

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Februar 2018 ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Malkiel Dietrich

Kartoffelsuppe mit Apfelkühle im Bierteig

Zutaten für zwei Personen

Für das Apfelkühle:

4 mittelgroße Äpfel
1 Zitrone
2 Eier
40 g Butter
300 ml Bier
1 Prise Zimt
1 Prise gemahlene Nelke
1 EL Zimt
1 Vanilleschote
200 g Mehl
Butterschmalz, zum Braten
1 Prise Salz

Für den Bierteig die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Eier trennen. Mehl, Bier und Eigelb zu einem glatten Teig rühren. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Zitrone abreiben und ½ TL des Abriebs sowie Vanillemark, Zimt und Nelkenpulver hinzufügen. Die geschmolzene Butter ebenfalls unterrühren.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz mit dem Handrührer zu einem cremigen Schnee schlagen, dabei 1 TL Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee locker und gleichmäßig unter den Bierteig heben.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Danach die Apfelscheiben mit der etwa der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln.

Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen. Die Apfelscheiben in den Bierteig tauchen und in der Pfanne im heißen Fett langsam goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Kartoffelsuppe:

300 g Kartoffeln
¼ Knollensellerie
1 kleine Karotte
1 Zitrone
½ Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln
2 Scheiben Knoblauch
Ingwer, davon 1 Msp. Abrieb
20 g Butter
150 g Sahne
750 g Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
1 kleine, getrocknete Chilischote
Getrockneter Majoran
Gemahlener Kümmel
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Suppe Sellerie und Karotte putzen und schälen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Sellerie, Karotte und Kartoffeln Gemüse in 0,5 bis 1 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel halbieren, eine Hälfte abziehen und grob würfeln.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Gemüsewürfel, Lorbeerblatt, Zwiebel und die ganze Chilischote hinzugeben. Das Gemüse ca. 30 min. lang knapp unter dem Siedepunkt garen bis es weich ist.

Danach Lorbeerblatt und Chilischote wieder herausnehmen. Etwa ein Drittel des Gemüses als Einlage herausschöpfen und beiseite stellen.

Ingwer schälen und etwa eine Msp. Abreiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Sahne, Butter, Knoblauch und Ingwer in die Suppe geben, kurz aufkochen und die Hitze wieder reduzieren.

Mit einem Stabmixer pürieren. Mit einer Prise Majoran, etwas Kümmel sowie Muskatnuss würzen. Zitrone abreiben und eine Msp. Abrieb hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Diese in die Suppe geben und kurz darin ziehen lassen.

Die beiseite gestellte Gemüseeinlage in die Suppe geben.

Für die Garnitur:

2 EL Zucker
2 EL Zimt

Zucker und Zimt mischen und die Apfelkühle damit betreuen. Die Kartoffelsuppe in tiefen Tellern anrichten und zusammen mit dem Apfelkühle servieren.



Marieluise Baumeister

Kalbsfilet mit Basilikum-Petersilien-Pesto und Zweierlei vom Romanesco

Zutaten für zwei Personen

Für zweierlei Romanesco:

- 1 großer Romanesco (ca. 1 kg)
- 25 g Butter
- 1 EL Mandelblättchen
- Salz, aus der Mühle

Romanesco putzen und in Röschen teilen. In einen Topf geben, knapp mit Salzwasser bedecken und aufkochen. Zugedeckt ca. 10 min. bissfest garen. In der Zwischenzeit das Pesto herstellen (s.u.).

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und wieder herausnehmen. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und so lange erhitzen bis die geschmolzene Butter eine hellbraune Farbe annimmt. Die gerösteten Mandelblättchen dazu geben.

Romanesco abgießen. Die Hälfte der Röschen in eine Schüssel geben und die braune Butter mit den Mandelblättchen unterheben.

Butter und Pesto zu den übrigen Romanescoröschen in den Topf geben und mit einem Stampfer zu Stampf zerkleinern.

Für das Pesto:

- ½ Bund Basilikum
- ½ Bund Glatte Petersilie
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan
- 6 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan grob reiben. Basilikum, Petersilie, Pinienkerne, gerieben Parmesan und Olivenöl in eine hohe Schüssel geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kalbsfilet:

- 400 g Kalbsfilet
- 1 TL eingelegter grüner Pfeffer (Glas)
- 1 T rosa Pfefferbeeren
- 1 EL Butteschmalz
- Salz, aus der Mühle
- Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsfilet abspülen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Grüne und rosa Pfefferbeeren mit einem breiten Messerrücken zerdrücken und das Filet darin wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Filet darin bei starker Hitze ringsherum anbraten. Dann die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und weitere 8 - 10 min. braten, dabei öfter wenden.

Filet aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen.

Für die Garnitur:

- 1 Zweig Basilikum

Blätter abzupfen.

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



Dirk Makies

Spanferkel mit Röstkartoffeln, karamellisierten Möhren und Balsamico Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Spanferkelrollbraten:

350 g Spanferkelrollbraten
neutrales Öl, zum Anbraten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Backofen auf 160 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch von allen Seiten salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch auf der Hautseite scharf anbraten bis es goldbraun ist und dann für ca. 14 min. in den vorgeheizten Backofen geben.

Für die Röstkartoffeln:

3 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
1 Rosmarinzwig
neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln gründlich waschen und in kleine Würfel schneiden, erneut waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel hineingeben. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, fein hacken und zu den Kartoffeln geben. Kartoffeln braten bis sie von allen Seiten schön knusprig sind. Mit Salz abschmecken.

Für die karamellisierten Möhren:

8 Fingermöhren
1 Thymianzwig
100 g braunen Zucker
neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Fingermöhren gründlich waschen und von den Enden befreien.

Braunen Zucker mit dem Öl in der Pfanne karamellisieren lassen. Möhren zugeben. Thymianblättchen vom Zweig zupfen, fein hacken und zu den Möhren in die Pfanne geben. Während des Garens die Möhren immer wieder durch schwenken bis sie bissfest sind. Mit Salz abschmecken.

Für die Sauce:

2 Karotten
1 Zitrone
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Tomatenmark
250 ml dunkler Balsamicoessig
250 ml Hühnerfond
1 TL Majoran, gerebelt
Öl, zum Anbraten
50 g braunen Zucker
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Zwiebel häuten und grob würfeln. Karotte putzen und ebenfalls grob würfeln. Braunen Zucker mit Öl karamellisieren lassen. Tomatenmark zugeben. Zwiebel- und Karottenwürfel zugeben. 1 Knoblauchzehe häuten, fein schneiden und ebenfalls zugeben. Alles kräftig anrösten.

Mit Balsamicoessig ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Hühnerfond ablöschen und ebenfalls einköcheln lassen. Zitrone waschen, abtrocknen und Zitronenabrieb abreiben. Majoran und Zitronenabrieb hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei zu viel Restsäure mit einer Prise braunem Zucker abmildern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Doreen Hoppe

Hühnerfrikassee mit Kräuterreis

Zutaten für zwei Personen

Für das Hühnerfrikassee: 50 g Butter bei schwacher Hitze in einem Topf zerlassen. Das Mehl hinzugeben und alles mit einem Schneebesen zu einer Mehlschwitze verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Sherry einrühren. 200 ml Sahne, Fond, Weißwein, Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter hinzufügen und alles 20 Minuten kochen lassen. Möhren schälen und klein schneiden und in einer Pfanne mit der restlichen Butter anbraten. Erbsen, Zuckerschoten und Spargel dazugeben und mit anbraten.

500 g Hähnchenbrust
 10 Babymöhren
 100 g grüner Spargel
 100 g TK-Erbsen
 15 Zuckerschoten
 5 Kräuterseitlinge
 1 Ei
 60 g Butter
 3 EL Mehl
 500 ml Geflügelfond
 250 ml Sahne
 250 ml Weißwein (Riesling)
 2 Lorbeerblätter
 2 Wacholderbeeren
 100 g Kapern
 2 TL mildes Curry
 1 TL Chiliflocken
 40 ml Sherry
 Rapsöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Kräuterreis: Den Reis gut waschen und in einen Topf geben. Knoblauch und Zwiebel abziehen, klein schneiden, mit in den Topf geben und mit 2 EL Butter zusammen anbraten. 1 cm breit Wasser über den Reis geben und einmal aufkochen. Anschließend zugedeckt auf kleinster Flamme für 10-12 Minuten ziehen lassen. Kerbel, Liebstöckel, Petersilie, Estragon und Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Kräuter mit der restlichen Butter mischen und unter den Reis heben. Alles mit Salz würzen.

200 g Langkornreis
 4 EL Butter
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Zwiebel
 ¼ Bund Kerbel
 ¼ Bund Liebstöckel
 ¼ Bund glatte Petersilie
 ¼ Bund Estragon
 ¼ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle

Reis mit Hilfe eines Servierrings anrichten und das Frikassee daneben geben.



Bastian Börner

Thai-Curry mit Reis

Zutaten für zwei Personen

Für das Thai-Curry:

150 g Hähnchenbrust
 6 EL grüne Currypaste
 20 ml Fischsauce
 250 ml Kokosmilch
 1 Bund Koriander
 2 Kaffir-Limettenblätter
 1 Karotte
 1 Aubergine
 3 rote Chilischoten
 20 g brauner Zucker
 neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl in einem Wok erhitzen und die Currypaste hinzufügen, einrühren und braten. Die Hälfte der Kokosmilch eingießen und aufkochen lassen. Hähnchen waschen, trocken tupfen, klein schneiden und mit in den Wok geben. Restliche Kokosmilch hinzufügen. Karotte schälen und klein schneiden. Aubergine klein schneiden. Beides zusammen mit den Kaffir-Limettenblättern in den Wok geben und köcheln lassen. Chilis der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Fischsauce, Zucker und Chili abschmecken, alles nochmals aufkochen lassen und solange köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist. Zum Schluss den Koriander unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Reis:

100 g Basmatireis
 Salz, aus der Mühle

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Reis zugeben und darin bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten gar kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Reis in tiefe Teller geben und das Thai-Curry darauf geben und servieren.



Jana Schäfer

Iberico-Steak mit gegrilltem Fenchel und Kartoffel-Birnen-Gratin

Zutaten für zwei Personen

Für das Iberico-Schwein:
2 Iberico Steaks, à 150 g
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Öl in einer heißen Pfanne scharf von beiden Seiten anbraten.

Anschließend im Backofen 6-7 Minuten nachgaren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den gegrillten Fenchel:
1 Fenchelknolle samt Grün
Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Fenchel waschen, den Strunk abschneiden und Fenchel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün für die Garnitur zur Seite legen.

In einer heißen Grillpfanne den Fenchel mit Sonnenblumenöl gar grillen, bis er das typische Grillmuster aufweist.

Für die Fenchel-Vinaigrette:
1unbehandelte Zitrone
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Aus dem Saft, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren.

Für das Kartoffel-Birnen-Gratin:
200 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Tafel-Birnen
200 ml Sahne
1 Thymianzweig
100 g Parmesankäse
1 Muskatnuss
2 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Sahne in einem Topf mit Salz und Pfeffer, etwas Muskatnuss und dem Thymianzweig aufsetzen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in die Sahne geben und aufkochen. Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Nach dem Kochen die Birnen und Speisestärke mit in den Topf geben, den Thymianzweig entfernen und alles in eine kleine, runde Kokotte geben und im Backofen 20-25 Minuten backen. Parmesan reiben und etwa 10 Minuten vor Ende der Zeit mit Parmesankäse bestreuen.

Für die Garnitur:
1 Bund Schnittlauch

Schnittlauch fein hacken und das Gratin damit betreuen.

Den gegrillten Fenchel mit der Vinaigrette bestreichen, Fenchelgrün hacken und darauf geben. Das Iberico-Schweinesteak im Ganzen darauf setzen. Gratin in der Kokotte lassen und daneben stellen.