

| Die Küchenschlacht – Menü am 26. April 2017 |
Tagesmotto: „Burger & Sandwiches“ mit Christian Lohse



Linda Koch

Filet-Burger „Inside Out“ mit Shiso-Kresse und Barbecue-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Burger: Toastbrotsscheiben längs halbieren, mit der Erdnussbutter bestreichen und zusammenklappen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Sandwiches darin goldgelb backen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und eine Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne kross anbraten. Das Hackfleisch, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel, den Speck, das Paniermehl, Senf, Chiliöl und das Ei vermengen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine Frikadellen formen. Frikadellen in einer Pfanne im restlichen Öl auf beiden Seiten je 3 bis 4 Minuten braten. Auf einem Teller mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen. Während die Frikadellen braten, die Filetstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in einer zweiten Pfanne in der Butter auf beiden Seiten nach Belieben medium braten. Herausnehmen und auf einem Teller mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen. Übrige Zwiebel in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.

250 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)
 2 Rinderfilets à 100 g
 4 Scheiben durchwachsener Speck
 2 Scheiben Toastbrot
 2 Zwiebeln
 1 Zehe Knoblauch
 1 Ei
 1 EL Erdnussbutter
 1 EL Butter
 1 TL Dijonsenf
 2 EL Paniermehl
 ½ TL Chiliöl
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce: Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Cola in einem Topf auf zwei Drittel einkochen und mit Tomatenmark, Senf, Worcestershiresauce, beiden Essigsorten, Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Honig und Zitronensaft verrühren. Die Sauce mit Chilipulver, Cayennepfeffer, Currypulver, Paprikapulver und Hickory-Rauchsalz abschmecken.

1 Zwiebel
 1 Zehe Knoblauch
 125 ml Cola
 4 EL Tomatenmark
 1,5 EL Dijonsenf
 1/2 EL Worcestershiresauce
 1/2 EL Aceto balsamico
 1/2 EL Apfelessig
 1 EL flüssiger Honig
 ¼ Zitrone (Saft)
 1 Msp. Chilipulver
 1 Msp. Cayennepfeffer
 1 Msp. mildes Currypulver
 1 Msp. edelsüßes Paprikapulver
 1 Msp. Hickory-Rauchsalz

Für die Garnitur: Zum Servieren zuerst je 1 Frikadelle auf den Teller legen, darauf 1 Toastsandwich legen und mit etwas Barbecue-Sauce übergießen. Je 1 Scheibe Käse darauflegen und 1 Filet daraufsetzen. Den Burger nach Belieben mit Shiso-Kresse, Zitronenschnitzen und grobem Meersalz garnieren und servieren.



Daniel Bäzol

Lamm-Sandwich mit Koriander-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm: Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

1 Lammrücken à 400 g
 2 Stiele Thymian
 2 Stiele Rosmarin
 2 Zehen Knoblauch
 Zucker, zum Abschmecken
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lammfleisch mit Salz, Pfeffer und Zucker in Olivenöl scharf anbraten. Mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch (gequetscht) im Ofen auf dem Gitterrost etwa 20 Minuten nachgaren. Aus dem Ofen nehmen und abgedeckt bis zum Anrichten ruhen lassen.

Für das Koriander-Pesto:

½ Bund Koriander
 ¼ Bund glatte Petersilie
 50 g Cashewkerne
 50 g Parmesan, am Stück
 1 Zitrone
 75 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Cashewkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Petersilie und Koriander abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Käse fein reiben. Von der Zitrone etwas Schale fein abreiben. Eine Hälfte der Zitrone auspressen. Nüsse klein hacken. Petersilie, Koriander, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Cashewkerne und Parmesan zusammen mit dem Öl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Zauberstab aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Sandwich:

4 große Scheiben Amerikanisches
 Toastbrot
 1 Tomate
 1 Romanasalat
 1 Zehe Knoblauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brot in einer Pfanne etwas anrösten und mit Knoblauch abreiben. Salat waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Tomaten in Scheiben schneiden.

Das Fleisch schräg in dünnen Scheiben aufschneiden, Brot mit Pesto bestreichen, im Wechsel mit Salat, Tomate und Fleisch belegen. Mit der 2. Toastscheibe belegen. Schräg durchschneiden und beide Hälften auf einem flachen Teller anrichten und servieren.



Marina Lindemann

Beef-Burger mit Brie und Birnen-Relish im selbstgebackenen Brötchen mit Möhren-Kartoffel-Talern und Ziegenfrischkäse-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Beef-Burger:

300 g Rinderhackfleisch
4 Scheiben Bacon
40 g Brie
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer Kugel formen. Diese platt drücken und in der Mitte eine Kuhle bilden, in die der Brie hineinpasst. Den Brie mit dem Rinderhackfleisch ummanteln, sodass der Käse nicht austreten kann. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und den Fleisch-Patty von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in den Ofen geben und bei einer Kerntemperatur von maximal 58 Grad garen. Den Bacon in einer Pfanne knusprig braten.

Für das Birnen-Relish:

2 Abate Birnen
2 Schalotten
100 ml Apfel-Balsamico-Essig
80 ml Gemüsefond
2 EL Agavendicksaft
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Birnen schälen und von einer Birne quer etwa 4 dünne Scheiben schneiden und beiseite legen. Den Rest von beiden Birnen in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen, fein schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl glasig andünsten. Anschließend die Birnen hinzufügen und bei geringer Wärmezufuhr leicht andünsten. Mit Apfel-Balsamico-Essig ablöschen und den Essig reduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und Agavendicksaft hinzufügen. Alles gut reduzieren lassen, so dass es eine „chutneyartige“ Konsistenz bekommt. Mit etwas Salz würzen.

Für das Brötchen:

150 g Mehl
75 g Magerquark
2 ½ EL Milch
2 ½ EL Olivenöl
½ EL Zucker
½ TL Backpulver
1 EL Sesam
½ EL Salz

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker, Salz, Olivenöl, Magerquark und Backpulver mit der Milch vermengen. Mehl hinzufügen und gut durchkneten. Den Teig 5 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, dann nochmals gut durchkneten und ein Brötchen daraus formen. Auf ein Backblech legen und etwa 25 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit das Brötchen auf der Oberseite mit etwas Wasser befeuchten und den Sesam darüber geben.

Für die Möhren-Kartoffel-Taler:

100 g Kartoffeln
100 g Möhren
1 Ei
4 EL Mehl
1 Muskatnuss, zum Reiben
Paniermehl, zum Panieren
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Möhren und Kartoffeln schälen und fein raspeln. Ei und Mehl hinzufügen und mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend Taler daraus formen und in Paniermehl wenden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Taler darin goldbraun ausbacken.

Für den Ziegenfrischkäse-Dip:

50 g Ziegenfrischkäse
1 EL Sahne
1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch

Schalotte und Knoblauch abziehen. Ein Viertel der Schalotte und ein Viertel der Knoblauchzehe fein schneiden und in eine Schüssel geben. Anschließend den Ziegenfrischkäse, die Sahne und den Agavendicksaft hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

½ TL Agavendicksaft
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Beef-Burger mit Brie und Birnen-Relish im selbstgebackenen Brötchen mit Möhren-Kartoffel-Talern und Ziegenfrischkäse-Dip auf Tellern anrichten und servieren.



Jörg Bornmann

Rustikaler Wild-Burger mit Wildschwein und Reh, Rotkrautsalat, Rotwein-Birnen und zweierlei Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Burger:

¼ Kümmelbrot
200 g Hackfleisch vom Reh
200 g Hackfleisch vom Wildschwein
4 Scheiben Südtiroler Speck
2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
2 Blätter vom Eisbergsalat
1 Tomate
1 Zitrone (Abrieb)
5 Zweige krause Petersilie
100 g harter, gereifter Berkäse
1 Ei
2 EL edelsüßes Paprikapulver
1 Prise Mehl
2 EL Butterschmalz
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
1 EL grüner Pfeffer

Für den Rotkrautsalat:

¼ Kopf Rotkraut
1 feste Birne
1 Bund Frühlingszwiebeln
Rapsöl
1 Zitrone (Abrieb)
50 ml Birnenessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Preiselbeer-Sauce:

4 EL Preiselbeeren
200 g Crème Fraîche
200 g Saure Sahne
1 Knolle Meerrettich
1 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Chili-Sauce:

1 rote Schote Chili
1 Zehe Knoblauch
50 g Zucker
50 ml weißen Brandweinessig
Salz, aus der Mühle

Eine Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln, Blätter zupfen und fein schneiden. Grünen Pfeffer mörsern. Vorbereitete Zutaten zum Hackfleisch geben. Ei, Zitronenabrieb, Salz und Paprikapulver zufügen und alles gut miteinander verkneten. Zweite Zwiebel in Ringe schneiden. Burger formen und bei mittlerer Hitze in Butterschmalz braten. Südtiroler Speck mit anbraten. Zwiebelringe mit anschwitzen. Brot aufschneiden und kurz in einer Pfanne mit Öl anrösten. Salat waschen und trocken schleudern. Tomate waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Rotkraut in feine Streifen schneiden. Birne vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Frühlingszwiebel waschen, trocken wedeln und in Ringe schneiden. Zitronenabrieb hinzufügen. Rapsöl und Birnenessig im Verhältnis 2:1 hinzufügen und alles gut miteinander verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ziehen lassen und kurz vor dem Anrichten noch einmal abschmecken.

Je die Hälfte Crème fraîche und Saure Sahne vermengen. Preiselbeeren hinzufügen. Meerrettich nach Geschmack hinein reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Konsistenz durch Zugabe von Crème fraîche, Saure Sahne und Rapsöl nach Wunsch verändern.

Chilischote längs aufschneiden, von den Kernen befreien und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Zusammen mit der Schote Chili mörsern. 60 ml Wasser mit dem Zucker, dem Essig und dem Salz zusammen in einen Topf geben und pürieren. Chili-Knoblauchmischung hinzugeben.

Für die Rotweinbirne:

1 feste Birne
200 ml Südtiroler Rotwein
Puderzucker, zum Karamellisieren
Rapsöl, zum Anbraten

Die Birne waschen, trocken tupfen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden.
Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucker zum karamellisieren bringen und mit Rotwein ablöschen.
Rotweinsud auf $\frac{1}{4}$ reduzieren.
Birnscheiben kurz darin schwenken.

Brot mit Salatblatt belegen, etwas von der Preiselbeer-Sauce darauf verteilen, Fleisch darauf legen mit Tomatenscheiben und etwas Rotkrautsalat garnieren und mit Chili-Sauce verfeinern.
Bergkäse über den Burger reiben.
Birnen neben den Burger drapieren und Rotkrautsalat hinzufügen.
Beide Saucen in zusätzlichen Schälchen anrichten und servieren.