

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Mai 2023 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Silke Utes

**Rinderfilet mit Petersilienkruste, gerösteten Drillingen
und Spitzkohlgemüse**

Zutaten für zwei Personen

Für die gerösteten Drillinge:

500 g Drillinge
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Drillinge waschen und mit Schale in kochendem Salzwasser garen. Anschließend abgießen und pellen. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und Drillinge bei mittlerer bis starker Hitze von allen Seiten goldbraun anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Petersilienkruste:

1 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe
2 Scheiben Toastbrot
100 g weiche Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Rinde vom Toastbrot entfernen und Brot in fein Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Alles mit weicher Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 150 g
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten, dann kurz ruhen lassen. Mit Petersilienkruste bestreichen und für etwa 15 Minuten im Ofen weitergaren lassen. Die letzten 2 Minuten Kruste mit Grillfunktion gratinieren lassen.

Für den Spitzkohl:

500 g Spitzkohl
250 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
Butterschmalz, zum Braten
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl waschen und in schmale Streifen schneiden. In einer hohen Pfanne mit Butterschmalz andünsten. Fond angießen und ziehen lassen, abschließend mit Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Foued Latrache

Teriyaki-Chicken-Wings mit Kräutersalat und Fladenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für Teriyakisauce:

- 1 rote Chilischote
- 3 Knoblauchzehen
- 3 cm Ingwer
- ½ Bund Koriander
- 150 ml Sojasauce
- 50 ml Mirin
- 50 ml Reisessig
- 1 Stange Zimt
- 1 Sternanis
- 50 g Palmzucker
- 25 ml Sesamöl

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sesamöl in einem Topf erhitzen. Chilis waschen, längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Grob hacken. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen abziehen und mit einem Messer andrücken. Alles in Sesamöl andünsten. Koriander abrausen, trockenwedeln und Stiele fein hacken. Blätter grob hacken und zur Garnitur für Wings und Fladenbrot verwenden. Korianderstiele, Zimt und Sternanis mit in den Topf geben und anschwitzen. 50 g Palmzucker untermischen. Mit Sojasauce, Mirin und Reisessig ablöschen und nochmals aufkochen lassen.

Für die Chicken Wings:

- 8 kleine Hähnchenflügel
- 50 g hellen Sesam
- 50 ml dunklen Balsamico
- 75 ml geröstetes Sesamöl
- Salz, aus der Mühle

Wings kalt abrausen, trockentupfen und salzen. In Sesamöl in einer Pfanne von allen Seiten goldbraun anbraten. Parallel in einer anderen Pfanne Sesam anrösten. Fertige Teriyakisauce durch ein Sieb zu Chicken Wings geben und zusammen bei hoher Hitze schmoren bis die Sauce eindickt. Wings zwischendurch wenden damit Sauce gleichmäßig haften bleibt und Wings nicht verbrennen. Kurz vor dem Servieren mit Balsamico ablöschen und Hitze reduzieren. Wings mit Sesam und Koriander (siehe oben) bestreuen.

Für das Fladenbrot:

- 60 g Mehl
- 20 g Schwarzkümmel
- 15 g Salz
- Mehl, zum Ausrollen

Mehl mit Salz vermengen und mit 50 ml Wasser zu einem Teig kneten. Je nach Konsistenz des Teiges Mehl und Wasser hinzufügen.

Schwarzkümmel mit einkneten. Teig sollte weich sein, aber nicht kleben. Teig in 2-4 gleichgroße Kugeln formen und mit Nudelholz dünn ausrollen. Restlichen Koriander über Teigfladen geben und mit einarbeiten. In einer heißen Pfanne ohne Öl ausbacken. Bis zum Servieren unter einem feuchten Handtuch im Ofen warmhalten.

Für den Kräutersalat:

- 1 Zitrone, davon Saft
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Minze
- 1 Bund Thaibasilikum
- 4 Zweige Koriander
- 20 ml Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zitrone auspressen. Kräuter mit Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Viktoria Neumann

Polnische Piroggen mit Kartoffel-Quark-Füllung und gebratenem Speck

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl, Type 500
2 EL Olivenöl

Das Mehl mit 125 ml lauwarmem Wasser und Olivenöl vermengen und zu einem Teig verkneten. Abgedeckt für 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen und mit einer Tasse in Kreise ausstechen.

Für die Kartoffel-Quark-Füllung:

250 g mehlig kochende Kartoffeln
125 g Twaróg (polnischer Hüttenkäse)
1 große Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser garen. Anschließend stampfen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch pressen. In einer Pfanne mit Öl anbraten. Dann kurz abkühlen lassen und mit Hüttenkäse vermengen. Käse unter gestampfte Kartoffeln mischen. Reichlich mit Salz und Pfeffer würzen. Teigkreise zur Hälfte mit Masse füllen und dann zuklappen. Ränder mit einer Gabel andrücken und verschließen.

Für den gebratenen Speck:

2 Scheiben Schinkenspeck

Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Öl anbraten.

Für die Garnitur:

100 g Schmand
2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie und Schmand über das fertige Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Filip Haase

Selbstgemachte Tagliatelle mit Tomatensauce und Champignon-Bällchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Champignon-Bällchen:

200 g braune Champignons
1 rote Zwiebel
1 Ei
2 Zweige krause Petersilie
50 g feine Semmelbrösel
½ TL edelsüßes Paprikapulver
½ TL Rauchpaprikapulver
½ TL gerebelter Thymian
1 EL Mehl
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Petersilie abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Zwiebel abziehen und grob hacken. Champignons putzen, Stiele kürzen und in grobe Stücke schneiden. Alles durch den Fleischwolf drehen und in einer Schüssel auffangen. Masse mit Mehl, Semmelbrösel und Ei vermengen und durchkneten. Mit Paprikapulver, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Bällchen formen und für 15 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier in den Backofen geben.

Für die Tagliatelle:

200 g Hartweizengrieß
Mehl, für die Arbeitsfläche
1 EL Olivenöl
½ TL Salz
Salz, aus der Mühle

Hartweizengrieß mit 100 ml lauwarmem Wasser, Olivenöl und Salz vermengen und kneten. Wenn der Teig zu feucht ist etwas mehr Hartweizengries hinzugeben. Anschließend die Teigkugel mit einem feuchten Tuch bedecken und kühl mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünne Teigplatten ausrollen und in Tagliatelle schneiden. In Salzwasser bissfest garen.

Für die Tomatensauce:

400 ml passierte Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan
50 ml Gemüsefond
3 Zweige Basilikum
1 TL gerebelter Thymian
1 TL gerebelter Oregano
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel fein hacken und Knoblauch pressen. In einer Pfanne mit Öl Zwiebel andünsten und mit Salz würzen. Sobald Zwiebel glasig ist, Knoblauch, passierte Tomaten, Oregano und Thymian hinzugeben und köcheln lassen. Je nach Konsistenz Gemüsefond angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Parmesan reiben. Nudeln direkt aus dem Salzwasser in die Sauce geben und kurz durchschwenken. Zusammen mit den Champignonbällchen, Basilikum und Parmesan anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ulrike Mast

Schweinelende mit Champignonrahm und selbstgemachten Spätzle

Zutaten für zwei Personen

Für die Spätzle:

300 g Weizenmehl, Type 405
3 Eier
1TL Salz
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Spätzle Mehl, Eier, Salz und etwa 100 ml Wasser miteinander vermengen und zu einem Teig verkneten. Mit einem Kochlöffel „schlagen“ bis er Blasen wirft. Über eine Spätzlepresse in siedendes Salzwasser drücken und garen.

Für den Champignonrahm:

300 g Champignons
2 Schalotten
250 ml Sahne
125 ml trockener Weißwein
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Schalotten in einer Pfanne mit Öl andünsten. Champignons dazu geben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, kurz reduzieren lassen und mit Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und weiter einköcheln lassen bis es cremig wird.

Für die Schweinelende:

1 Schweinefilet à 500 g
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schweinefilet kalt abwaschen und trockentupfen. In einer Pfanne mit Öl von allen Seiten scharf anbraten. Im Backofen auf eine Kerntemperatur von 65 Grad bringen und dann außerhalb des Backofens unter Folie nachziehen lassen. Kurz vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ulrich Dankerl

No-Bun-Gorgonzola-Burger mit Tennessee-BBQ-Sauce und Coleslaw

Zutaten für zwei Personen

Für den Gorgonzola-Burger:

400 g Rinderhackfleisch
4 Scheiben geräucherter Speck
1 große Tomate
½ Kopfsalat
150 g frische Ananas
4 Essiggurken
200 g Gorgonzola
100 ml Worcestershiresauce
100 ml Bourbon Whisky
100 ml Honig
50 g brauner Zucker
200 g Butterschmalz
Hickory Rauchsatz, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderhackfleisch zu zwei gleichmäßig großen Pattys formen. Mit Salz, Pfeffer und Hickory Rauchsatz würzen. Ananas in einer Pfanne mit Zucker und Honig karamellisieren lassen. Essiggurken in Scheiben schneiden. Butterschmalz und Speck in eine Pfanne legen und beides zusammen erhitzen. Speck kross werden lassen. Dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Patty in gleicher Pfanne anbraten, je 5-7 Minuten von jeder Seite (einmal wenden). Dabei mit Worcestershiresauce und Whisky ablöschen. Gorgonzola dünn in Scheiben schneiden und auf Patty legen, kurz bevor sie aus der Pfanne kommen. Tomate waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Salat gründlich waschen und trockenschleudern. Blätter abziehen und in benötigte Größe zupfen.

Für die Tennesseeesauce:

200 g passierte Tomaten
1 kleine, rote Zwiebel
2 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft
1 Bund Thymian
1 Bund Liebstöckel
2 EL Bourbon Whisky
2 EL dunklen Balsamico
2 EL Worcestershiresauce
1 TL scharfer Senf
1-2 EL brauner Zucker
3 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Chilipulver
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Hickory Rauchsatz
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Öl anbraten. Passierte Tomaten in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und pressen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Thymian und Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kräuter, Knoblauch und Zitronensaft zu passierten Tomaten geben. Sauce mit Whisky, Balsamico, Worcestershiresauce, Senf, Zucker, Paprikapulver, Chilipulver, Kreuzkümmel und Rauchsatz abschmecken. Abschließend Zwiebeln unterheben und ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren kurz pürieren.

Für den Coleslaw: Weißkohl, Rotkohl, Möhre und Apfel waschen. Möhre schälen.
200 g Weißkohl Frühlingszwiebel und Stangensellerie putzen. Alles fein hobeln, Möhre raspeln und Sellerie in feine Scheiben schneiden. Limette auspressen.
200 g Rotkohl
1 Stange Staudensellerie Alles in einer Schüssel zusammen mit Balsamico, Limettensaft, Sumach, Kreuzkümmel, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen. Joghurt unterheben und ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
2 Möhren
1 Frühlingszwiebel Vor dem Servieren über Salat streuen.
½ Apfel
½ Limette, davon Saft
4-6 EL griechischer Joghurt
4 Zweige Petersilie
1-2 EL heller Balsamico
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
2 TL Sumach
2 Prisen brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.