

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. April 2024 ▪
 ChampionsWeek ▪ "Gerichte mit Geschichte" mit Cornelia Poletto



Jens Scheffler

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel
 2 Eier
 200 g Butterschmalz
 100 ml Sahne
 150 g Semmelbrösel
 150 g Panko
 80 g Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen, salzen und pfeffern. Sahne schlagen und unterheben. Kalbsschnitzel salzen und pfeffern. Fleisch nacheinander in Mehl, Eier-Sahne-Mischung und Bröselmischung wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb braten. Fertige Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln:

3 große vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 100 g Bacon
 1 Schalotte
 100 g Butterschmalz
 1 Lorbeerblatt
 1 Bund glatte Petersilie
 1 Zweig Thymian
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Scheiben hobeln. In nicht zu heißem Butterschmalz langsam braten. Thymian und Lorbeer zugeben. Schalotte abziehen. Schalotte und Bacon klein schneiden und in einer beschichteten Pfanne glasig braten. 5 Minuten vor Ende Bacon und Schalotte zu den Kartoffeln geben, Muskatnuss drüber reiben, salzen und pfeffern. Petersilie hacken und drüberstreuen.

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
 100 ml Gewürzgurkensaft
 ½ Zitrone, Saft
 200 g Schmand
 1 Bund Dill
 4 EL Puderzucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salatgurke mit einem Spiralschneider schneiden. Salzen, 3 EL Puderzucker zugeben und in einem Sieb abtropfen lassen. Zitronensaft auspressen. Dill hacken. Schmand mit Gewürzgurkenwasser, Zitronensaft, Dill und restlichem Puderzucker glatrühren. Nach ca. 10 Minuten Gurke unterrühren. Final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Preiselbeeren: Preiselbeeren mit dem Zucker in die Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken rühren lassen. Mit Limettenabrieb abschmecken.
150 g aufgetaute TK-Preiselbeeren
1 Limette, Abrieb
75 g Zucker

Für die Garnitur: Zitronenscheiben auf den Teller legen, Sardellenfilet um den Kapernapfel wickeln und auf eine Zitronenscheibe setzen.
2 Kapernäpfel
2 Sardellenfilets
1 Zitrone, 4 Scheiben

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anja Steffen

Bœuf Stroganoff mit Pfeffer-Tagliatelle und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
125 g Semola di grano duro
75 g Mehl
1 Prise Salz
1 EL schwarze Pfefferkörner

Die Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten, danach im Mörser grob mahlen.

Semola und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte formen. Eier in die Mulde schlagen, Pfefferkörner und 1 Prise Salz zufügen. Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und kaltstellen.

Für die Tagliatelle:

Semola, zum Ausrollen

Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Bahnen aufrollen und mit einem Messer in Streifen schneiden. Teigstreifen wie Nester geformt, locker auf ein mit Semola bestäubtes Backpapier geben. Einen großen Topf Wasser aufkochen, salzen und die Tagliatelle darin al dente garen.

Für das Bœuf Stroganoff:

300 g Filetspitzen vom Rind
200 g Rosé-Champignons
6 Cornichons, mit Cornichonwasser
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
125 g Schmand
2 EL Butterschmalz
150 ml Kalbsfond
25 ml Cognac
1 Zweig Estragon
1 Lorbeerblatt
½ TL Steinpilzpulver
1 EL Wacholder
1 TL Kubeben-Pfeffer
1 TL Langpfeffer
Gemahlener Piment, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfeffer mörsern. Rinderfilet in dünne Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine große Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin portionsweise in Butterschmalz kurz und stark anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

In derselben Pfanne die Schalotten- und Knoblauchwürfel glasig anbraten und mit dem Cognac ablöschen. Fond und Schmand, Lorbeer, Wacholder, Estragon, gemahlene Piment und Steinpilzpulver zugeben und bei niedriger Hitze leicht einköcheln lassen.

Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer separaten Pfanne mit etwas Butterschmalz goldgelb anbraten. Cornichons in feine Streifen schneiden. Rind, Champignons und die Cornichonstreifen in die Sauce geben und mit Salz, den Pfeffersorten und Cornichonwasser abschmecken.

Das Fleisch sollte unbedingt kurz und scharf angebraten werden, damit es saftig bleibt. Lässt man es zu lange in der Pfanne, wird es zäh.

Für den Salat: Salatblätter waschen und in der Salatschleuder trocknen.
100 g Wildkräutersalat Eine Marinade aus Olivenöl, Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer
2 EL Balsamico herstellen und Salat damit marinieren.
1 TL Honig
4 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen fein
Essbare Blüten schneiden. Kräuter und Blüten als Garnitur verwenden.
4 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Estragon

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Härtfelder

Crêpe Suzette mit Vanille-Eis, Schokoladen-Crumble und Karamellgitter

Zutaten für zwei Personen

Für die Crêpes:

2 Eier
250 ml Milch
25 g Butter
125 g Weizenmehl
15 g Zucker
1 Prise Salz
Neutrales Öl, zum Braten

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Eier und Milch mit dem Handrührgerät verrühren, dann langsam das Mehl zugeben. Butter schmelzen lassen und mit Zucker und Salz vermischen und zum Teig geben.

Beim Rühren darauf achten, dass keine Klumpen im Teig entstehen.

In einer beschichteten und mit Öl ausgeriebenen Pfanne portionsweise dünne Crêpes backen. Von jeder Seite ca. 30-60 Sekunden backen. Abkühlen lassen.

Für die Sauce:

5 Orangen, Saft & Abrieb
40 g Butter
2 EL Orangenlikör
2 EL Cognac
4 EL Zucker

Schale einer Orange abreiben, dann alle Orangen schälen, filetieren und Saft auspressen und auffangen. Saft und Abrieb in einer Pfanne erhitzen, Zucker und Orangenlikör zugeben und ca. 5 Minuten einkochen. Butter und Orangenfilets dazugeben. Crêpes vierteln in die Pfanne geben und mit Saft bedecken. Cognac dazugeben und flambieren.

Für das Vanille-Eis:

1 Vanilleschote
1 Orange, Abrieb
250 ml Milch
250 g Mascarpone
80 g feiner Zucker
1 EL Orangenlikör

Vanilleschote in kleine Stücke schneiden und im Mixer mit 150 ml Milch fein mixen. Mascarpone, Zucker und den Rest Milch mit dem Handrührgerät zu einer homogenen Masse mixen. Durch ein Sieb die Vanillemilch dazugeben und gut vermischen.

Orangenlikör und etwas Orangenabrieb dazugeben und in der Eismaschine festfrieren lassen.

Für die Schokoladen-Crumble:

33 g Butter
50 g Mehl
1 EL Kakao
33 g Zucker

Alle Zutaten verkneten und zu Streuseln krümeln.

Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und über das Eis und die Crêpes streuen.

Für das Karamellgitter:

120 g Zucker

100 ml Wasser mit Zucker 4-5 Minuten in einem kleinen Topf einkochen, bis es eine hellbraune Farbe hat und dickflüssig ist. Abkühlen lassen, bis die Blasen weg sind und mit einem Löffel vorsichtig dünne Fäden auf ein Backpapier laufen lassen. Abkühlen und als Garnitur auf dem Eis verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tung Nguyen

Filet nach Wellington-Art mit Madeirasauce, Selleriepüree und gegrillter Zucchini

Zutaten für zwei Personen

Für das Filet Wellington:

400 g Rinderfilet
 8 Scheiben Parmaschinken
 400 g Babyspinat
 2 Pck. Blätterteig
 1 Knoblauchzehe
 2 Eier
 4 EL mittelscharfer Senf
 2 Zweige Thymian
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Öl anbraten bis die Außenseite kross ist, aus der Pfanne nehmen.

Knoblauch abziehen, klein hacken, in die Pfanne mit Öl geben und Babyspinat hinzugeben. Kurz anbraten, mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Filet gleichmäßig mit Senf einpinseln.

Folie auf einem Brett oder der Arbeitsfläche verteilen, Blätterteig über die Folie legen und schließlich Schinken auf den Teig legen (20cm x 20cm).

Spinat über Schinken verteilen. Filet in die Mitte legen. Mit dem Teig einrollen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Mit Eigelben den Teigrand zukleben. Fleischthermometer in das Fleisch stecken. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen bis der Teig goldbraun ist und die Kerntemperatur im Fleisch ca. 50 Grad erreicht hat.

Für das Selleriepüree:

1 Knollensellerie à ca. 300 g
 2 mehlig kochende Kartoffeln
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 5 g Parmesan
 50 ml Sahne
 2 EL Butter
 2 Zweige Rosmarin
 Olivenöl, nach Bedarf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Sellerie und Kartoffeln schälen, grob schneiden und in gesalzenem Wasser mit Rosmarin kochen lassen, bis Sellerie und Kartoffeln weich sind. Abgießen und etwas ausdampfen lassen.

Knoblauch abziehen und hineinreiben. Sahne, 2 EL Zitronensaft und -abrieb hinzugeben. Alles fein pürieren. Butter hinzugeben und verrühren. Öl nach und nach aufgießen bis die Konsistenz wie gewünscht erreicht ist. Mit Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zucchini:

2 Zucchini
 1 Knoblauchzehe
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini waschen und abtrocknen, dünne Scheiben abschneiden oder hobeln, in der Grillpfanne mit Olivenöl und geriebenem Knoblauch grillen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Madeirasauce: Schalotte abziehen und hacken. In der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, Schalotten kurz braten, etwas Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Tomatenmark zugeben, anbraten, mit Rotwein ablöschen, kurz weiter kochen und reduzieren lassen. Madeira und Rinderfond hinzugeben, aufkochen und reduzieren lassen. Mit kalter Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Schalotte
½ EL Butter
70 ml Rotwein
50 ml Madeira Wein
½ EL Tomatenmark
200 ml Rinderfond
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kresse und Fenchelgrün als Garnitur verwenden.

Etwas Kresse
Etwas Fenchelgrün

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.