauce einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Garnitur die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Für die Rotwein-Schalotten:

250 g Schalotten
400 ml trockener Rotwein
2 Zweige Rosmarin
2 EL Rohrzucker
1 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und vierteln. In einem Topf Öl erhitzen und die Schalotten darin ca. 2 Minuten dünsten. Den Zucker darüber streuen und ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren karamellisieren lassen.

Danach mit Rotwein ablöschen, so dass die Schalotten bedeckt sind. Aufkochen lassen und den Herd runterstellen. Die Rosmarinzwige abbrausen, trockenwedeln und dazugeben, salzen und pfeffern. Die Schalotten bei kleiner Flamme köcheln und reduzieren lassen, immer wieder Rotwein nachgießen, bis die 400 ml aufgebraucht sind.

Den Rotwein weiter reduzieren lassen, bis nur noch 2 EL Wein vorhanden sind und das Ganze zu einem dicken Sirup eingekocht ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.



Stefan Noß

Schweinefilet mit Champignon-Rahm und Semmelknödel

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

300 g Schweinefilet
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Schweinefilet waschen und trockentupfen. In etwas Öl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und für 15 Minuten im Ofen garen.

Für den Champignon-Rahm:

300 g weiße Champignons
50 g gewürfelter durchwachsener Speck
1 mittelgroße Zwiebel
100 g Sahne
100 ml trockener Weißwein
1 EL weißer Balsamico-Essig
2 Stängel glatte Petersilie
2 EL Butter
1 Muskatnuss
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und vierteln. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Pilze bei starker Hitze in Olivenöl anbraten und herausnehmen. Den Speck in der selben Pfanne anbraten und die Pilze wieder hinzugeben. Alles vermengen, mit Wein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und 2 EL davon mit Butter und Sahne unter die Pilze rühren. Alles aufkochen lassen, verrühren und mit Essig, 1 Msp. Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Semmelknödel:

300 g Semmel vom Vortag
1 Gemüsezwiebel
3 Eier
250 ml Milch
2 Stängel Petersilie
2 EL Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Semmel in dünne Scheiben schneiden. Milch in einem Topf leicht erwärmen. Eier und lauwarme Milch mit einem Stabmixer verquirlen. Eine Messerspitze Muskatnuss abreiben, zur Ei-Milch-Mischung geben und mit den Brötchen vermengen. Zwiebel abziehen, die Hälfte kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zusammen mit den Zwiebeln unter die Semmelmasse heben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen eine kompakte Masse kneten. 10 Minuten ziehen lassen. Aus der Knödelmasse mit angefeuchteten Händen kleine glatte Knödel formen und in Salzwasser 15 Minuten ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Waltraud Hantke

Sous-vide gegarter Kabeljau mit Petersilien-Infusion, Paprikasauce und Petersilienwurzel-Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau mit Petersilien-Infusion:

400 g Kabeljaufilet, ohne Haut
2 Bund glatte Petersilie
1 Zitrone
2 Lorbeerblätter
1 EL weiche Butter
150 g Neutrales Öl
Feines Meersalz, zum Würzen

Die Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zwei Drittel der Petersilie mit Stiel grob schneiden und in einem Standmixer mit etwas Wasser so lange mixen, bis ein flüssiger Saft entsteht. Den Saft durch ein Passiertuch geben, auffangen und zur Seite stellen.

Den Fisch waschen, trockentupfen und den Petersiliensaft mit Hilfe einer Einwegspritze in den Fisch spritzen. Die Filets mit Meersalz würzen und zusammen mit einem Esslöffel Butter, den Lorbeerblättern und den übrigen Petersilienblättern in einem Vakuumbbeutel geben und fest verschließen. Circa 8-10 Minuten bei 53 Grad im Sous-vide Becken garen. Zitronenschale abreiben und den Abrieb vor dem Servieren über den gegarten Fisch streuen.

Für das Petersilienwurzel-Kartoffelpüree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
200 g Petersilienwurzel
150 ml Milch
½ Bund glatte Petersilie
2 EL Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen, in Stücke schneiden und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Petersilie abbrausen und fein hacken. Kartoffel- und Petersilienwurzelwürfel abgießen. Milch im Topf erwärmen und anschließend mit der warmen Milch und 2 Esslöffel Butter stampfen und verrühren. Die Masse durch ein Sieb streichen und die gehackte Petersilie unter das Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Paprikasauce:

2 rote Paprika
1 mittelgroße Zwiebel
100 ml Weißwein
100 ml Sahne
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 Zweige Basilikum
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Chiliflocken, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in Öl andünsten. Paprika entkernen, fein würfeln und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Ein wenig für die Garnitur aufbewahren.

Den Weißwein angießen und alles zum Köcheln erhitzen. Rosmarin, Thymian und Basilikum abbrausen, fein hacken und insgesamt einen gehäuften Esslöffel der verschiedenen Kräuter mit der Sahne in die Sauce geben. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit dem Pürierstab die Sauce zwischendurch cremig mixen, mit Salz und Chili würzen und noch etwas köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Paprikawürfel garnieren und servieren.