



## | Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 01. Dezember 2008 |

### *Kalbsleber mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Pancetta von Silvia Weber*

#### **Zutaten für zwei Personen**

2 Scheiben	Kalbsleber, à 150 g
1 kg	Kartoffeln, mehligkochend
200 g	Knollensellerie
100 g	Pancetta, in Scheiben
1	Gemüsezwiebel
1 Zweig	Rosmarin
1	Muskatnuss
30 g	Mehl
200 ml	Sahne
100 ml	Milch
200 ml	Rinderfond, dunkel
100 ml	Portwein
100 ml	Rotwein
230 g	Butter
	Öl, zum Frittieren
	Olivenöl, zum Anbraten
	Mehl, zum Bestäuben
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen und die Fritteuse ebenfalls vorheizen.

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen lassen.

Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und mit Mehl bestäuben. 60 Gramm Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin von beiden Seiten drei Minuten anbraten. Anschließend im Backofen warm stellen.

Den Rosmarin zupfen, fein hacken und im Bratsatz andünsten. Den Bratsatz anschließend mit dem Portwein, dem Rotwein und dem Rinderfond ablöschen, den Rosmarin hinzufügen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne erhitzen und den Pancetta darin knusprig braten. Anschließend im Ofen warm stellen.

Etwas Muskat reiben. Die Kartoffeln und den Sellerie abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Püree mit 150 Gramm Butter, der Sahne, der Milch und etwas Salz und Muskat abschmecken.

Die Gemüsezwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. In dem heißen Öl kross frittieren und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Leber in die Portweinreduktion geben und ein wenig ziehen lassen. Die restliche Butter mit dem Mehl anrühren und die Sauce damit binden.

Die Leber mit dem Püree, dem Pancetta und den Zwiebeln anrichten und servieren.



## ***Frikadellen mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln von Winfried Persch***

### **Zutaten für zwei Personen**

500 g	Gehacktes, gemischt, vom Rind und Schwein
2	Kohlrabi
10	Kartoffeln, klein, festkochend
1	Zwiebel
1	Ei
1 EL	Mehl
1	Brötchen, vom Vortag
2 Zehen	Knoblauch
100 g	Semmelbrösel
2 EL	Butter
3 EL	Butterschmalz
2 EL	Dijonsenf
1	Muskatnuss
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Salz

### **Zubereitung**

Das Brötchen in Wasser einweichen

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser kochen.

Die Knoblauchzehen und die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Gehackte in eine Schüssel geben, das Brötchen, die Zwiebel, den Knoblauch und das Ei hinzufügen. Das Ganze gut durchkneten. Anschließend nach Geschmack mit schwarzem Pfeffer, Salz und dem Dijonsenf würzen. Sollte die Masse zu wenig Bindung haben, etwas Semmelbrösel zugeben. Anschließend einige Minuten ziehen lassen.

Die Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Das Kohlrabigrün fein hacken. Die Kohlrabistifte in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und fünfzehn Minuten bissfest kochen.

Das Gehackte zu Frikadellen formen und im Butterschmalz anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Kohlrabi abschütten, die Kochbrühe auffangen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl einstreuen. Das Ganze gut verrühren. Die Mischung sollte nicht braun werden. Das Kohlrabigrün, etwas Kochbrühe und soviel Wasser hinzufügen, bis eine Sauce entsteht. Etwas Muskat reiben und die Sauce mit weißem Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Anschließend die Kohlrabistifte zufügen und das Ganze aufkochen lassen.

Die Frikadellen mit dem Kohlrabi und den Salzkartoffeln auf Tellern anrichten und warm servieren.



## ***Pfifferlingravioli mit Spinat und Pinienkernen von Malin Schöneich***

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Pfifferlinge
200 g	Blattspinat (TK-Ware)
50 g	Pinienkerne
100 g	Parmesan
5	Eier
3	Kirschtomaten
2	Schalotten
1	Muskatnuss
2 Zweige	Thymian
200 ml	Sahne
250 g	Mehl, extra fein
100 g	Paniermehl
2 EL	Knoblauchöl
3 EL	Olivenöl
3 TL	Pesto Genovese
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für den Teig 200 Gramm Mehl in einer weiten Schüssel häufen und in die Mitte eine Mulde bis zum Boden formen. Vier Eier trennen, die Eigelb in die Mulde geben und mit einer Gabel verrühren. Möglichst viel von dem umgebenden Mehl einrühren und nach und nach drei Esslöffel Wasser hinzugeben, bis ein nicht zu klebriger, dickflüssiger Teig entsteht. Einen Esslöffel Olivenöl in den Händen verteilen, den Teig damit umgeben, anschließend in Klarsichtfolie wickeln, kühl stellen und kurz ruhen lassen.

Für die Füllung eine Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Pfifferlinge putzen, grob schneiden und zusammen mit der Schalotte in eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Thymianzweige hinzugeben. Das übrige Ei trennen. Das Ganze aus der Pfanne nehmen, klein hacken und in einer Schüssel mit dem Paniermehl und dem Eigelb zu einer kompakten Masse vermischen.

Die übrige Schalotte in einer Pfanne mit einem Esslöffel Knoblauchöl anschwitzen und den Spinat dazugeben. Etwas Muskat reiben und den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das restliche Knoblauchöl, 100 Milliliter der Sahne und die Kirschtomaten dazugeben. Abschließend die Pinienkerne hinzufügen.

Das Nudelholz mit dem restlichen Mehl bestäuben. Den Teig dünn ausrollen und zwölf Kreise ausstechen. Die Pilzfüllung auf sechs Kreise setzen, den Rand mit dem Eiweiß einstreichen und mit den übrigen Teigkreisen verschließen. Mit einer Gabel den Rand festdrücken. Die Ravioli für zwei Minuten in kochendes Salzwasser geben.

Für die Sauce die restliche Sahne und das Pesto in einer Pfanne aufkochen.

Den Spinat auf Tellern anrichten, die Ravioli darauf setzen und mit der Sauce beträufeln. Etwas Parmesan grob über die Ravioli reiben und das Ganze servieren.



## **Wirsingrisotto mit Kaisergranate von Ben Baumeister**

### **Zutaten für zwei Personen**

1,25 kg	Kaisergranate, mit Kopf und Schale
500 g	Wirsing
200 g	Risottoreis
2	Zwiebeln
1	Limette, unbehandelt
30 g	Haselnüsse, gehackt
40 g	Butter
40 g	Parmesan
1 Zehe	Knoblauch
1	Muskatnuss
1 L	Fischfond
250 ml	Weißwein, trocken
0,5 Bund	Petersilie, glatt
0,5 Bund	Basilikum
2 Zweige	Thymian
4 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Wirsing putzen, vom Stiel befreien, in einem Topf mit Salzwasser acht Minuten weich kochen, kalt abspülen, gut ausdrücken und in vier Zentimeter dicke Streifen schneiden.

Die Haselnüsse in einer Pfanne anrösten und anschließend mit der Hälfte der Butter vermengen.

Den Parmesan reiben und die Limette halbieren und auspressen. Etwas Muskat reiben.

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Die Petersilie zupfen, kurz blanchieren, auf Eis legen, ausdrücken und sehr fein hacken. Den Knoblauch mit einem Esslöffel Olivenöl und einer Prise Salz vermengen. Die restliche Butter und das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Petersilie darin andünsten und den Reis hinzufügen. Den Wein mit dem Fischfond in einem Topf kurz aufkochen lassen. Anschließend nach und nach unter ständigem Rühren in die Pfanne geben. Zum Schluss den Wirsing und 30 Gramm des Parmesans unterrühren. Etwas Muskatnuss reiben und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Muskat und Limettensaft abschmecken.

Die Kaisergranate in einem Topf mit Salzwasser kochen. Anschließend die Köpfe abdrehen, den Panzer auf der Bauchseite längs aufschneiden und das Schwanzfleisch aus der Schale heraus nehmen. Den Rücken der Kaisergranate aufritzen und vom Darm befreien. Die Kaisergranate waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl bei mittlerer Hitze fünf Minuten braten. Vom Herd nehmen, salzen und mit dem Basilikum und dem Thymian in der Pfanne anschwelen.

Das Risotto auf Tellern verteilen und die Kaisergranat darauf geben. Mit dem restlichen Parmesan und den Nüssen garnieren und servieren.



## **Zanderkraut von Waltraud Witteler**

### **Zutaten für zwei Personen**

350 g	Zanderfilet, ohne Haut
100 g	Flusskrebsschwänze
1	Spitzkohl
1	Zwiebel
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
200 g	Frischkäse
100 g	Parmesan, am Stück
5 EL	Semmelbrösel
5 EL	Mehl
10 g	Krebsbutter
3 EL	Butter
100 ml	Weißwein
50 ml	Noilly Prat
2 EL	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Kohl halbieren, von dem Strunk befreien und das Kraut in zentimeterbreite Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. In einem Topf mit einem Esslöffel Rapsöl und einem Esslöffel Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten, das Kraut hinzugeben und zugedeckt mit dünsten.

Das Ganze salzen und mit Weißwein und etwas später mit Noilly Prat aufgießen. Den Zander waschen, trocken tupfen und in fünf Zentimeter breite Tranchen schneiden, die Zitrone halbieren, pressen und den Fisch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Das Ei aufschlagen und verquirlen. Die Zandertranchen zunächst im Mehl, dann im Ei und dann in den Bröseln wenden. In einer Pfanne mit der restlichen Butter und dem restlichen Rapsöl beidseitig ausbacken und dann warm stellen.

Das Kraut mit dem Frischkäse binden, in eine feuerfeste Form geben, die Zandertranchen darauf verteilen und den Parmesan darüber reiben. Das Ganze acht Minuten im Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

In der Zwischenzeit die Krebschwänze im Bratsatz der Fischpfanne in der Krebsbutter gar ziehen lassen.

Das Zanderkraut auf einem Teller anrichten und warm servieren.



## ***Spaghetti Diavolo von Norbert Fegert***

### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Spaghetti
50 g	Dürrfleisch
2	Zwiebeln
1	Salatgurke
2	Paprika, grün
2	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1 Schote	Chili, rot, getrocknet
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Basilikum
1 Bund	Petersilie
0,5 Bund	Estragon
0,5 Bund	Schnittlauch
50 g	Butterschmalz
250 ml	Rotwein, trocken
2 EL	Saucenbinder
1 EL	Essig
1 EL	Olivenöl
	Italienische Kräuter-Mischung
	Würze
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser gar kochen.

Das Dürrfleisch würfeln und in einer Pfanne im Butterschmalz anbraten. Eine Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Chili halbieren, die Kerne entfernen und in Ringe schneiden. Eine grüne und eine rote Paprika halbieren, von den Trennwänden und den Kernen befreien und in Würfel schneiden. Das Ganze zum Dürrfleisch geben und mit braten lassen.

Die Hälfte der Petersilie, das Basilikum und den Estragon fein hacken und vermischen.

Den Pfanneninhalt mit dem Rotwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und der Kräutermischung würzen. Zum Schluss so viel Saucenbinder hineinrühren, bis die Sauce leicht andickt.

Die Nudeln abgießen und in die Pfanne zur Sauce geben. Das Ganze etwas ziehen lassen.

Für den Salat die Salatgurke in Scheiben hobeln. Die übrige Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die restlichen Paprika halbieren, von den Trennwänden und Kernen befreien und würfeln. Die restliche Petersilie und das Schnittlauch fein hacken. Das Ganze miteinander vermischen, mit dem Essig und Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und der Würze abschmecken.

Die Spaghetti Diavolo mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.