

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 01. Juli 2019 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Michael Spachmann

Ravioli mit flüssigem Eigelb alla carbonara

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

2 Eier
100 g Hartweizengrieß
75 g Mehl
Salz, aus der Mühle

Die Eier aufschlagen und zusammen mit Hartweizengrieß, Mehl, einer Prise Salz und 30 ml Wasser in die Küchenmaschine geben. Alles mit einem Knethaken ca. 3 Minuten kneten lassen, so dass sich der Teig ohne Probleme von der Schüssel lösen lässt. Sollte er zu klebrig sein, kann ein wenig Mehl dazugegeben werden. Ist der Teig zu trocken, kann etwas Wasser hinzugegeben werden.

Den Teig aus der Küchenmaschine in Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

8 Eier
100 g Parmesan
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben, Eier trennen und Eigelbe bereitstellen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit einem Ausstechring (ca. 8 cm Ø) 8 Kreise andrücken. Auf diese Kreise den Parmesan geben. Mit Hilfe einer PET-Flasche die Eigelbe einsaugen und vorsichtig je ein Eigelb auf den Parmesan geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine zweite Lage Nudelteig darüber geben, andrücken und ausstechen. Die Ravioli am Rand etwas zusammendrücken. Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli max. 2 Minuten kochen, mit dem Schaumlöffel herausheben. Das Eigelb sollte beim Anschneiden noch flüssig sein.

Für die Sauce:

100 ml Kalbsfond
100 ml Weißwein
100 g Pancetta
50 ml Sahne
25 g Butter
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle

Speck in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne im eigenen Fett ausbraten. Mit Kalbsfond und Weißwein ablöschen, Butter hinzugeben. Mit Salz abschmecken und anschließend die Ravioli darin schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und hinzugeben.

Garnitur:

1 Zitrone
50 g Parmesan

Zesten von der Zitrone abreißen und den Parmesan reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Zitronenzesten und Parmesan garnieren und servieren.



Nele Riemann

Garnelen auf marokkanische Art mit scharfer Joghurt-Sauce und Dattel-Pistazien-Couscous

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen:

8 küchenfertige Riesengarnelen
2 Knoblauchzehen
1 Orange
3 cm Ingwer
½ TL edelsüßes Paprikapulver
1 g Safranfäden
10 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser aufkochen. Für die Marinade Knoblauch abziehen und fein würfeln, Ingwer schälen und fein reiben. Miteinander vermengen. Mit Salz abschmecken. Olivenöl, Paprikapulver, Safran und einen Schuss heißes Wasser dazugeben. Orange schälen, in Spalten schneiden und mit der Marinade vermengen. Die Garnelen in der Orangenmarinade wenden und 10 Minuten darin ruhen lassen. Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Die Garnelen samt Marinade und Orangenspalten hineingeben und 3 bis 4 Minuten braten.

Für den Couscous:

150 g Couscous
2 Stangen Frühlingszwiebeln
1 Gurke
5 entsteinte Datteln
1 Orange
3 cm Ingwer
1 Zitrone
1 Granatapfel
100 g gesalzene Cashew-Nüsse
100 g Pistazien
1 TL Harissapaste
½ Bund Koriander
½ TL Kurkuma
½ TL Currypulver

Wasser aufkochen. Couscous in einer Schüssel mit kochendem Wasser bedecken, mit einem Teller zudecken und quellen lassen.

Frühlingszwiebeln putzen, Gurke waschen und von Enden befreien. Frühlingszwiebel, Gurke und Datteln klein schneiden und in einer Schüssel vermengen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Einen Zweig zur Seite legen. Den Rest abzupfen und fein hacken. Zitrone und Orange halbieren und auspressen. Saft der Zitrone und Orange mit Harissa in die Schüssel zu der Dattel-Mischung geben. Den Couscous ebenfalls hinzugeben. Pistazien und Cashew-Nüsse klein hacken, mit dazugeben. Alles miteinander vermengen und mit Kurkuma, Curry, geriebenem Ingwer und gehacktem Koriander abschmecken. Den Granatapfel halbieren und die Kerne ausklopfen. Zum Garnieren bereitstellen.

Für die Joghurt-Sauce:

150 g Joghurt
1 TL Currypulver
1 TL Sambal Oelek
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Joghurt in eine Schüssel geben und mit Curry, Sambal Oelek, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit übrigem Koriander und Granatapfelkernen garnieren und servieren.



Julian Mittler

Fischstäbchen vom Seelachs mit Rahmspinat, Spiegelei und Rote-Bete-Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Fischstäbchen:

500 g Seelachsfilet ohne Haut
200 g Paprika-Tortillachips
2 Eier
25 g Mehl
50 ml Rapsöl

Die Tortillachips in einem Gefrierbeutel zerkleinern. Mehl und Tortillabrösel auf zwei Teller geben, die Eier verquirlen und ebenfalls auf einen Teller geben. Den Seelachs waschen und trockentupfen. In ca. 3 cm breite Streifen schneiden und zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Tortilla-Bröseln panieren.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Fischstäbchen in der Pfanne von jeder Seite etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Auf Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Für das Rote-Bete-Kartoffel-Püree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
2 Knollen Rote Bete, roh
200 ml Milch
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln und die rote Bete schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden, ins Salzwasser geben. Die Milch in einem Topf erhitzen.

Nachdem die Kartoffeln und rote Bete gar sind, diese in eine Kartoffelpresse geben und mit der warmen Milch zu einem Püree vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Rahmspinat:

500 g frischer Babyspinat
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 ml Sahne
50 g Butter
Salz, aus der Mühle

Etwas Butter in einem Topf zerlassen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und im Topf glasig braten.

Den Spinat waschen, zerkleinern und zu den Zwiebeln in den Topf geben. Den Spinat nur kurz dünsten, mit Sahne ablöschen. Die restliche Butter dazugeben und vermengen. Mit Salz abschmecken.

Für das Spiegelei:

1 Ei
Salz, aus der Mühle
Rapsöl, zum Braten

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, das Ei hineingeben und braten, bis das Eiweiß fest, das Eigelb aber noch weich ist. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Gabriele von Orde

Bobotie: Südafrikanischer Hackfleisch-Auflauf mit Bananen-Kokos-Topping, gedünstetem Babyspinat und Basmati

Zutaten für zwei Personen

Für das Bobotie:

300 g Rinderhackfleisch
1 Scheibe helles Toastbrot
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer
2 Eier
65 ml Milch
20 g Aprikosenmarmelade
10 g Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
Currypulver, zum Abschmecken
Kurkuma, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Braten
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Toastbrot in Stücke rupfen und in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit dem Hackfleisch vermengen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hackfleisch-Masse darin anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und alles in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Danach mit Currypulver, Kurkuma, Aprikosenmarmelade und Tomatenmark abschmecken und mit 50 ml Wasser aufgießen.

Gebratenes Hackfleisch mit in die Pfanne geben, alles miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Auflaufform geben. Eier aufschlagen und mit der Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hackfleisch in der Auflaufform mit der Ei-Milch-Mischung bedecken. Die Lorbeerblätter auf den Auflauf legen und für ca. 25 Minuten in den Ofen geben.

Für den Babyspinat:

500 g Babyspinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chili entkernen und die Hälfte fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Chili und Knoblauch darin andünsten, bis die Zwiebeln glasig ist. Den Spinat waschen und zufügen. Solange dünsten, bis er zusammenfällt. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis:

150 g Basmatireis
Salz, aus der Mühle

400 ml Wasser erhitzen und gut salzen. Den Reis zufügen, aufkochen und ca. 20 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Für das Bananen-Kokos-Topping:

1 Zitrone
1 Banane
50 g Kokosraspeln
1 EL Butter

Die Kokosraspeln für die Garnitur in einer Pfanne leicht in Butter anrösten. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen und Bananen mit dem Saft beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kokosraspeln und Bananenscheiben garnieren und servieren.



Herbert Fellingner

Blitz-Gulaschsuppe mit Szegediner-Schuss und geröstetem Knoblauch-Brot

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

125 g Rinderfilet
 2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 Paprika
 1 mehligkochende Kartoffel
 40 g Sauerrahm
 20 ml Sauerkrautsaft aus der Dose
 500 ml Rinderfond
 50 ml Cola
 1 EL Weißweinessig
 ½ TL ganzer Kümmel
 ½ TL Majoran
 ½ TL süßes Paprikapulver
 ½ TL scharfes Paprikapulver
 25 g Mehl
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Fond erhitzen, Zwiebel abziehen, fein hacken und Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln im Öl anbraten bis sie glasig sind. Kartoffeln schälen, fein würfeln und mit dazugeben.

Fleisch waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls mit in die Pfanne geben und scharf anbraten. Mit 150 ml vom heißen Fond ablöschen.

Knoblauch abziehen, fein hacken mit Salz vermengen und zugeben.

Kümmel fein hacken und mit Majoran zugeben.

Nach und nach heißen übrigen Fond zugeben, mit süßem und scharfem Paprikapulver abschmecken.

Essig und Cola zugeben und köcheln lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mehl mit 20 ml Wasser verquirlen und langsam zum Eindicken in die Suppe geben.

Paprika entkernen und fein würfeln. In den letzten 8 Minuten mitkochen lassen.

Sauerrahm und Sauerkrautsaft sämig rühren und der Suppe zuletzt zugeben.

Für das Knoblauchbrot:

2 Toastbrot
 1 Knoblauchzehe
 ½ Bund Schnittlauch
 1 EL Olivenöl

Toastbrot im Ofen beidseitig knusprig anbräunen, danach mit Olivenöl einstreichen. Knoblauchzehe abziehen, halbieren und das Brot damit einreiben. Schnittlauch abrausen, hacken und darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit dem Brot servieren.



Laura Graef

Selbstgemachte Bandnudeln mit Riesengarnelen und Spargel-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

2 Eier
200 g Mehl
½ TL Salz

Die Eier aufschlagen und mit dem Mehl und Salz in die Küchenmaschine geben und vermengen. Masse aus der Küchenmaschine nehmen und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ruhen lassen. Die Teigmasse durch die Nudelmaschine mehrfach durchgeben. Den Teig zu Bandnudeln schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, mit Salz abschmecken und die Nudeln darin al dente kochen.

Für das Spargel-Pesto:

500 g grüner Spargel
1 Knoblauchzehe
125 ml Sonnenblumenöl
25 g Walnuskerne
1 Zitrone
40 g Parmesan
4 EL Gemüsefond
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel waschen, unteres Drittel schälen und Spitzen abschneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, mit Salz abschmecken und Spargelspitzen 2 Minuten blanchieren, danach kalt abschrecken. Die Spargelstiele in Stücke schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Parmesan reiben, Knoblauch abziehen. Öl, Walnüsse, Parmesan, 10 ml Zitronensaft, Fond und Knoblauch mit den Spargelstücken in einen Mixer geben und zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Spargelspitzen zum Schluss zu den Nudeln geben.

Für die Garnelen:

6 küchenfertige Riesengarnelen
1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
20 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen waschen, trocknen und mit dem Schmetterlingsschnitt einschneiden. Knoblauch abziehen, Chilischote halbieren und entkernen, beides fein hacken. Miteinander vermengen und Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Garnelen damit marinieren. Danach in der Pfanne in Öl 5 Minuten scharf anbraten.

Für die Garnitur:

30 g Parmesan zum Reiben
50 g Walnuskerne

Walnuskerne hacken und in einer Pfanne rösten. Parmesan reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Walnüssen und Parmesan garnieren und servieren.