

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 7. Januar 2019** ▪  
▪ **Leibgericht mit Alfons Schuhbeck**



**Hanns-Georg von Wolff**

**Rehfilet mit Sauerkirsch-Wildsauce und Quark-Knöpfele**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rehfilet:**

1 Rehfilet ca. 250-280 g  
1 EL Senf  
1 EL Tomatenmark  
Kräuter der Provence, zum Würzen  
Neutrales Öl, zum Braten  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Das Rehfilet waschen, trockentupfen und von den restlichen Sehnen befreien.

Senf und Tomatenmark vermischen und das Reh damit dünn einreiben.

In heißem Öl kurz ca. 3 Minuten von allen Seiten scharf anbraten und sofort vom Herd nehmen. Das Filet mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen. Das Fleisch in den Ofen geben und warmhalten. Die Pfanne für die Sauce bereitstellen.

**Für die Sauce:**

200 g Schattenmorellen aus dem Glas  
100 g mild geräucherter, gewürfelter  
Schwarzwälder Schinken  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 Apfel  
2 EL Birnenmus  
150 ml Wildfond  
150 ml trockener Rotwein  
2 EL Hagebuttenmark  
1 EL Teriyaki-Sauce  
6 cl Sherry  
50 g Sahne  
2 EL Butter  
Stärke, zum Abbinden  
Neutrales Öl, zum Braten

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein hacken. In der Fleischpfanne mit Öl glasig anbraten. Den Schinken dazugeben und kurz mitbraten. Apfel schälen, entkernen, kleinschneiden und dazugeben.

Mit Wildfond und Rotwein ablöschen. Birnenmus und die Kirschen hinzufügen und untermengen. Mit Hagebuttenmark, Sherry und Teriyaki-Sauce abschmecken.

Die Sahne zugeben, mit Stärke und Butter abbinden. Die Sauce warm halten.

**Für die Quark-Knöpfele**

125 g Quark, Halbfettstufe  
125 g Weizenmehl, Typ 550  
2 Eier  
200 ml Mineralwasser  
30 g Butter  
1 TL Kurkuma  
1 Muskatnuss  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Mehl sieben und in eine Schüssel geben. Eine kleine Kuhle formen, 2 Eier hineingeben. Quark hinzufügen und alles vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eine Prise Kurkuma dazugeben.

Den Teig mit einem Handrührgerät solange schlagen, bis er Blasen wirft.

Gegebenenfalls etwas Mineralwasser hinzufügen. Den Teig mit Hilfe eines Spätzlehobels in das kochende Wasser schaben, die Knöpfele umrühren und mit dem Schaumlöffel herausheben. Knöpfele kurz kalt abschrecken und zum Schluss in einer Pfanne mit Butter schwenken.

**Für die Garnitur:** Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

100 g Preiselbeeren aus dem Glas

2 Thymianzweige

2 Rosmarinzweige

Das Gericht auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Preiselbeeren, Thymian und Rosmarin garnieren, anschließend servieren.



**Annika Hermenau**

## Lammlachs mit türkischem Bulgursalat und Dattelcreme

Zutaten für zwei Personen

### Für die Lammlachse:

2 Lammlachse à 200 g  
2 TL getrockneter Thymian  
2 TL getrockneter Chili  
2 TL getrockneter Koriander  
2 TL getrockneter Rosmarin  
3 EL natives Olivenöl  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Lammlachse waschen und trockentupfen. Für das Fleisch eine Gewürzmischung aus Thymian, Chili, Koriander und Rosmarin herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch mit der Gewürzmischung und dem Öl marinieren. Eine Grillpfanne mit Öl erhitzen. Das Lamm von jeder Seite etwa 1,5 Minuten scharf anbraten. Anschließend für ca. 10-15 Minuten bei 80 Grad auf dem Rost in den Backofen geben.

### Für den Bulgursalat:

150 g feiner Bulgur (köftelik)  
1 kleine Zwiebel  
10 kleine Cherrytomaten  
2 Frühlingszwiebeln  
½ Zitrone  
¼ Bund glatte Petersilie  
2-3 Stiele Minze  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Paprikamark (Aci Biber Salcasi)  
2 EL Granatapfelsirup (Nar Eksili Sos)  
1 TL Pul Biber  
½ TL Kreuzkümmel  
40 ml Olivenöl  
3 EL neutrales Öl  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit 300 ml Wasser erhitzen.

Bulgur mit kochendem Wasser in einer hitzebeständigen Schüssel übergießen. 1 TL Salz hinzufügen und umrühren. Das Ganze solange immer wieder umrühren, bis der Bulgur die Flüssigkeit aufgesogen hat. Der Bulgur sollte al dente sein. Zwiebel abziehen und klein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin glasig anbraten. Tomaten- und Paprikamark hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Die Mischung zu dem Bulgur hinzufügen und gut umrühren. Zitronenhälfte auspressen. Zitronensaft, Granatapfelsirup, Pul Biber, Kreuzkümmel und Olivenöl hinzufügen und vermengen.

Frühlingszwiebel waschen, putzen und in kleine Ringe schneiden, Cherrytomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln, hacken und unter den Bulgur heben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

### Für die Dattelcreme:

80 g entsteinte Softdatteln  
1 Knoblauchzehe  
100 g Doppelrahmfrischkäse  
100 g Schmand  
1 TL Harissapaste  
½ TL Curry

Knoblauch abziehen und zusammen mit den Datteln in die Moulinette geben, alles fein mixen. Knoblauch-Dattel-Masse mit Frischkäse, Schmand, Harissapaste und Curry vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Sebastian Schätzle**

## **Schwarze Linguine mit Riesengarnelen in Nduja-Tomatensauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Nudeln:**

200 g Mehl Type 405  
5 Eier  
2 EL Sepiatinte  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser erhitzen.

3 Eier trennen und die Eigelbe bereitstellen. Mehl mit 2 ganzen Eiern, 3 Eigelben, Sepiatinte, Salz und ein wenig Wasser vermengen und verkneten.

Teig kurz ruhen lassen, anschließend in der Nudelmaschine zu Linguine ausrollen. Für 3,5 Minuten in kochendes Wasser geben.

### **Für die Tomaten-Sauce:**

6 Riesengarnelen mit Kopf und Schwanz  
1 Zwiebel  
1 Karotte  
½ Staudensellerie  
2 Anchovis  
1 rote Chili  
400 g Cherrytomaten aus der Dose  
150 ml trockener Weißwein  
3 Lorbeerblätter  
1 Prise Safran  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit 400 ml Wasser erhitzen.

Garnelen waschen, schälen und Fleisch beiseitelegen. Kopf und Panzer in einem Topf mit Olivenöl und den Anchovis anbraten. Mit Wein ablöschen.

Zwiebel abziehen, Karotte und Staudensellerie putzen und schälen. Alles grob schneiden und mit in den Topf geben. Lorbeerblätter, Tomaten und 400 ml heißes Wasser hinzufügen. Chili längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Safran und frischem Chili würzen. Alles für 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Danach durch ein Sieb passieren.

### **Für die Nduja-Wurst:**

2 EL Nduja Wurst  
2 Knoblauchzehen  
100 ml Weißwein  
Olivenöl, zum Braten

Knoblauch abziehen, hacken und im Olivenöl anbraten. Die Nduja Wurst hinzugeben. Anschließend die vorher beiseitegelegten Garnelen in dieser Pfanne scharf anbraten. Kurz mit Weißwein ablöschen und 100 bis 200 ml der zuvor zubereiteten Tomatensauce hinzugeben.

### **Für die Garnitur:**

2 Zweige Basilikum

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.



**Kristin Stüring**

## **Entenbrust mit Blumenkohl-Risotto, Rosenkohl und Portwein-Kirschsauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Entenbrust:**

2 Entenbrüste, à ca. 150 g  
Öl, zum Anbraten  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Entenbrust auf der Hautseite mit dem Messer vorsichtig rautenförmig einschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust mit der Hautseite ca. 5 min. scharf anbraten.

Die Hitze etwas reduzieren, die Entenbrust wenden und von der anderen Seite 2-3 min. anbraten.

Die Entenbrust aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und für 15-20 min. in den Backofen geben.

Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen und bis zum Verzehr ruhen lassen.

### **Für das Blumenkohlrisotto:**

75 g Risottoreis  
200 g Blumenkohl  
1 Zwiebel  
25 g Parmesan  
1 EL Butter  
500 ml Gemüsefond  
100 ml Weißwein  
1 EL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond in einem Topf erhitzen und warm halten.

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Vom Blumenkohl kleine Röschen schneiden.

Butter und 1 EL Öl in einem weiteren Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Die Blumenkohlröschen und den Risottoreis dazugeben, für 2 min. dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen.

Etwas heißen Fond dazugeben, so dass der Reis bedeckt ist.

Für 25 min. garen und nach und nach den Fond dazugeben und umrühren.

Parmesan grob reiben. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Parmesan unterrühren.

### **Für den Rosenkohl:**

300 g Rosenkohl  
500 ml Gemüsefond  
1 EL Butter  
1 Muskatnuss

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Den Strunk vom Rosenkohl entfernen, die äußeren Blätter entfernen und den Strunk kreuzweise einschneiden.

Den Rosenkohl in den kochenden Gemüsefond geben und 5-7 min. bei mittlerer Hitze garen.

Fond abgießen, Butter in den Topf geben, schmelzen lassen und den Rosenkohl darin schwenken. Mit etwas Muskatnuss würzen.

### **Für die Portwein-Kirschsauce:**

4 EL Sauerkirschen  
100 ml Sauerkirschsafft  
100 ml roten Portwein  
200 ml Geflügelfond  
1 EL Butter  
1 Prise Zucker  
1 EL Mehl  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Das Fett von der gebratenen Entenbrust aus der Pfanne gießen.

Den Bratensatz mit Sauerkirschsafft und Portwein ablöschen. Mit dem Fond auffüllen und die Sauce einreduzieren lassen. Die Kirschen dazugeben. Mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Eventuell mit kalter Butter und etwas Mehl die Sauce binden.

**Für die Garnitur:** Die Walnüsse in den Gefrierbeutel geben und klein hacken.  
½ Bund Petersilie Etwas Petersilie abzupfen, klein hacken und in die Tüte zu den  
1 EL Walnüsse Walnüssen geben. Das restliche Öl dazugeben und gut vermengen. Das  
1 EL neutrales Öl Walnuss-Petersilien-Öl mit dem Risotto servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.