

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Februar 2020** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Michaela Scherzer-Reschreiter

**Kasnocken mit Speck, Röstzwiebeln und grüner Salat
mit Kartoffel-Dressing**

Zutaten für zwei Personen

- | | |
|--|--|
| <p>Für die Kasnocken:
 50 g gewürfelter Bauchspeck
 2 Schalotten
 150 g Raclettekäse, am Stück
 1 Ei
 250 ml Milch
 100 g Butter
 ½ Bund Schnittlauch
 150 g Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle</p> <p>Für die Röstzwiebeln:
 2 Zwiebeln
 1 TL Paprikapulver
 1 TL Mehl
 Rapsöl, zum Frittieren</p> <p>Für den Salat:
 1 mehligkochende Kartoffel
 1 Kopfsalat
 1 Kopf Lollo Verde
 1 Frühlingszwiebel
 1 EL Branntweinessig
 1 Msp. Estragonsenf
 ½ Bund Schnittlauch
 1 Prise Zucker
 3 EL Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p> | <p>Das Ei mit Milch und Mehl vermengen bis die Masse etwas klebrig ist. Den Teig mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Kasnocken durch eine Nockerlreibe geben und in gesalzenem Wasser für 1-2 Minuten kochen. Anschließend das Wasser abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Schalotten abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter glasig anschwitzen. Speck hinzugeben. Dann die Kasnocken mit in die Pfanne geben. Raclettekäse würfeln und über die Kasnocken streuen. Alles gut miteinander vermengen und solange in der Pfanne braten bis der Käse geschmolzen ist und die Kasnocken eine leicht bräunliche Kruste bekommen. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kasnocken damit garnieren.</p> <p>Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Mehlieren und mit Paprikapulver bestreuen. Zwiebelringe in heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.</p> <p>Kartoffel schälen, würfeln und in Salzwasser garen. Salat waschen, trockenschleudern und fein zupfen. Frühlingszwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden. Essig und Öl vermengen, dann Senf unterrühren. Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Gegarte Kartoffelstücke abseihen, fein pürieren und mit dem Dressing vermengen. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls mit dem Dressing vermengen. Alles erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Salat und Frühlingszwiebeln vermengen.</p> |
|--|--|

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Achim Waldek

Flusskrebse-Étouffée mit Reis und Tomaten-Mango-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Étouffée:

250 g geschälte Flusskrebse
 30 Flusskrebsekarkassen
 ¼ grüne Paprika
 25 g Knollensellerie
 1 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 Butter, zum Anbraten
 60 ml trockener Weißwein
 2 EL Krebspaste
 3 Zweige Petersilie
 ¼ Bund Schnittlauch
 20 g Mehl
 3 EL Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Flusskrebse putzen und beiseite stellen. Karkassen mit Köpfen in ca. 400 ml Wasser ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Mehl einrühren und langsam ca. 25 Minuten braun werden lassen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln fein hacken und Knoblauch pressen. Paprika putzen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln. Sellerie putzen, schälen und ebenfalls würfeln.

Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Sellerie zur Mehlschwitze geben und für ca. 2 Minuten braten. Alles mit Weißwein ablöschen, dann nach und nach ca. 200 ml hergestellten Flusskrebsefond einrühren. Einköcheln lassen. Alles mit Salz, Pfeffer und Krebspaste abschmecken.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Fein hacken. Butter in einem Topf auslassen, Krebsfleisch und Kräuter dazugeben und alles in der Butter schwenken. Krebsfleisch anschließend unter das Étouffée heben.

Für den Reis:

150 g Patna-Reis
 Salz, aus der Mühle

Salzwasser zum Kochen bringen und den Reis darin für ca. 20 Minuten garen.

Für den Salat:

300 g Rispentomaten
 1 mittelreife Mango
 1 kleine rote Peperoni
 1 Limette
 4 Zweige Koriander
 2 EL Pflanzenöl

Limette halbieren und Saft auspressen. 1 Esslöffel Limettensaft mit Öl verrühren. Tomaten kreuzweise einschneiden und für 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Tomaten in Eiswasser abschrecken. Dann enthäuten und in Achtel schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Peperoni der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in dünne Ringe schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Tomaten, Mango, Peperoni und Koriander vermengen und mit der Limetten-Öl-Mischung vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Annette Klever

Sepien auf maltesische Art mit Tagliatelle

Zutaten für zwei Personen

Für die Sepien:

10 küchenfertige Sepia-Tuben
 1 Zitrone
 3 Fleischtomaten
 5 Cherrytomaten
 200 g passierte Tomaten
 5 schwarze Oliven
 50 g Sardellen, aus dem Glas
 15 Kapern
 2 Zwiebeln
 3 Knoblauchzehen
 Butter, zum Braten
 250 ml trockener Weißwein
 1 Bund glatte Petersilie
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Sepia-Tuben waschen, trockentupfen und das Rückgrat entfernen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Sepien mit Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne mit Butter und Olivenöl ca. 10 Minuten anbraten. Mit Weißwein ablöschen.

Fleischtomaten für ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben, enthäuten, Strunk entfernen und klein schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Tomatenwürfel, passierte Tomaten, Oliven, Kapern sowie Cherrytomaten in die Pfanne geben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie und Sardellen in die Pfanne geben und unterheben.

Für die Tagliatelle:

2 Eier
 200 g Hartweizengrieß
 1 TL schwarze Olivenpaste
 Salz, aus der Mühle

Eier, Hartweizengrieß, Olivenpaste und eine Prise Salz zu einem glatten Nudelteig verarbeiten. Kurz ruhen lassen. Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Zum Schluss den Teig durch einen Schneidaufsatz geben und in reichlich Salzwasser garen.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Parmesan reiben und über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nils Gaudlitz

Rinderfilet mit Cognac-Sauce, Zuckerschoten und cremiger Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 200 g
100 g Butterschmalz
50 g Butter
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butterschmalz in eine Pfanne geben und stark erhitzen. Filets von beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten. Rosmarin, Thymian und jeweils eine Flocke Butter auf das Fleisch geben und im vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten garen.

Für die Cognac-Sauce:

200 ml Sahne
100 ml Cognac
100 ml Rinderfond
1 TL körniger Senf
1 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Senf und Preiselbeeren im Bratensatz der Filets kurz anrösten und mit Cognac ablöschen, anschließend mit Rinderfond aufgießen und alles einköcheln lassen. Sahne einrühren, aufkochen lassen und alles bei geringer Hitze einreduzieren lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zuckerschoten putzen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zuckerschoten ca. 1 Minute darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Polenta:

100 g Maisgrieß
1 Knoblauchzehe
500 ml Milch
20 g Parmesan
1 EL Butter
½ TL Salz

Knoblauch abziehen und pressen. Milch, Salz und Knoblauch in einem Topf aufkochen lassen. Topf von der Platte nehmen und Maisgrieß langsam einrühren. Alles zugedeckt für ca. 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Parmesan reiben und unterheben, anschließend Butter einrühren und weitere 15 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsensprossen
1 Beet Rote Kresse

Gericht mit Erbsensprossen und Kresse dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Liliane Fait

Gebratenes Zanderfilet mit Rote-Bete-Risotto und Rote-Bete-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für das Zanderfilet:

2 Zanderfilets à 250 g, mit Haut
1 Limette
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Zanderfilet waschen und trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch mit Salz ca. 8 Minuten auf der Haut braten. Dann wenden. Fisch nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Limette unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Fisch mit Limettenabrieb würzen.

Für das Risotto:

250 g Risottoreis
1 Knolle Rote Bete
3 Knollen vorgegarte Rote Bete
1 rote Zwiebel
1 weiße Zwiebel
150 g Butter
150 g Parmesan
1 Liter Gemüsefond
200 ml trockener Rotwein
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Liebstöckel
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie und Liebstöckel abbrausen und trockenwedeln. Fein hacken. Gemüsefond in einen Topf geben und mit Kräutern erwärmen. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Olivenöl und Butter in einem Wok erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Risottoreis dazugeben und kurz anrösten, dann alles mit Rotwein ablöschen. Nach und nach und unter ständigem Rühren ca. die Hälfte des Gemüsefonds einrühren.

Frische Rote Bete schälen, würfeln und in eine Pfanne geben. Ca. 200 ml des warmen Fonds angießen und die Bete darin weich garen.

2 Knollen der vorgegarten Roten Bete würfeln, die dritte Knolle grob zerkleinern und fein pürieren. Rote-Bete-Püree unter das Risotto heben. Dann die Würfel der vorgegarten und weich gekochten Roten Bete zum Risotto geben. Nach und nach den restlichen Fond einrühren. Parmesan reiben und unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren ein Stück Butter einrühren, damit das Risotto cremig wird.

Für die Chips:

1 Knolle Rote Bete
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Rote Beete schälen und mit einem Hobel in dünne Chips herstellen. Mit Olivenöl in einer Pfanne knusprig ausbacken. Chips auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und schließlich mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

1 Beet Rote Bete-Sprossen
1 Beet Rettich-Sprossen

Sprossen auf dem Fisch verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.