

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. Mai 2021 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Stefan Grabler

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Vogersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnitzel:

- 4 Kalbsschnitzel aus dem Kalbsrücken, á 70 g
- 2 Eier
- 50 g Mehl (griffig)
- 120 g Semmelbrösel
- 150 g Butterschmalz, zum Ausbacken
- 150 g Rapsöl, zum Ausbacken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kalbsschnitzel vom Fettrand befreien und dünn ausklopfen. Mit Salz würzen und jedes Schnitzel mit ein wenig Wasser (aus einer Wassersprühflasche) besprühen.

Schnitzel zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in gut gesalzenen Semmelbrösel panieren.

Butterschmalz mit dem Rapsöl in einer Pfanne mit hohem Rand langsam heiß werden lassen. Wenn das Fett (ca. Stufe 7-8 von insgesamt 10) die richtige Temperatur erreicht hat, die frisch panierten Schnitzel ca. 2 Minuten jede Seite darin goldbraun backen. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und servieren.

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

- 150 g festkochende Kartoffeln
- 100 g Salatgurke
- 1 Schalotte
- 1 Ei (Eigelb)
- Etwas Senf
- 100 ml Gemüsefond
- 1 Schuss Rapsöl
- Kürbiskernöl, zum Abschmecken
- Apelessig, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln darin ca. 20 Minuten kochen. Im heißen Zustand schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, klein schneiden und Fond erhitzen. Kartoffeln mit heißem Fond und den Schalotten vermischen und durchziehen lassen.

Gurke schälen, von Enden befreien, halbieren, das Gehäuse entfernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Gurke zu den Kartoffeln geben. Ei trennen und Eigelb auffangen. Aus Senf, Rapsöl, Salz und Eigelb eine würzige Marinade herstellen und zum Salat geben. Salat mit Kürbiskernöl, Apelessig, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Für den Vogersalat:

- 50 g Feldsalat
- 1 Zitrone
- Etwas Kürbiskernöl
- Apelessig, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat gründlich waschen, evtl. von Wurzelresten befreien und abtropfen lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Aus Kürbiskernöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und evtl. Apelessig ein Dressing herstellen und den Salat damit anmachen, abschmecken und servieren.

Für die Garnitur:

- 1 Anchovifilet
- 30 g Preiselbeermarmelade
- 1 Zitrone

Zitrone waschen, trockentupfen und eine Scheibe Zitrone abschneiden. Das Gericht mit Anchovis, einer Zitronen-Scheibe garnieren und die Preiselbeeren an die Seite geben und mit servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Andrea Marmann-Leim

Selbstgemachte Spaghetti carbonara

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghetti:

2 Eier
1 TL Olivenöl
200 g Mehl Type 405 oder 550
1 Prise Salz

Für den Teig das Mehl mit den zwei Eiern und einer Prise Salz und Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Etwas Wasser zugeben, wenn nötig. Den Teig kurz zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Teig mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und mit dem Spaghetti-Aufsatz ebendiese herstellen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, und die Spaghetti darin ca. 1-2 Minuten al dente kochen. Etwas Nudelwasser für die Sauce aufheben.

Für die Sauce:

50 g Guanciale (2 mm dick)
4 Eier
140 g mittelalter Pecorino
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Guanciale in kleine Würfel schneiden. Guanciale in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Pecorino reiben. Zwei Eier trennen und Eigelbe auffangen. In einer Schüssel die Eigelbe mit den anderen zwei Eiern und dem Pecorino verrühren. Mit Pfeffer würzen.

Spaghetti aus dem Wasser nehmen und sofort in die Pfanne zum Speck geben. Herd ausschalten und die Ei-Pecorino-Mischung über die Nudeln geben. Eventuell etwas Nudelwasser hinzugeben. Auf einem Teller anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer toppen.

Spaghetti carbonara auf Tellern anrichten und servieren.



Holger Lagaly

Cordon bleu mit Kartoffel-Kohlrabi-Stampf und Gurken-Tomaten-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

4 große Kalbschnitzel,
von der Oberschale
5 Scheiben Kochschinken
5 Ananas-Scheiben
2 Zitronen
6 Eier
5 Scheiben Cheddar-Käse
300 g Mehl
500 g Semmelbrösel
Butterschmalz, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schnitzel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Käse, Schinken und Ananas belegen und zusammenklappen. Schnitzel mithilfe einer Wasserspritze mit etwas Wasser beträufeln. Drei Teller mit jeweils Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbrösel aufstellen. Schnitzel erst in Mehl, dann im Ei und dann in den Semmelbrösel panieren. Anschließend in heißem Butterschmalz goldbraun braten. Zitrone waschen, trockentupfen und beim Servieren die Zitrone aufschneiden und auf das Schnitzel legen.

Für den Kartoffel-Kohlrabi-Stampf:

10 Kartoffeln
1 großer Kohlrabi
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Butter
1 L Milch
1 L Kokosmilch
1 L Gemüsefond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Kartoffeln und Kohlrabi schälen, weich kochen und abgießen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, schneiden, anbraten und Kartoffeln und Kohlrabi hinzufügen. Unter Rühren anbraten. Dann nach Belieben und Geschmack Butter, Milch, Kokosmilch und Fond hinzufügen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für den Gurken-Tomaten-Salat:

1 Salatgurke
10 Cocktail-Tomaten
1 Limette
200 g Sesam
200 g Sahne
1 EL Essig-Essenz
3 EL Sesamöl
2 Zweige Minze
½ Bund Dill
1 Prise Chiliflocken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen, von Enden befreien und halbieren. Kerne entfernen, Gurke dann in dünne Streifen schneiden. Gurkenstreifen in einer großen Schüssel sammeln. Cocktailtomaten waschen, trockentupfen, halbieren und dazu geben. Minze von den Zweigen zupfen, abbrausen, trockenwedeln und hacken. Dill ebenfalls abbrausen, trockenwedeln, hacken und mit Minze zum Salat geben.

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Abrieb und Saft der Limette zum Salat geben. Sesam, Chiliflocken, Essigessenz, etwas Sahne und Sesamöl auch zum Salat geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Großer Teller, Ring zum Stampf anrichten, Separate Schüssel für Salat
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Alina Honnen

Selbstgemachte Tagliatelle mit grünem Spargel und Bärlauchsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

100 g Mehl (Type 00 Hartweizenmehl)
2 Eier
Etwas Olivenöl
100-150 g Mehl, zum Ausrollen
1 Prise Salz

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Mehl mit dem Eigelb, dem ganzen Ei, etwas Olivenöl und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig anschließend ruhen lassen.

Teig danach mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in ca. 5-10 mm breite Tagliatelle schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Tagliatelle darin 3-5 Minuten kochen.

Für den Spargel:

8 grüne Spargelstangen
1 Zitrone
25 g Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Spargel schälen (bei grünem Spargel reicht es aus, das untere Drittel zu schälen). Spargel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter von beiden Seiten anbraten und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Sauce:

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Schuss Sahne
1 Handvoll Bärlauch
Weißwein, zum Ablöschen
Butter, zum Anbraten
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein würfeln und mit Butter, Knoblauch und Olivenöl anbraten. Anschließend mit etwas Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Bärlauch abbrausen, trockenwedeln, sehr fein zerkleinern und in den Topf dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Mit Sahne verfeinern. Sauce pürieren und anschließend mit der frischen Pasta und dem Spargel anrichten.

Für die Garnitur:

1 Handvoll Pinienkerne
1 Stück Parmesan

Pinienkerne kurz anrösten. Parmesan reiben oder hobeln und das Gericht mit Pinienkernen und Parmesan garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Jörg Blumenstein

Rumpsteak mit Kartoffelspalten und Westernsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Rumpsteak:

- 2 Rumpsteaks, à 200 g
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Prise süßes Paprikapulver
- 1 Prise mittelscharfes Paprikapulver
- 1 TL Rohrzucker
- 1 Prise Chiliflocken
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Rumpsteaks mit Knoblauch, Rosmarin, Paprikapulver, Zucker, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen und rundum in Öl anbraten. Im Ofen garen bzw. ziehen lassen. Mit Butter glasieren.

Für die Kartoffelspalten:

- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL getrockneter Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise süßes Paprikapulver
- 1 Prise mittelscharfes Paprikapulver
- Baconsalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Kartoffelspalten mit Knoblauch, Rosmarin, Öl, Paprikapulver, Baconsalz, Salz und Pfeffer würzen und 20 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Für die Sauce:

- 4 Scheiben geräucherte Bauchscheiben
- 4 Spitzpaprika
- 500 g frische Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Speckmarmelade
- 200 ml Schinkenfond
- 1 Prise geräuchertes Paprikapulver
- 1 Prise Chiliflocken
- Olivenöl, zum Anbraten
- Rauchsalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Eiswasser

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Tomaten kurz ins heiße Wasser geben, bis die Tomatenschale aufgeht, danach in kaltem Wasser abschrecken. Anschließend die Haut sowie das Kerngehäuse entfernen und klein in feine Scheiben schneiden. Paprika schälen, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in feine Streifen kleinschneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Bauchscheiben auch in feine Streifen schneiden.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Bauchscheibenstreifen in der Pfanne braten. Tomaten und Paprika hinzugeben, mit Fond und Bier auffüllen und alles aufkochen. Sauce mit Chiliflocken, Salz, Pfeffer, Rauchsalz und Paprikapulver würzen bzw. abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.