

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Dezember 2019** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Marcel Heinen

**Rebhuhn mit schwarzer Knoblauchsauce, gelber
Linsencreme, Rote-Bete-Säckchen und gebratenen Shiitake**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rebhuhn:

2 Rebhuhnbrüste à 200 g, mit Haut
1 Thymianzweig
1 Zimtstange
50 ml Pflanzenöl
100 g Butter

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rebhuhnbrüste auf der Hautseite knusprig braten, wenden und schließlich im vorgeheizten Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen. Butter in einer Pfanne mit Thymian und Zimt auslassen, Fleisch darin arrosieren und anschließend die Hautseite nochmal knusprig braten. Am Ende sollte das Fleisch eine Kerntemperatur von 62 Grad haben.

Für die Knoblauchsauce:

15 g schwarzer Knoblauch
500 ml Kalbsfond
10 g Sepiatinte
1 Prise Xanthan
60 g Butter

Kalbsfond in einen Topf geben und auf ¼ reduzieren. Knoblauch abziehen. Kalbsfond mit Knoblauch, Butter, Sepiatinte und Xanthan in einen Mixer geben und alles für ca. 4 Minuten mixen. Durch ein feines Haarsieb passieren und in einen Topf füllen. Vor dem Servieren einmal aufkochen lassen.

Für die Linsencreme:

100 g ausgelassenes Ochsenmark
250 g gelbe Linsen
500 ml Geflügelfond
1 TL Zimtblütenpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Linse in Wasser einweichen. Danach in Geflügelfond weich kochen, und aus dem Fond nehmen. Ochsenmark in einer Pfanne auslassen. Linsen, Ochsenmark und Zimtblütenpulver in einen Mixer geben und alles zu einer feinen Creme verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Haarsieb passieren. 1/3 der Masse als Füllung für die Rote-Bete-Säckchen verwenden.

Für die Rote-Bete-Säckchen:

1 rohe Rote Bete Knolle
100 ml weißer Balsamico
100 g Zucker
6 Mandelkerne

Rote Bete mithilfe eines Gemüsehobels sehr dünn aufschneiden und mit einem runden Ausstecher (6 cm Durchmesser) ausstechen. Scheiben in ein Einmachglas geben. 100 ml Wasser mit Zucker und Balsamico in einem Topf aufkochen lassen, zu den Scheiben ins Glas geben und sofort verschließen. Für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend Scheiben aus dem Sud nehmen und trockentupfen. Mandeln in einer Pfanne in Zucker karamellisieren. Danach die Mandeln auf die Rote Bete Scheiben legen und die Linsencreme darauf geben. Zu Säckchen in Ravioli-Form formen und verschließen.

Für die Shiitake: Pilze putzen. In einer Pfanne mit Öl anbraten und mit
10 kleine Shiitake-Pilze Orangenschalenpulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit Sojasauce
2 EL Sojasauce ablöschen und leicht reduzieren. Mit kalten Butterflocken binden und die
1 Msp. Orangenschalenpulver Pilze glasieren.
2 EL kalte Butter
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sarah Bokop

Rehrücken mit Rotweinsauce, Selleriepüree und Rote-Bete-Apfel-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 ausgelöste Rehrückenfilets
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken von Fett und Sehnen befreien. Waschen und trocknen, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und die Kräuter abbrausen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin bei starker Hitze rundherum 30 Sekunden anbraten. Fleisch herausnehmen und im Ofen weiter garen. Die Pfanne aufbewahren. Fleisch nach etwa 15-20 Minuten aus dem Ofen nehmen, zwei Minuten ruhen lassen und in Tranchen schneiden.

Für die Rotweinsauce:

250 ml Rinderfond
150 ml trockener Rotwein
2 Knoblauchzehen
1 weiße Zwiebel
1 TL Tomatenmark
2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 EL Zucker

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In der vorherigen Fleischpfanne beides glasig bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Zucker und Tomatenmark dazugeben. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen. Den Bratensatz vom Pfannenboden lösen, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren hinzufügen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen. Den Vorgang zweimal wiederholen. Anschließend den Rinderfond angießen und das Ganze bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Für das Selleriepüree:

450 g Knollensellerie
50 ml Gemüsefond
250 ml Sahne
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen und 400 g in Würfel schneiden. Die übrigen 50 g in kleine Kugeln ausstechen. Selleriewürfel in Gemüsefond und Sahne etwa 15 Minuten weich dünsten. Etwa 100 ml der Flüssigkeit aus dem Topf nehmen, den Rest pürieren. Restliche Flüssigkeit und die Butter hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz des Pürees erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Selleriekugeln zum Anrichten in einer Pfanne mit Butter weich braten. Anschließend das Selleriepüree in die Selleriekugeln füllen.

Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:

3 vorgegarte Rote Bete Knollen
1 Apfel (Granny Smith)
1 Orange
1 Zitrone
1 EL Schmand
1 TL geröstete Haselnüsse ohne Haut
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Weißweinessig
1 EL Haselnussöl
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone auspressen. Apfel waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft und Wasser bedecken.

Rote Bete in feine Würfel schneiden. Haselnüsse fein hacken.

Zitronen- und Orangenschale abreiben. Haselnussöl, Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Die Apfel- und Rote Bete-Würfel hinzugeben und mit Zitronen- und Orangenabrieb abschmecken. Salat mit Haselnüssen und Schmand anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Klaus Bolz

Schweinemedallions mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Spätzle mit karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:
500 g Schweinefilet
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Schweinefilet putzen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern und in der Pfanne mit Butterschmalz kross anbraten. Im Backofen bei 60 Grad Umluft ruhen lassen.

Für die Spätzle:
2 Eier
250 g Weizenmehl, 405
50 g Butter
Salz, aus der Mühle

Für den Teig 2 Eier, Mehl, etwas Salz und 50 ml Wasser vermengen und mit dem Handmixer rühren.
Einem großen Topf Salzwasser erhitzen. Einen kleinen Topf mit kaltem Wasser bereitstellen. Die Spätzle mit dem Schaber von einem Brett in das kochende Wasser schaben. Mit einem Schöpflöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und in das kalte Wasser legen. In der Pfanne etwas Butter schmelzen und die Spätzle darin schwenken.

Für die Apfel-Zwiebel-Sauce:
2 Äpfel
1 rote Zwiebel
200 ml Apfel-Birnensaft
100 ml Gemüsefond
100 ml Schmand
50 g Butterschmalz
Zimtpulver, zum Abschmecken
Chili, aus der Mühle

Apfel in Spalten schneiden. In dem Butterschmalz die Äpfel und die Zwiebel anbraten und mit Apfel-Birnensaft ablöschen. Bei kleiner Hitze reduzieren. Mit Zimt und etwas Chili abschmecken. Etwas Gemüsefond dazugeben und kurz einrühren.

Für die Walnüsse:
50 g Walnuskerne
2 EL Zucker

In einer beschichteten Pfanne den Zucker karamellisieren und die Walnuskerne darin wenden. Pfanne vom Herd und abkühlen lassen. Die Walnuskerne mit dem Wiegemesser hacken.

Für die Garnitur:
1 Zweig Rosmarin
1 Sternfrucht

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Sternfrucht waschen und trocken tupfen.

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



Martina Farkas

Kabeljau-Loin im Zucchini-Mantel mit Safransauce und Lebkuchen-Polenta

Zutaten für zwei Personen

Für den Kabeljau im Zucchini-Mantel:

350 g Kabeljau Rückenfilet, ohne Haut
1 gelbe Zucchini
1 grüne Zucchini
50 g Butter
½ TL Zucker
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fischfilet waschen, trocknen und in zwei möglichst gleichmäßige Stücke schneiden. Salz (5:1) und Zucker mischen und die Filets damit bestreuen. Kurz einziehen lassen, danach abwaschen und die Filets trocken tupfen.

Mit der Aufschnittmaschine gelbe und grüne Zucchini in dünne Tagliatelle schneiden. Danach mit Salz bestreuen, kurz im Wasser ziehen lassen und abschließend trockentupfen. Zucchini-Tagliatelle farblich abwechselnd teils überlappend auslegen. Kabeljau darauf setzen und in die Zucchini-Tagliatelle einwickeln.

Eine Form mit Olivenöl einfetten und die Fischstücke reinlegen. Mit Pfeffer würzen und Olivenöl darüber träufeln. 12 Minuten im Ofen backen. Restliche Zucchinistücke fein würfeln und 1 ½ Minuten in Butter schwenken.

Für die Safransauce:

1 Schalotte
100 ml Weißwein
100 ml Fischfond
100 ml Sahne
1 Zitrone
1 g Safranfäden
2 EL Butter

Schalotte schälen, würfeln und in 1 EL Butter dünsten. Dann mit Weißwein, Fischfond und Sahne ablöschen. Auf ca. die Hälfte einkochen und durch ein feines Sieb passieren. Zitrone auspressen und die Sauce mit ½ TL Zitronensaft, Safran, Salz und Pfeffer würzen, ca. 5 Min. köcheln. Die restliche Butter mit dem Pürierstab untermixen.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Lebkuchen-Polenta:

125 g Maisgrieß
40 g gehackte Haselnüsse
40 g gehackte Walnüsse
½ TL Lebkuchengewürz
30 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle

375 ml Wasser und ein wenig Salz zum Kochen bringen und den Maisgrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Ca. 5 Min. kochen und dabei ständig rühren und gegen Ende das Lebkuchengewürz unterrühren. Nussorten grob hacken und einrühren.

Polenta ausrollen und rund ausstechen. In einer Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Polenta-Scheiben darin von jeder Seite etwa 3-4 Minuten braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Zucchiniwürfelchen garnieren und servieren.



Diego Serratos

„Pollo en mole navideño“: Gezupftes Huhn mit mexikanischer Erdnusssauce und Drillingen

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hühnerbrüste à 300 g, ohne Haut
3 Karotten
1 Liter Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
1 TL getrockneter Thymian
1 TL Zimt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Karotten klein schneiden. Hühnerbrüste in einem Topf mit drei Liter Wasser, Gemüsefond, Karotten mit Schale, Lorbeerblatt, Thymian und Zimt garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch aus dem Sud heben und mit zwei Gabeln fein auseinanderzupfen. Den Sud für den späteren Gebrauch beiseite stellen.

Für die Erdnusssauce:

600 g geröstete und gesalzene Erdnuskerne
1 kleine Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
250 ml passierte Tomaten
200 g Chipotle-Chilis aus der Dose
8 getrocknete Guajillo-Chilis
4 Spekulatiuskekse
1 EL Agavendicksaft
1 TL getrockneter Oregano
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ca. 300 ml kochendes Wasser in eine kleine Schüssel geben und die getrockneten Guajillo-Chilis darin einweichen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden. Ca. 1 Liter des hergestellten Suds mit den gekochten Karottenstücken in einen Mixer geben. Knoblauch, Zwiebel, passierte Tomaten, eingeweichte Guajillo-Chilis, Chipotle Chilis, getrockneten Oregano dazugeben und alles zu einer feinen Sauce pürieren.

Erdnüsse und Kekse in einem Mörser zerkleinern und mit der hergestellten Sauce zusammen in einem Topf bei mittlerer Stufe erhitzen. Das Hühnerfleisch dazugeben und alles gut vermengen. Mit Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken und erneut aufkochen lassen. Die Sauce dicklich einköcheln lassen.

Für die Drillinge:

6 Drillinge
6 Erdnüsse
1 Knoblauchzehe
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und hacken. Drillinge waschen, halbieren und in einer Pfanne mit Olivenöl, Knoblauch und Salz braten. Die Erdnüsse hinzufügen und schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Uta Spankowsky

Rinderfilet mit Portweinsauce und Spitzkohl-Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfiletmedaillons à 200 g
100 g Butterschmalz
50 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz und Butter in einer Pfanne auslassen und die Medaillons von beiden Seiten scharf anbraten. Fleisch im vorgeheizten Backofen fertig garen.

Für die Portweinsauce:

125 ml trockener Rotwein
2 Schalotten
125 ml Portwein
100 ml Rinderfond
100 g kalte Butter
1 EL Zucker

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Schalotten abziehen, in Spalten schneiden und hinzufügen. Mit Rotwein, Portwein und Rinderfond ablöschen und auf ca. 100 ml einreduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter binden.

Für den Spitzkohl-Kartoffel-Stampf:

400 g mehligkochende Kartoffeln
300 g Spitzkohl
150 g Mascarpone
100 ml Milch
1 Bund Basilikum
100 g Butter
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Wasser abgießen und Kartoffeln stampfen. Spitzkohl putzen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz ca. 3 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Kartoffelstampf vermengen. Mascarpone und Butter in einem kleinen Topf in Milch erhitzen und unter den Kartoffelstampf heben. Basilikum abrausen, trockenwedeln und pürieren. Stampf mit Basilikum abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.