



| Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 08. Oktober 2012 |

Leibgericht: „Selbstgemachte Nudeln mit Schweinefilet, Steinpilzen und Minze“ von Christoph Eiglsperger

Zutaten für zwei Personen:

200 g	Schweinefilet
300g	frische Steinpilze
300g	Mehl
3	Eier
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 Bund	frische Minze
200 g	Crème fraîche
	Olivenöl
	Mehl zum Bestäuben
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einer Schüssel das Mehl mit etwas Salz vermengen. Die Eier und einige Tropfen Olivenöl hinzugeben. Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und diesen bei Zimmertemperatur etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Steinpilze feucht abreiben und in kleine Scheiben schneiden. Die Minze waschen und fein hacken. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Nacheinander Knoblauch, Schweinefilet und Pilze hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Nudelteig mit der Nudelrolle dünn ausrollen und durch die Nudelmaschine wälzen, bis die gewünschte Teigdicke erreicht ist. Mit der Nudelmaschine Nudeln schneiden. Die Nudeln in dem Salzwasser gar kochen. Anschließend die Nudeln unter die Steinpilze heben. Die Minze, Crème fraîche und etwas Olivenöl dazugeben.

Die Nudeln mit dem Schweinefilet, den Steinpilzen und Minze auf einem Teller anrichten und servieren.



Leibgericht: „Cottage pie "mal anders" mit Kopfsalat“ von Susanne Peterseil

Zutaten für zwei Personen

250 g	Strausenhackfleisch
4	mehligkochende Kartoffeln, groß
1	Butternusskürbis
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100 g	Kopfsalat
100 g	Cherrytomaten
1/2 Bund	Schnittlauch
1/2 Bund	Petersilie
50 g	Gouda
50 g	Emmentaler
200 ml	Gemüsefond
50 ml	trockener Weißwein
50 g	Tomatenmark
4 EL	Balsamicoessig
4 EL	Olivenöl
2 EL	milder Senf
2 EL	Mayonnaise
50 ml	Milch
3 EL	Butter
1 TL	Zucker
	Himalaya-Salz
	Paprikapulver, zum Abschmecken
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Anschließend mit dem Hackfleisch anbraten und mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen. Mit dem Weißwein ablöschen und das Tomatenmark und die Hälfte des Gemüsefond dazugeben. Etwas einkochen lassen und nach Bedarf noch etwas Gemüsefond dazugeben.

Den Butternusskürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Salzwasser erhitzen und die Kürbiswürfel darin weich kochen. Die Kartoffeln ebenfalls schälen, in kleine Würfel schneiden und in separatem Salzwasser weich kochen. Anschließend beides abtropfen lassen. Die Butter und die Milch zu den Kartoffeln geben. Den Kürbis und die Kartoffeln separat stampfen.

Das Gehackte in eine Auflaufform schichten, den Kürbis- und zuletzt den Kartoffelstampf darauf schichten. Den Gouda und den Emmentaler reiben und über das Hackfleisch mit dem Kürbis- und dem Kartoffelstampf geben. Die Auflaufform in den Backofen geben und gratinieren.

Den Kopfsalat waschen und klein rupfen. Die Cherrytomaten halbieren und zu dem Salat geben. Den Balsamicoessig, das Olivenöl, den Senf, Mayonnaise und den Zucker vermengen und den Salat mit dem Dressing marinieren.

Etwas von dem Cottage Pie auf einem Teller anrichten, den Salat dazugeben und servieren.



Leibgericht: „Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Dillgurken“ von Jürgen Liechtenecker

Zutaten für zwei Personen

500g	Kalbshackfleisch
500 g	mehligkochende Kartoffeln
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1	Knoblauchzehe
1	Gurke
1	Limette
1	großes Ei (Bio)
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Dill
250 ml	Milch
130g	Butter
325 ml	Sahne
250 ml	Gemüsefond
3 EL	milder Senf
2 TL	Maisstärke
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Zucker, zum Abschmecken
	Cayennepfeffer
	frische Muskatnuss
	Semmelbrösel
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffelwürfel darin gar kochen.

Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Haut befreien und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und pressen. Das Hackfleisch mit den Frühlingszwiebeln und den Knoblauch vermengen. Die Petersilie kleinhacken und ebenfalls dazugeben. Zum Schluss das Ei und die Semmelbrösel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, vermengen und mit dem Senf abschmecken. Aus dem Hackfleisch Frikadellen formen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin anbraten.

Die Kartoffeln abschütten und etwas ausdampfen lassen. Die Milch und 125 Milliliter Sahne aufkochen lassen. Die Kartoffeln pressen und mit der Milch-Sahne-Mischung vermengen. 100 Gramm Butter ebenfalls dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Die Gurke schälen, die Kerne entfernen und klein schneiden. Die restliche Butter zerlassen und die Gurkestücke darin anschwitzen und zuckern. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Gurkenstücke mit dem Limettensaft ablöschen. Den Gemüsefond und die restliche Sahne dazugeben. Mit etwas Maisstärke binden. Den Dill klein schneiden und dazugeben.

Die faschierten Laibchen mit dem Erdapfelpüree und den Gurken auf einem Teller anrichten und servieren.



Leibgericht: „Gefüllte Perlhuhnbrust mit Chili-Bandnudeln und Wermut-Balsamico-Soße“ von Christel Looft

Zutaten für zwei Personen

2	Perlhuhnbrüste à 150 Gramm
250 g	Bandnudeln
8	Kirschtomaten
1 Bund	Rucola
1 Zweig	Rosmarin
1	Ei
1 Pck.	Ricotta
3 EL	Bärlauchpesto
100 ml	Geflügelfond
3 EL	Butter
2 cl	Wermut
2 cl	Balsamico, rot
	Olivenöl, zum Anbraten
	Butterschmalz, zum Anbraten
1 Prise	Zucker
	Chilipulver
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Perlhuhnbrüste waschen, trocken tupfen und seitlich eine Tasche einschneiden. Den Ricotta mit dem Bärlauchpesto, einem Eigelb, Salz und Pfeffer vermengen. Die Perlhuhnbrüste mit der Ricottafüllung füllen. Die Perlhuhnbrüste mit Zahnstochern verschließen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Perlhuhnbrüste darin anbraten. Den Rosmarinzweig hinzugeben und das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Perlhuhnbrüste in der Pfanne 13 Minuten im Backofen fertig garen. Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser gar kochen.

Den Geflügelfond mit dem Wermut und dem Balsamico in einer Pfanne reduzieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten in Olivenöl, dem Zucker und etwas Salz in einer Pfanne anbraten. Die Butter zerlassen und die Nudeln darin schwenken. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Die Perlhuhnbrust mit den Chilibandnudeln und den Tomaten auf einem Teller anrichten. Mit der Wermut-Balsamico-Soße garnieren und servieren.



Leibgericht: „Schweinekotelett mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat“ von Peter Höcht

Zutaten für zwei Personen

2	Schweinekotelett (mit leichtem Fettrand)
350 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
2	Eier
150 g	Semmelbrösel
1	Gurke
1	Zwiebel
1/2 Bund	Schnittlauch
1 TL	Senf
125 ml	Gemüsefond
3 EL	Essig
3 EL	Pflanzenöl
1 Prise	Zucker
	Pflanzenöl. Zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Koteletts waschen und trocken tupfen. Anschließend würzen, die Eier verquirlen und die Koteletts zunächst in dem Ei und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinekoteletts darin anbraten.

Die Kartoffeln mit Schale gar kochen. Anschließend die Kartoffeln heiß pellen und in Scheiben schneiden. Die Gurke halbieren und eine Hälfte schälen und in Scheiben hobeln. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Kartoffeln mit der Gurke und den Zwiebeln vermengen. Den Essig, drei Esslöffel Pflanzenöl, den Senf und den Gemüsefond vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in Ringe schneiden.

Die Schweinekoteletts mit dem Kartoffel-Gurkensalat auf einem Teller anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.



Leibgericht: „Spaghetti Bolognese“ von Theres Hanel

Zutaten für zwei Personen

250 g	Rinderhackfleisch
100 g	durchwachsener Räucherspeck
30 g	Parmesan
100 g	Mehl, Typ 405
100 g	Hartweizengrieß
2	Eier
5	Tomaten
1	Möhre
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Staudensellerie
1/2 Bund	Basilikum
1/2 Bund	Thymian
50 g	Butter
5 EL	Tomatenmark
125 ml	Sahne
125 ml	Rinderfond
125 ml	Rotwein
1	Lorbeerblatt
	Olivenöl
	Thymian, zum Abschmecken
	Oregano, zum Abschmecken
	Basilikum, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einer Schüssel das Mehl, den Grieß und etwas Salz vermengen. Die Eier und einige Tropfen Olivenöl hinzugeben. Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und diesen bei Zimmertemperatur etwa 20 Minuten ruhen lassen.

In einem Topf Wasser erhitzen. Die Tomaten waschen und im Wasser abbrühen. Diese dann schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Möhre und die Selleriestange waschen und schälen. Ein Viertel des Selleries und die Möhre in kleine Würfel schneiden. Auch den Speck fein würfeln. In einem Topf etwas Öl erhitzen und die Möhre, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und den Speck darin andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren zerkleinern und braten. Nun das Tomatenmark hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatenwürfel, den Rinderfond und den Wein ebenfalls dazugeben. Außerdem mit Thymian, Oregano und Basilikum würzen. Die Soße einmal aufkochen und anschließend bei schwacher Hitze köcheln lassen. Nach etwa 15 Minuten die Sahne untermischen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Nudelteig mit der Nudelrolle dünn ausrollen und durch die Nudemaschine wälzen bis die gewünschte Teigdicke erreicht ist. Daraus dünne Spaghetti schneiden. Diese im Salzwasser bissfest garen.

Die Spaghetti zusammen mit der Bolognese auf Tellern anrichten und servieren.