

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. September 2018** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Carolin Ehrensberger

Ricotta-Parmesan-Gnocchi mit Salbei-Mohn-Butter und knusprigem Schinken

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi: Den Parmesan reiben. Mit Mehl, Ricotta und Eier zu einem Teig verkneten. Mit Muskatnuss, Chili und Salz abschmecken. Etwas Mehl auf der Arbeitsplatte verteilen und aus dem Teig eine Rolle formen. Rolle in kleine Stücke schneiden.
 150 g doppelgriffiges Instant Mehl
 250 g Ricotta
 50 g Parmesan
 2 Eier
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Gnocchi hinein geben und ca. 3 Minuten kochen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser holen.

Für die Salbei-Mohn-Butter: Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Unter ständigem Rühren Wasseranteil aus der Butter verkochen lassen. Sobald die Butter beginnt, braun zu werden, von der Hitze nehmen und in ein anderes Gefäß umgießen.
 45 g Butter
 10 Salbeiblätter
 1 EL Mohnsamen
 2 Knoblauchzehen
 1 EL neutrales Öl
 Knoblauchzehen abziehen und hacken. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mohn dazu geben. Salbei abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls kurz anbraten. Nussbutter dazu geben und kurz heiß ziehen.

Für den Schinken: Bacon ohne Fett bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ca. 5 Minuten von der einen und 3 Minuten von der anderen Seite anbraten. Auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Schinkenstreifen zerbröseln und über das Gericht streuen.
 4 Scheiben Bacon

Für die Garnitur: Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Chilifäden abschneiden und beides über das Gericht streuen.
 ½ Bund Basilikum
 1 EL Chilifäden

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Tarek El-Sakran

Schweinmedaillons mit Wacholderrahm und karamellisierten Drillingen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch: Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von Fasern und Sehnen befreien. Butterschmalz in Pfanne erhitzen und Filet von allen Seiten je eine Minute scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 13 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen geben. Vor dem Servieren aufschneiden.

400 g Schweinefilet
30 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce: Schalotte abziehen und fein hacken. In der Pfanne vom Fleisch anschwitzen und Wacholderbeeren dazu geben. Ca. eine Minute anbraten. Hitze reduzieren, Zucker und Mehl dazu geben, verrühren und mit Fond ablöschen. Auf mittlerer Hitze köcheln lassen, Sahne, Lorbeerblatt, Zucker und Pfeffer dazu geben und leicht einkochen lassen. Vor dem Servieren durch ein Sieb passieren.

1 Schalotte
250 ml Sahne
100 ml Hühnerfond
5 getrocknete Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 TL Mehl
1 TL Zucker
1 Prise Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Kartoffeln: Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen, trockentupfen und mit Olivenöl und Salz in eine ofenfeste Form geben. Für ca. 20 Minuten garen lassen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und Zucker und Kartoffeln dazu geben. Kartoffeln ca. 3 Minuten karamellisieren lassen und mit Pfeffer abschmecken.

400 g Drillingskartoffeln
25 g Butterschmalz
2 EL Olivenöl
2 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter grob hacken. Gericht damit garnieren.

3 Zweige Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dagmar Ernst

Portugiesischer Süßkartoffel-Eintopf mit Honig-Chorizo und Sour Cream

Zutaten für zwei Personen

Für den Eintopf: Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Süßkartoffel und Kartoffeln schneiden, waschen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. 250 g mehlig kochende Kartoffeln Kartoffelsorten dazu geben und kurz anbraten. Mit Paprikapulver würzen. 200 g Blattspinat Mit Hühnerfond und 250 ml Wasser ablöschen und aufkochen lassen. 15 Minuten zugedeckt kochen. 2 Knoblauchzehen Spinat waschen und trockenschleudern. Zum Eintopf dazu geben und ca. 250 ml Gemüsefond 10 Minuten mitgaren lassen. 1 EL Olivenöl 2 EL edelsüßes Paprikapulver Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Chorizo: Haut von Chorizo abziehen und Wurst in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Wurst von beiden Seiten scharf anbraten. Einen Teil der Wurstscheiben für den Eintopf zur Seite legen. 200 g Chorizo 2 EL flüssiger Honig 2 EL Öl, zum Anbraten Anderen Teil mit Honig in der Pfanne kurz durch schwenken.

Für die Sour Cream: Limette heiß abwaschen und etwas Schale abreiben. Limette halbieren und Saft auspressen. Schmand mit etwas Milch und Limettensaft glatt rühren. Mit Zucker, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken. 250 g Schmand 250 ml Milch ½ Limette 1 Prise Zucker 1 TL edelsüßes Paprikapulver Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Hendrik Büchter

Rucola-Tomaten-Risotto mit krossem Lachs und Zucchini-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Risotto: Die Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf in etwas Öl anschwitzen, Risotto dazu geben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Wenn Wein verkocht ist, nach und nach Fond dazu geben, sodass Risotto immer gut bedeckt ist. Parmesan reiben. Kirschtomaten waschen und halbieren. Rucola waschen und trockenschleudern. Nach ca. 20 Minuten Kochzeit Parmesan und Kirschtomaten unter den Risotto heben. Etwas Butter hinzufügen. Kurz vor dem Servieren noch Rucola unterheben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

250 g Risotto
2 Schalotte
10 Kirschtomaten
150 g Rucola
1 Liter Hühnerfond
200 ml trockener Weißwein
150 g Parmesan
3 EL Butter
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Lachs: Lachs waschen, putzen und trockentupfen. Mit Öl, Salz und Pfeffer einreiben. Butter in Pfanne erhitzen. Lachs kurz auf der Innenseite anbraten, anschließend auf der Hautseite bei mittlerer Hitze fertig braten.

2 Lachsfilets á 120 g mit Haut
2 EL Butter
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Gemüse: Ofen auf 170 Grad vorheizen. Zucchini waschen, putzen und längs in Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zucchini-Streifen in einer flachen Schale mit Olivenöl bedecken. Kurz ziehen lassen, dann aus Öl holen, abtropfen und auf Blech mit Backpapier in den Ofen geben. Ca. 15 Minuten lang backen.

1 Zucchini
2 TL Paprikapulver
5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Parmesan reiben und Teller damit garnieren.

50 g Parmesan

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Liane Malbert

Kartoffelsuppe mit pochiertem Ei, gebratenem Speck und Kräuter-Crêpe

Zutaten für zwei Personen

- Für die Suppe:** Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in Würfel schneiden und in etwas Margarine andünsten. Kartoffelwürfel dazugeben und kurz anbraten. Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer dazu geben. Mit Gemüfefond ablöschen und mit Sahne aufgießen. Ca. 20 Minuten kochen lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Suppe verfeinern.
- 400 g mehligere Kartoffeln
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauch
 - ½ glatte Petersilie
 - 2 Lorbeerblatt
 - 1 Liter Gemüfefond
 - 250 ml Sahne
 - 1 EL Margarine
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Speck:** Speck in Würfel schneiden. Öl in Pfanne erhitzen und Speck darin knusprig anbraten.
- 100 g geräucherter Speck
 - 1 EL neutrales Öl
- Für das pochierte Ei:** Topf Wasser und Essig zum kochen bringen. Eier vorsichtig einzeln in eine Tasse schlagen. Wasser mit einem Schneebesen umrühren, sodass ein Strudel entsteht. Die Eier direkt in den Strudel geben. Ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Während des Garvorgangs Eiweiß mit einem Kochlöffel immer wieder in Form bringen. Anschließend Eier vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und abtropfen lassen.
- 2 Eier
 - 150 ml Weißweinessig
- Für die Crêpe:** Mehl, Zucker, Eier, Milch und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Petersilie, Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kresse abschneiden. Kräuter in den Crêpe-Teig geben. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und zum Teig geben. Crêpe-Teig in einer beschichteten Pfanne dünn verteilen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
- 125 g Mehl
 - 1 TL Zucker
 - 3 Eier
 - 250 ml Milch
 - 2 EL Butter
 - 1 TL Rum
 - 2 Zweige Petersilie
 - 5 Halme Schnittlauch
 - ½ Kästchen Kresse
 - 2 Zweige Kerbel
 - Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Stefan Engelke

Zander-Schnitzel mit Tomaten-Kohlrabi-Rahm und Dill-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch: Die Zanderfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Zanderfilets ohne Haut á 150 g
1 Ei
50 g Mehl
100 g Paniermehl
2 EL Rapsöl
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Aufgeschlagenes Ei, Mehl und Paniermehl auf je einen Teller geben. Fischfilets zuerst im Mehl wälzen und vorsichtig abklopfen. Dann durch das Ei ziehen und anschließend im Paniermehl wälzen und Panade gut andrücken. Öl in Pfanne heiß werden lassen und panierten Fisch von beiden Seiten je ca. 2 Minuten goldbraun ausbacken.

Für den Tomaten-Kohlrabi-Rahm: Kohlrabi schälen, waschen und gleichmäßig würfeln. Tomaten waschen und halbieren. Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Olivenöl in Pfanne heiß werden lassen und Kohlrabi-Würfel darin anschwitzen, anschließend Schalotten dazu geben und kurz weiter braten. Gemüsefond und Sahne dazu gießen, abgedeckt in ca. 6 Minuten bissfest garen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten zu Kohlrabi geben, vorsichtig vermischen, kurz mit erhitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter grob hacken und unter den Tomaten-Kohlrabi-Rahm heben. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

1 Kohlrabi
1 Schalotte
8 Kirschtomaten
½ Bund Petersilie
50 ml Gemüsefond
250 ml süße Sahne
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Dill-Mayonnaise: Dill abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kapern halbieren. Limette heiß abwaschen, etwas Schale abreiben, anschließend halbieren und Saft auspressen.

1 Bund Dill
1 EL kleine Kapern
1 Limette, davon Saft und Schale
1 Ei, davon das Eigelb
1 TL Senf
250 ml neutrales Öl
1 Prise Zucker
½ TL Salz

Eigelb, Salz und Senf mit dem Handrührgerät zu einer dicklichen Masse aufschlagen. Öl tröpfchenweise darunter schlagen. Dill, Kapern und Limettenschale darunter heben und mit Zucker und Limettensaft abschmecken.

Für die Garnitur: Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln und Gericht mit den Kräutern garnieren.

1 Zweig Petersilie
1 Zweig Dill

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.