

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Januar 2019 ▪  
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Caroline Ballmann

**Iberico-Nackensteak mit dreierlei von der Pastinake, grünem Blumenkohl, Spinat und Portweinjus**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Schweinenackensteak:**

- 1 Schweinenackensteak à ca. 300 g vom Iberico-Schwein (3-4 cm dick)
- 2 EL Butter
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Zweige Rosmarin
- Rapsöl, zum Bestreichen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 120 °C Ober- / Unterhitze vorheizen  
Fritteuse auf 170 °C vorheizen.

Eine Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Öl bestreichen und in die Pfanne geben. Von jeder Seite je eine Minute anbraten und dann für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Pfanne mit dem Bratensatz für den späteren Gebrauch beiseite stellen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten ruhen lassen. Butter in einer neuen Pfanne erhitzen der beiseite gestellten Pfanne mit den Rosmarinzwiegen im Ganzen und den Wacholderbeeren aufschäumen lassen und das Fleisch damit übergießen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vorm Servieren tranchieren.

**Für den Portweinjus:**

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- Butter, zum Montieren
- Portwein, zum Ablöschen
- 350 ml Rinderfond
- 1 Msp. Guarkernmehl
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Pfefferkörner
- 2 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- Rapsöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Für den Jus eine Schalotte halbieren und eine Hälfte samt Schale in grobe Halbringe schneiden. Die andere Hälfte der Schalotte für den späteren Gebrauch beiseite legen. Knoblauch häuten und ebenfalls grob hacken. Etwas Rapsöl in der beiseite gestellten Pfanne mit dem Bratensatz erhitzen. Schalottenringe und Knoblauch darin anschwitzen. Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeerblätter und Pfefferkörner dazu geben und mitrösten. Etwas Fond für den Spinat zurück behalten, mit dem Rest den Inhalt der Pfanne ablöschen, Portwein ebenfalls dazu geben und ca. 7 min. einreduzieren lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, um die Aromaten auszusieben. Kurz vorm Servieren den reduzierte Portweinjus erneut aufstellen und mit kalter Butter montieren, ggf. mit einem Hauch Guarkernmehl leicht abbinden, mit Salz abschmecken.

**Für das Dreierlei Pastinake und den**

- Blumenkohl:**
- 3 Röschen grüner Blumenkohl
  - 3 Pastinaken
  - 40 g Butter
  - ½ L Vollmilch
  - Rapsöl zum Anbraten
  - 1 Prise Chilialisz
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topf mit Milch aufsetzen.

Pastinaken waschen und mit einem Julienneschäler die Haut entfernen. Die abgeschälten Streifen zum späteren Frittieren beiseite stellen.

Die äußere Schicht der Pastinake in kleine, möglichst gleichgroße Würfel schneiden und diese mit 2 EL Butter in die Milch geben. Einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren und ca. 15 min. köcheln lassen.

Das Innere der Pastinaken in ca. 4 mm dicke Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Grünen Blumenkohl waschen, etwa 3 einzelne Röschen abtrennen und quer halbieren. Die Pastinakenstreifen sowie die Blumenkohlröschen mit der Schnittfläche in die Pfanne geben und kurz anrösten. Mit Chilialisz und Pfeffer würzen. Das Gemüse in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen weitergaren. Die Pfanne mit dem Bratensatz für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Das Gemüse nach ca. 20 min. aus dem Ofen holen.

Einen Topf mit einem Wasserbad aufsetzen.

Die Pastinakenstückchen mit einer Schaumkelle aus der Milch in ein hohes Gefäß geben (die Milch im Topf behalten) und anschließend mit 1 EL Butter pürieren. Ggf. mit etwas Milch (die aus dem Topf) verdünnen, wenn die Konsistenz zu fest sein sollte. Das Püree mit Salz und Muskatnuss

abschmecken, in eine Silikonspritzflasche geben und diese im Wasserbad warmhalten. Die Pastinakenschalen 30 - 40 Sekunden in der heißen Fritteuse knusprig frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Spinat:** Spinat gut waschen und abtropfen lassen. Die halbe Schalotte und die 200 g Blattspinat Knoblauchzehe häuten und in feine Halbringe bzw. Scheiben schneiden. 1 Knoblauchzehe Öl in der beiseite gestellten Gemüsepfanne anschwitzen. Den Spinat dazu geben und sautieren. Mit etwas Fond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und 1 Schuss Rinderfond, zum Ablöschen Muskatnuss abschmecken. Muskatnuss, zum Reiben Olivenöl, zum Anbraten Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Spinat, gebratenes Gemüse und Püree auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Die Tranchen darauf drapieren und mit etwas Lakritzpulver bestreuen. Die frittierten Pastinaken-Streifen darauf legen und zusammen mit der Portweinjus anrichten. Es kann auch etwas Portweinjus apart gereicht werden.

Spinat, Gemüse und Püree auf Tellern anrichten. Die Fleischtranchen darauf drapieren und mit etwas Lakritzpulver bestreuen. Die frittierten Pastinakenstreifen darauf legen und zusammen mit dem Portweinjus anrichten.



Florian Reza

## Rösti mit Rote-Bete-Creme, Fenchel-Chicorée-Gemüse und Gurken-Raita

Zutaten für zwei Personen

### Für die Kartoffelrösti:

250 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 kleines Ei  
3 EL Butterschmalz  
1 EL Mehl  
Salz, aus der Mühle

Backofen auf 220°C Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Die Kartoffeln durch ein Tuch gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Ei und Mehl dazu geben und etwas salzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse mit einem Esslöffel portionsweise in die Pfanne geben, leicht andrücken und von beiden Seiten gold-gelb braten. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für den Fenchel und den Chicorée:

1 Chicorée  
1 Fenchel  
2 EL Sherryessig  
3 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chicorée und Fenchel waschen, putzen und vierteln. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Öl beträufeln und ca. 25 min. im Ofen garen. Nach dem Herausnehmen salzen, pfeffern und mit Sherryessig beträufeln.

### Für die Rote-Bete-Creme:

½ Limette  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
200 g vorgekochte Rote Bete  
1 EL Creme fraiche  
50 ml Schlagsahne  
Butter, zum Anbraten  
1 Schuss Weißwein (trocken)  
200 ml Gemüsefond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauch häuten. Zwiebel fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Knoblauch ebenfalls hineinpressen. Rote Bete grob würfeln und in den Topf geben. Ca. 3 min. anschwitzen und dann mit Wein ablöschen. Den Gemüsefond hinzugeben, kurz aufkochen. Creme fraiche und Sahne hinzugeben. Limette halbieren, eine Hälfte auspressen und den Saft hinzugeben. Alles pürieren und zu einem cremigen Schaum aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Raita:

¼ Gurke  
2 Knoblauchzehen  
150 ml Naturjoghurt  
½ EL Butter  
1 TL Kreuzkümmelsamen  
Salz, aus der Mühle

Die Gurke waschen, fein reiben (mit Schale) und etwas ausdrücken. Joghurt, Salz und geriebene Gurke in einer Schüssel verrühren. Knoblauch häuten und fein hacken. Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Kreuzkümmel und Knoblauch dazu geben und kurz mitdünsten. Die Mischung noch heiß zum Joghurt geben, abdecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Raita in einem kleinen Schälchen dazu reichen und servieren.



Laura Gashi

## Satarasch mit Eiern, Sucuk und selbstgemachtem Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

**Für das Satarasch:** Den Backofen auf 220°C Grad Grillfunktion vorheizen.  
 6 Romatomen Wasser in einem Topf erhitzen.  
 1 rote Paprika Tomaten einritzen und kurz ins fast kochende Wasser geben, bis die Haut aufplatzt. Tomaten herausnehmen und die Haut abziehen.  
 1 große Zwiebel Paprika putzen, halbieren und im Ofen mit der Hautseite nach oben grillen bis die Haut dunkel wird. Paprika herausnehmen und die Haut abziehen.  
 2 Knoblauchzehen bis die Haut dunkel wird. Paprika herausnehmen und die Haut abziehen.  
 1 rote Chili Tomaten und Paprika in grobe Würfel schneiden. Zwiebel und  
 2 EL Tomatenmark Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Chili putzen und fein würfeln.  
 2 EL Ajvar Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Kuminsamen hinein geben und rösten bis  
 ½ TL Agavendicksaft ein dezentes Aroma entsteht. Zwiebel, Knoblauch und Chili hinzufügen  
 2 EL Kuminsamen (im Ganzen) und glasig dünsten. Agavendicksaft dazu geben und leicht karamellisieren  
 1 EL geräuchertes Paprikapulver lassen. Tomatenmark und Ajvar hinzugeben und rösten lassen.  
 2 EL edelsüßes Paprikapulver Paprika- und Tomatenwürfel dazu geben, sowie das geräucherte und  
 Rapsöl, zum Anbraten edelsüße Paprikapulver, gut vermengen und ca. 10-15 min. einkochen  
 4 Eier lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
 Salz, aus der Mühle Mit einem Esslöffel kleine Mulden für die Eier in die Sauce drücken und die  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Eier dort vorsichtig hineingeben, abgedeckt 5 min. köcheln lassen, bis die  
 Eier gestockt sind.

**Für die Sucuk:** Eine neue Pfanne erhitzen. Sucuk in grobe Würfel schneiden und ohne  
 2 Sucuk (türkische Wurst) Fett in der Pfanne auslassen.

**Für die Garnitur:** Petersilie grob hacken.  
 Feta Feta kleinbröckeln.  
 1 Bund glatte Petersilie Satarasch mit Feta, Petersilie, Sucuk und Olivenöl garnieren.  
 1 ½ TL Olivenöl

**Für das Pfannenbrot:** Mehl, Backpulver, Joghurt und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten,  
 300 g Mehl falls zu trocken Wasser hinzugeben und etwas ruhen lassen.  
 200 g Joghurt In vier kleine Bällchen formen und mit den Händen auswalzen.  
 1 Päckchen Backpulver Öl in einer Pfanne erhitzen und die vier kleinen Brote darin ausbacken.  
 Rapsöl, zum Anbraten Auf einem Teller mit einem Geschirrtuch abgedeckt ruhen lassen.  
 Salz, aus der Mühle

Pfanne mit Satarasch auf ein Holzbrett stellen, Brot an der Seite anrichten und servieren. Alle essen aus der Pfanne!



**Horst Wilhelm**

## **Dreierlei Senfei in Honig-Orangen-Sauce mit pikantem Topping, Salzkartoffeln und grünem Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Senfeier:** Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Zwei Eier darin ca. 5 min. wachsw weich kochen. Weitere zwei Eier ca. 8 min. kochen bis sie hart sind. Die wachsw eichen Eier abschrecken und pellen. Die hartgekochten Eier ebenfalls pellen.

6 Eier  
2-3 Anchovis  
½ EL Senf  
20 g Hüttenkäse  
3 Fenchelsamen  
1/2 Bund Dill  
150 ml Essig

In einem größeren Topf ausreichend ungesalzenes Wasser mit Essig zum Sieden bringen (es sollte nicht sprudeln). Das Wasser kräftig umrühren, so dass ein Strudel entsteht. Zwei Eier nacheinander in die Mitte gleiten lassen. Ca. 2–4 min. im heißen Wasser garen bis das Eiweiß gestockt ist. Mit einer Schöpfkelle herausholen, abtropfen lassen und vorsichtig beiseite legen.

Anchovis und Fenchelsamen fein hacken. Die hartgekochten Eier sauber halbieren und das Eigelb vorsichtig entnehmen, so dass die Eiweißhälften heil bleiben. Das Eigelb in eine kleine Schüssel geben und mit Anchovis, Fenchelsamen, Senf und Hüttenkäse vermengen. Dill hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse wieder in die beiden Eiweißhälften füllen und alle drei Ei-Varianten warm stellen.

**Für die Sauce:** Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Mehl langsam einrühren, kurz anschwitzen, dann nach und nach mit Fond und Sahne ablöschen. Senf und Honig hinzufügen. Saft der Orange auspressen und ebenfalls einrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, den Kerbel fein hacken, von beidem etwas für die Garnitur zurück behalten und den Rest in die Sauce geben. 10 min. sanft einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Orange  
2 EL Butter  
100 g Schlagsahne  
1 ½ TL Honig  
100 ml Gemüsefond  
1 EL Senf  
½ Bund Schnittlauch  
½ Bund Kerbel  
1 EL Mehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Kartoffeln:** Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, vierteln und im Salzwasser garen. Petersilienblätter von den Stengeln zupfen und fein hacken, die Kräuter unter die gegarten Kartoffeln heben.

250 g überwiegend festkochende Kartoffeln  
1 Bund glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle

**Für den Salat:** Kopfsalat waschen, trocken schleudern und zupfen. Zitrone halbieren und 3 EL Saft auspressen. Aus dem Zitronensaft, Olivenöl und Senf ein Dressing anrühren. Mit einer Prise Zucker 1/4 TL Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Dill hacken und unterrühren. Kurz vorm Servieren, den Salat mit dem Dressing marinieren.

½ Kopfsalat  
Zitrone  
3 EL Olivenöl  
½ Bund Dill  
½ TL Senf  
Zucker

¼ TL Salz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Topping/Garnitur:**  
2 dünne Baconscheiben  
1 TL roter Kaviar  
½ Bund Schnittlauch  
½ Bund Dill  
Rote Bete Fäden (Sprossen)

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Bacon darin kross ausbraten, aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen und zerbröseln.

Schnittlauch in kleine Ringe schneiden. Dill hacken.

Die Orangensauce auf Teller geben, die Eier darauf setzen und die Kartoffeln daneben anrichten. Bacon-Brösel auf das pochierte Ei geben, den Schnittlauch auf das wachsweiße Ei geben und den Kaviar auf den beiden bearbeiteten Eierhälften dekorieren und mit etwas Dill bestreuen. Alles mit Kerbel und Rote-Bete-Fäden garnieren.

Den Salat in einer extra Schüssel dazu reichen.