

**| Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juni 2017 |**  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Eveline Doll**

**Tafelspitz vom Kalb mit Kartoffel-Spinat-Stampf und Sahne-Meerrettich**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für den Kalbstafelspitz:** Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit 1 EL Öl und Butter erhitzen, Fleisch darin anbraten. Anschließend für ca. 20 Min. in den Ofen geben und nach Garzeit 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.
- 1 Kalbstafelspitz à 300 g
  - 1 EL Butter
  - Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Kartoffel-Spinat-Stampf:** Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Spinat putzen, waschen und in einem Topf mit heißem Wasser blanchieren. Anschließend abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken, ausdrücken und in einer Moulinette pürieren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, im Wasser weich kochen, abseihen und passieren. Knoblauch abziehen, halbieren und in die Milch geben. Muskatnuss reiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Butter in einem Topf erhitzen und braun werden lassen. In einem weiteren Topf Milch mit Salz, Muskat und Vanillemark aufkochen, vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln, Spinat und braune Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 250 g Blattspinat
  - 250 g mehligkochende Kartoffeln
  - 125 ml Milch
  - 40 g Butter
  - ½ Vanilleschote
  - 1 Muskatnuss, zum Reiben
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Sahne-Meerrettich:** Den frischen Meerrettich reiben und mit Meerrettich aus dem Glas vermischen. Sahne schlagen, mit Meerrettich-Mischung und Salz und Zucker vermengen.
- 50 g frischer Meerrettich
  - 1 EL Meerrettich, aus dem Glas
  - 125 g Sahne
  - ½ TL Zucker
  - Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Kohlrabi, Karotten und Sellerie schälen, klein schneiden, kurz in einem Topf mit Salzwasser kochen und anschließend in einer Pfanne in Butter schwenken. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, dann in feine Streifen schneiden. Trockentupfen und mit der Stärke vermischen. In einen Topf etwa 2,5 cm hoch Öl geben und erhitzen. Kartoffeln darin goldgelb backen.
- 100 g Kohlrabi
  - 100 g Karotten
  - 100 g Knollensellerie
  - 5 g Butter
  - 100 g mehligkochende Kartoffeln
  - Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Kalbstafelspitz mit Kartoffel-Spinat-Stampf, Gemüse, Kartoffel-Stroh und Sahne-Meerrettich auf Tellern anrichten und servieren.



**Lukas Schmidt**

## **Surf and Turf mit Wakame-Gurken-Salat und Sesam**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:** Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
 2 Rinderfilets à 250 g Das Rinderfilet für eine Minute in einer Pfanne mit Öl scharf von jeder Seite anbraten. Bei schwächerer Hitze jede Seite nochmal weitere 3-4 Minuten anbraten. Gegen Ende der Bratzeit kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 5 Minuten in den Ofen geben.  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnelen:** Garnelen vom Kopf befreien und den Darm entfernen. Das Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erwärmen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden, Chilischoten halbieren, die Kerne entfernen und kleinschneiden. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Knoblauch, Chili und Petersilie in die Pfannen geben und für 3 Minuten garen. Grobkörniges Salz und Garnelen hinzu geben und maximal 5 Minuten im Öl braten.  
 6 ganze frische Riesengarnelen  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 1 Zehe Knoblauch  
 2 getrocknete Schoten Chili  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Grobes Meersalz

**Für den Wakame-Gurken-Salat:** Die Wakamealgen in Wasser einlegen, ausdrücken und nach Belieben schneiden. Gurke schälen und ebenfalls nach Belieben schneiden. Limette halbieren und den Saft auspressen. Ingwer schälen und klein schneiden. Reissessig, 1 Prise Salz, Sojasauce, Ingwer und Limettensaft hinzugeben und gut vermengen. Sesam über den Salat streuen.  
 1 Salatgurke  
 125 g getrocknete Wakame-Algen  
 2 cm frischen Ingwer  
 1 Limette  
 2 EL Reissessig  
 2 EL Sojasauce  
 1 EL Sesam  
 Salz, aus der Mühle

Surf and Turf mit Wakame-Gurken-Salat und Sesam auf Tellern anrichten und servieren.



**Elvira Müller**

## **Düsseldorfer Senfrostbraten mit Rotweinsauce, Bratkartoffeln, grünem Salat und Joghurt-Schnittlauch-Dressing**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für den Senfrostbraten:**

2 Rumpsteaks à 180 g  
 2 Schalotten  
 4 EL Düsseldorfer Senf (bringt sie mit)  
 4 EL Mehl  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und sehr dünn klopfen. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel bemehlen, bis sie nicht mehr feucht sind, anschließend Senf dazugeben und zu einer dicken Masse vermengen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite mit der Schalotte-Senf-Masse bestreichen. Die bestrichene Seite noch einmal in Mehl legen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch mit der bestrichenen Seite 1 Minute braten, anschließend wenden und nochmals etwa 2 Minuten braten. Butterschmalz am Ende hinzugeben und das Fleisch kurz darin schwenken. Zum Schluss für ca. 5 Minuten im Ofen weitergaren.

#### **Für die Bratkartoffeln:**

3 festkochende Kartoffeln  
 2 Schalotten  
 2 Scheiben Bacon  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 1 TL Kümmel  
 1 TL Majoran  
 Paprikapulver, zum Abschmecken  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Kartoffeln darin knusprig anbraten. Schalottenwürfel, Bacon, Kümmel und Majoran zugeben und kurz mit anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Butterschmalz am Ende dazugeben und die Kartoffeln kurz darin schwenken.

#### **Für die Rotweinsauce:**

250 ml Rinderfond  
 250 ml Rotwein  
 200 ml Portwein  
 100 g kalte Butter  
 1 TL Tomatenmark  
 1 Zweig Rosmarin  
 1 Zweig Thymian  
 1 Lorbeerblatt  
 1 TL Zucker  
 1 Nelke  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Zucker und Tomatenmark in die Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, geben und kurz erhitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und Rinderfond, Nelke, Lorbeerblatt, Thymian- und Rosmarinzweig zugeben und bei starker Hitze auf die Hälfte reduzieren. Die Butter in Würfel schneiden. Die Rotwein-Fond-Flüssigkeit durch ein Sieb passieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter mit einem Schneebesen unterschlagen, bis eine sämige Sauce entstanden ist.

#### **Für den grünen Salat mit Joghurt-Schnittlauch-Dressing:**

½ Kopfsalat  
 100 g Pinienkerne

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in kleine Röllchen schneiden.

Den Salat waschen, trocken schleudern und grob in kleine Stücke zerteilen. Joghurt, Crème fraîche, Honig und Senf mit etwas Öl, Salz, Pfeffer und den

100 g Crème fraîche  
100 g Joghurt  
1 TL Senf  
1 TL Honig  
1 Bund Schnittlauch  
Pflanzenöl, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauchröllchen zu einem Dressing vermengen und über den Salat geben. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Pinienkerne darin anrösten, anschließend diese über dem Salat verteilen.

Düsseldorfer Senfrostbraten mit Rotweinsauce, Bratkartoffeln, grünem Salat und Joghurt-Schnittlauch-Dressing auf Tellern anrichten und servieren.



**Antonio Radano**

## **Selbstgemachte Cavatelli mit Kräuterseitlingen und Salsiccia**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Cavatelli:** Mehl, Salz und 100 ml lauwarmes Wasser in einer großen Schüssel vermengen. Zunächst mit einer Gabel vermischen, dann mit den Händen kräftig kneten bis nichts mehr an den Fingern klebt. Den Teig für etwa 10 Minuten ruhen lassen, anschließend auf etwa 1 cm Durchmesser rollen und mit einem Messer in 1 cm lange Stücke schneiden, sodass die Teigzylinder etwa 1 cm hoch sind und 1 cm Durchmesser haben. Mit den Fingern Cavatelli aus den Teigzylindern formen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Cavatelli für etwa 2 Minuten im kochenden Salzwasser kochen und anschließend abseihen.

**Für die Kräuterseitline und Salsiccia:** Die Salsiccia aus der Pelle lösen und in kleine Stücke schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Eine große Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen, Salsiccia und etwas Chili nach Geschmack zugeben und braten, bis die Salsiccia knusprig ist. Kräuterseitlinge putzen und  $\frac{1}{3}$  grob zerkleinern, die Übrigen der Länge nach durchschneiden. Rosmarin und Petersilie abbrausen und trockenwedeln, die Petersilie klein hacken. Knoblauch abziehen. Grob zerkleinerte Kräuterseitlinge, Cherrytomaten, den Rosmarinzweig und eine Zehe Knoblauch der Pfanne zugeben und mitbraten. Steinpilze kleinschneiden und dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Eine weitere Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen, die übrigen Pilze darin braten, 1 Zehe Knoblauch zugeben und mitbraten. Die Pilze salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen und das Olivenöl zu der Salsiccia geben. Cavatelli, Petersilie und Butter der Salsiccia zugeben und kurz aufkochen lassen, anschließend untermischen und für 2 Minuten ziehen lassen.

200 g Bratwurst (Salsiccia sale e pepe)  
 100 g TK Steinpilze  
 100 g getrocknete Steinpilze  
 100 g Kräuterseitlinge  
 5 Cherrytomaten  
 1 Schote Chili  
 2 Zehen Knoblauch  
 20 g Butter  
 80 g Ricotta salata  
 150 ml Weißwein  
 2 EL Olivenöl  
 1 Bund glatte Petersilie  
 1 Zweig Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cavatelli mit Kräuterseitlingen und Salsiccia auf Tellern anrichten, mit grob geriebenem Ricotta salata garnieren und servieren.



**Lisa Dahlke**

## **Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Feldsalat**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### **Für das Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 160 g  
 2 Eier  
 1 Zitrone  
 2 EL Sahne  
 50 g Mehl  
 200 g Semmelbrösel  
 300 g Butterschmalz  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Klarsichtfolie dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Panade das Mehl in einen Teller geben, in einem zweiten die Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen, und in einen dritten die Semmelbrösel. Die Kalbsschnitzel zunächst in Mehl, dann in der Eimischung und anschließend in den Semmelbröseln wenden. In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz goldgelb ausbacken und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Zitrone in Scheiben schneiden und beim Servieren dazulegen

#### **Für den Kartoffel-Feldsalat:**

250 g festkochende Kartoffeln  
 100 g Feldsalat  
 1 Schalotte  
 1 EL Estragonsenf  
 2 EL Kräuteressig  
 1 TL Zucker  
 1 TL Salz  
 2 EL Kürbiskernöl  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen, mit der Schale im Topf kochen und anschließend schälen. In ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und fein schneiden und unter die Kartoffeln mischen.

Für die Marinade den Senf mit Zucker und Salz gut vermengen, den Essig und ca. doppelt so viel Wasser aufgießen. Am besten über die noch warmen Kartoffel geben und mit Kürbiskernöl übergießen. Mit Pfeffer abschmecken.

Feldsalat waschen, trocken schleudern und erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.



## Erdinc Güzelol

### Lammrücken mit Balsamico-Sauce, Ratatouille und Anna-Kartoffeln mit Roquefort

#### Zutaten für zwei Personen

- Für den Lammrücken:** Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.  
 1 Lammrücken à 200 g Lammlachse in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten, anschließend im Ofen für ca. 20 Minuten garen, dabei ein Fleischthermometer benutzen und bei einer Kerntemperatur von 55 Grad aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und mit Olivenöl, zum Anbraten der Butter in einer Pfanne langsam erhitzen. Knoblauch mit dem Messer andrücken und hinzugeben. Lammlachse darin aromatisieren. Mit Salz und Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle würzen.
- Für die Balsamico-Sauce:** Schalotten abziehen, fein hacken und in Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Tomatenmark und Zucker hinzufügen und mit anschwitzen. Dann mit Balsamico, mit Rotwein und zum Schluss mit Kalbsfond ablöschen und stark reduzieren. Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Zusammen mit Butter und etwas Mehl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Feinsieb sieben.
- Für das Ratatouille:** Aubergine, Zucchini und Paprika abbrausen und trocken tupfen. Von Kerngehäusen befreien und fein würfeln. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Zuerst die Aubergine mit Olivenöl in einer beschichteten Pfanne weich braten und auf die Seite stellen. Anschließend die Zucchini und Paprikawürfel weich braten und zum Schluss Knoblauch dazu geben. Tomate mit einer Reibe reiben und das Fruchtfleisch auffangen. In die Pfanne geben und mit abgezapftem Thymian vermengen und kurz erhitzen.
- Für die Anna-Kartoffeln mit Roquefort:** Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zimmerwarme Butter und Roquefort vermengen. Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Hobels dünne Scheiben schneiden. Überlappend auf eine kleine Auflaufform abwechselnd mit der Roquefort-Butter belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.
- Lammrücken mit Balsamico-Sauce, Ratatouille und Anna-Kartoffeln mit Roquefort auf Tellern anrichten und servieren.