

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. April 2024** ▪
ChampionsWeek ▪ "Italienische Klassiker" mit Cornelia Poletto



Jens Scheffler

**Kalbskotelett Valle d'Aosta mit Fregola sarda primavera
und Mascarpone-Creme**

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 dicke Kalbskoteletts à ca. 300 g
150 g Fontina Käse am Stück
½ schwarzer Trüffel
2 Eier
250 g Butterschmalz
8 EL Panko
Mehl, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Trüffel hobeln bzw. reiben. Fontina in Stäbchen schneiden. Kleine Taschen in die Kalbskoteletts schneiden. Mit Fontina und Trüffelspäne füllen. Eventuell mit Holzstäbchen zusammenstecken. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier mit einer Prise Salz auf einem Teller verquirlen. Kalbskoteletts mit Mehl bestäuben, im verquirltem Ei und danach in Panko wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Kalbskoteletts hineingeben und auf jeder Seite ca. 10 Minuten braten. Anschließend zum Warmhalten in den Backofen geben.

Für die Fregola sarda primavera:

120 g Fregola Trafilata al Bronzo Media,
12 Stangen grüner Spargel
150 g Babyspinat
1 Bund roter und oranger Mangold
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 Orange, Abrieb
1 Limette, Abrieb & Saft
150 g Parmesan
200 g Butter
250 g Crème fraîche
200 ml Prosecco
1,5 Liter Hühnerfond
1 Bund Liebstöckel
2 Lorbeerblätter
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in etwas Butter andünsten. Fregola zugeben und mit etwas Salz würzen. Mit Prosecco ablöschen und Liebstöckel und Lorbeer zugeben. Dann ca. 1 Liter Fond zugeben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Danach die Fregola abseihen und Lorbeerblätter entfernen.

Die Enden des Spargels abschneiden, den Rest in kleine Stücke schneiden. Orange und Limette heiß abspülen und die Schale abreiben. Spargelköpfe in etwas Butter leicht braten und mit Zucker, Orangen- und Limettenabrieb abschmecken.

Parmesan reiben. Mangoldstängel in kleine Stücke schneiden.

Etwas Butter in einem weiteren Topf schmelzen und die Fregola zugeben. Mit etwas Fond auffüllen und die Spargel- und Mangoldstücke zugeben. Ganz leicht kochen. Mit Parmesan, Limettensaft, Zucker und etwas Crème fraîche abschmecken. Zum Schluss den Babyspinat unterheben.

Für die Creme und Garnitur:

1 Fleischtomate	Fleischtomate für 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Danach in Eiswasser abschrecken. Haut und das Innere der Tomate entfernen und kleine Stücke aus der Tomate schneiden.
1 Orange, Abrieb	Orange und Limette heiß abspülen und die Schale abreiben. Parmesan reiben. Mascarpone mit Parmesan und Orangen- und Limettenabrieb glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
1 Limette, Abrieb	
50 g Parmesan	Kleines Bett von der Mascarpone-Creme auf den Teller geben, Tomatenwürfel drauf verteilen und mit etwas Basilikum und essbaren Blüten dekorieren.
200 g Mascarpone	
1 kleines Bund Basilikum	
Essbare Blüten, zum Garnieren	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	
Eiswasser	

Das Gericht auf Tellern anrichten, Orangenabrieb auf das Fleisch geben und servieren.



Sabrina Brüning

Kalbsinvoltini mit Champignon-Marsalasaucе und Gnocchi in Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

- 1 mittelgroße Tomate
- 3 Scheiben Parmaschinken
- 1 Kugel Mozzarella
- 100 g Gorgonzola cremoso
- 1 Bund Basilikum
- 1 Zweig Salbei

Den Mozzarella, Gorgonzola und die Tomate in Scheiben schneiden. Basilikum und Salbeiblätter feinhacken. Parmaschinken ggf. halbieren.

Für die Involtini:

- 2 Scheiben Kalbsrücken à 100 g
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer

Kalbrückenscheiben dünn klopfen und leicht salzen und pfeffern. Füllung von oben nacheinander in die Kalbsrückenscheiben reinlegen und dann fest einrollen. Involtini erst in Frischhaltefolie dann am besten noch in Alufolie einrollen. Involtini-Rolle in kochendes Wasser legen, Temperatur zurückdrehen und darin 8 bis 10 Minuten garen. Nach ca. 10 Minuten rausnehmen. Butter zusammen mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin in eine Pfanne geben und leicht erhitzen. Involtini aus der Folie nehmen, in die Pfanne geben und langsam nachbraten. Dabei mit der aromatisierten Butter immer wieder übergießen.

Für die Gnocchi:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 80 g Hartweizengrieß
- 180 g Mehl
- 1 Prise Muskat
- 1 TL Kurkuma
- 1 Prise Salz

Kartoffeln schälen und garkochen. Abgießen, reichlich ausdampfen lassen und mit dem Hartweizengrieß, Salz, Muskat, Kurkuma und einem Teil Mehl zu einem Teig stampfen. Auf der Arbeitsplatte den Teig solange kneten bis es ein möglichst glatter Teig wird. Wenn der Teig noch an den Händen kleben bleibt, noch ein wenig Mehl dazugeben. Teig teilen und aus den Stücken daumendicke Würste rollen. Mit einer Teigkarte ca. 1cm Stücke abschneiden und mit Mehl bestäuben. Stücke zu kugeln rollen und anschließend mit einer Gabel oder dem Gnocchibrett ein Muster reinziehen. Die fertigen Gnocchi in siedendes Wasser geben und eine große Prise Salz dazugeben. Wasser darf nicht kochen! Gnocchi sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Salbeibutter:

- 50 g Butter
- 1 Zweig Salbei
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer

Butter schmelzen und leicht anbräunen. Salbei hacken und dazugeben. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Für die Champignon-Marsala-Sauce:

100 ml Marsalawein, semisweet
3 große braune Champignons
1 Schalotte
100 ml Sahne
2 EL Butterschmalz
200 ml Geflügelfond
1 Bund glatte Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

Champignons putzen, vierteln und die Schalotte abziehen und klein würfeln. Butterschmalz im Topf langsam zum Erhitzen bringen.

Die kleingewürfelte Schalotte hinzufügen sowie die geviertelten Champignons, dann mit Fond auffüllen. Marsala hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Sahne zugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Halme Schnittlauch

Schnittlauch feinschneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anja Steffen

Im Salzteig gebackene Dorade mit weißem Tomatenschaum, Peperonata und Rosmarin-Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Dorade:

- 1 kleine Dorade, küchenfertig, ohne Flossen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone, Scheiben
- 4 Eier
- 3 Zweige Basilikum
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Estragon
- 1 Zweig glatte Petersilie
- 100 g Mehl
- 2 kg grobes Meersalz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Dorade innen und außen waschen und trocken tupfen. Kräuter abbrausen und trocken wedeln. Von der Zitrone eine Scheibe abschneiden und den Knoblauch abziehen. Dorade mit den Kräutern, Zitrone und Knoblauch füllen.

Meersalz mit Mehl und Eiern mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verrühren. Ein Backblech umdrehen und mit Alufolie überziehen. Einen Teil des Salzteigs auf das Blech geben, den Fisch drauflegen und mit dem restlichen Teig gleichmäßig bedecken. Fisch auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten garen.

Fisch aus dem Ofen nehmen. Salzkruste ringsum auf Höhe der Rückenflosse vorsichtig mit einem Säge-Messer aufschneiden. Haut entfernen und die Filets auslösen.

Für den weißen Tomatenschaum:

- 4 große, reife Tomaten, z.B. Marmande
- ¼ TL Lecithin
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Eiswasser

Tomaten überbrühen, kalt in Eiswasser abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Das Innere der Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen. Durch ein Sieb streichen.

Lecithin in den aufgefundenen Saft geben, mit Salz und Zucker würzen und mit dem Pürierstab aufmixen. Tomatenfleisch in Streifen schneiden und für die Peperonata (s.u.) nutzen.

Für die Peperonata:

- 2 rote Paprikaschoten
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 3 Frühlingszwiebeln
- 8 eingelegte Kapernäpfel
- 8 grüne, entsteinte Oliven
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Estragon
- 1 Zweig Basilikum
- Zucker, zum Abschmecken
- 1 Prise Piment d'Espelette
- 1 Prise gemahlener Piment
- Olivenöl, zum Einpinseln
- 3 EL Olivenöl
- Fleur de Sel Flocken, zum Würzen

Backofen-Grill auf 230 Heißluft einschalten. Paprikaschoten längs vierteln, entkernen, waschen und trocken tupfen. Paprikaviertel auf ein geöltes Backblech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene grillen, bis die Haut fast schwarz ist und Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und abkühlen lassen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Estragon feinhacken. Zwiebel abziehen, in feine Streifen und Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die gegrillten Paprikaviertel häuten und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit etwas Zucker, Fleur de Sel, Piment d'Espelette und Piment würzen. Paprika etwa 5 Minuten mitschmoren. Tomatenfleisch von oben, Estragon, Basilikum, Kapernäpfel, Oliven und Frühlingszwiebeln dazugeben und abschmecken.

Für die Rosmarin-Kartoffeln:
300 g kleine neue Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl
Grobes Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen, trocknen und der Länge nach halbieren. Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und die Nadeln vom Strunk entfernen und fein hacken. Knoblauch abziehen und mit dem Messerrücken zerdrücken. Kartoffeln, Rosmarin und Olivenöl in einer Schüssel vermengen und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit dem Knoblauch auf ein Backblech geben und ca. 20 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist die **Dorade** nur bedingt zu empfehlen. Wenn sie auf dem Teller landet, dann sollte sie aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand März 2024):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Biskaya (ICES 8.a), Wildfang: Handleinen und Angelleinen



Charlotte Dörfler

Fettuccine al limone mit Scaloppine di pollo und gerösteten Pistazien

Zutaten für zwei Personen

Für die Scaloppine di pollo:

1 Hähnchenbrust
50 g Butterschmalz
50 g Mehl
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hähnchenbrust längs durchschneiden und nochmals halbieren, sodass vier kleine Schnitzel entstehen. Diese mit einem Fleischklopper flachklopfen und von beiden Seiten in Mehl wälzen und salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und Thymian und die Schnitzel scharf von beiden Seiten anbraten.

Für die Fettuccine al limone:

200 g Semola
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Zitronen, Saft & Schale
2 Eier
2 EL Butter
300 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsefond
1 TL getrockneter Thymian
2 Zweige frischer Thymian
½ TL Chiliflocken
Salz, aus der Mühle

Semola mit den Eiern und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, die Hände anfeuchten und erneut kneten, bis der Teig die gewünschte Konsistenz annimmt. Teig abgedeckt in den Kühlschrank stellen und für mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Teig stufenweise mit einer Pasta-Maschine dünn ausrollen. Nun die Teigbahnen durch einen Fettuccine-Nudelaufsatz drehen. Pasta in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und für ca. 2 Minuten bissfest garen. In einer Pfanne die Butter zerlassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und zwei Streifen Zitronenschale mit einem Sparschäler abschneiden. Alles in der Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein, Gemüsefond und dem Saft der Zitrone ablöschen. Thymian und Chiliflocken dazu geben und alles stark einkochen lassen.

Für die gerösteten Pistazien:

50 g geschälte Pistazien
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

1 Zitrone, Abrieb
20 g Parmesan
2 EL Olivenöl
50 ml Pastawasser, von oben

Pasta aus dem Kochwasser direkt in die Pfanne mit der Zitronensauce geben und schwenken. Parmesan reiben und mit dem Olivenöl unterrühren. Wenn die Sauce zu dick ist, Pastawasser nach Bedarf dazugeben. Mit dem Abrieb einer Zitrone abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Härtfelder

Tortellini mit Spargel-Ricotta-Füllung in Orangen-Butter mit gebratenen Spargelspitzen und Parmesancreme

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Semola
2 Eier
1 Prise Salz

Die Eier, Semola und Salz rasch zu einem Teig verkneten und in Klarsichtfolie verpackt in den Kühlschrank zum Ruhen geben.

Für die Füllung:

250 g grüner Spargel
1 Schalotte
50 g Parmesan
75 g Ricotta
1 TL Butter
2-3 EL Semmelbrösel
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Schalotte abziehen, kleinhacken und in Öl glasig braten. Spargelspitzen abschneiden und in Butter leicht braun anbraten. Spargel-Mittelstücke klein schneiden und ca. 5 Minuten mit den Schalotten dünsten. Etwas abkühlen und in einen Multizerkleinerer geben. Ricotta, ein bis zwei Esslöffel geriebenen Parmesan, Salz und Pfeffer zugeben. Wenn die Masse zu flüssig ist, mit etwas Semmelbröseln abbinden.

Für die Tortellini:

Mehl, zum Ausrollen
Salz, aus der Mühle

Nach dem Ruhen den Teig in der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Mit einem Ausstechring Kreise ausstechen (Durchmesser von ca. 7 cm), jeweils 1 Teelöffel der Füllung daraufgeben, die Ränder mit Wasser befeuchten, als Halbkreise zusammenkleben und zu Tortellini formen. In sprudelndem und gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten garen bis sie an die Oberfläche steigen. Vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Parmesancreme:

2-3 EL Parmesan
150 ml Sahne

Parmesan reiben. Sahne erhitzen und Parmesan vorsichtig in der Sahne schmelzen. Nicht kochen lassen, sonst gerinnt der Käse.

Für die Orangenbutter:

2 EL Butter
1 Orange, Abrieb

Butter aufschäumen und 1 Teelöffel Orangenabrieb dazugeben. Die gekochten und abgetropften Tortellini kurz in der Butter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tung Nguyen

Saltimbocca mit weißem Bohnenpüree, zweierlei Artischocke und Parmesansauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Saltimbocca:

- 2 Scheiben Kalbsschnitzel à ca. 300 g
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 2 Zweige Salbei
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbsschnitzel halbieren und eine Seite mit Schinken und ein bis zwei Blättern Salbei belegen. Andere Seite mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Seite mit Schinken in einer Pfanne (ohne Öl) kurz anbraten, bis diese Seite leicht kross ist, dann die andere Seite weiter braten. Saltimbocca herausnehmen. Die Pfanne nicht abwaschen, sondern für die Sauce aufgestellt lassen.

Für das weiße Bohnenpüree:

- 250 g weiße Bohnen, aus der Dose
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, Saft & Abrieb
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL Kümmelpulver
- 1 Prise Chili
- 2 TL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Bohnen abgießen und mit Rosmarin in gesalzenem Wasser aufkochen. Wasser abgießen, aber auffangen. Knoblauch abziehen. Knoblauchzehe, Bohnen, Kümmel, 1 EL Zitronensaft und etwas gekochtes Wasser von den Bohnen in den Mixer geben. Mixer einschalten und langsam Olivenöl zugießen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Artischocken:

- 2 Artischocken
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, 1 EL Saft & Abrieb
- 2 Zweige Minze
- 3 EL Mehl
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Prise Chilipulver
- 2 TL Olivenöl
- Sonnenblumenöl, zum Frittieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die äußeren harten Blätter der beiden Artischocken abziehen, bis zu den weichen inneren Blättern. Artischocken mit den Blüten kurz in das kurz in gesalzenes Wasser eintauchen. Stiel abschneiden, Artischocken halbieren. Das Stroh mit einem Teelöffel herausschaben und Artischocken nochmal kurz ins Salzwasser eintauchen.

Die eine Artischocke mit einer Reibe hobeln oder dünn schneiden, mit gehackter Minze und Knoblauch mischen, Zitronenabrieb unterrühren. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die zweite Artischocke dünn hobeln, mit etwas Mehl bestreuen, dann in einen Topf mit 180 Grad heißem Öl geben. So lange, bis die Artischocke leicht braun ist, rausholen, abtropfen lassen und mit Salz, Chili und Paprikapulver würzen.

Für die Parmesansauce:

- 5 g Parmesan
- 5 g Butter
- 50 ml Weißwein
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Pfanne vom Fleisch erhitzen und mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen. Butter und Parmesan hinzugeben und rühren bis die Sauce eine gute Konsistenz erreicht, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.