

▪ 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 abrausen, 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:**  
 1 unbehandelte 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.