



## | Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 15. Dezember 2008 |

### *Königsberger Klopse von Hendrik Schaulin*

#### **Zutaten für zwei Personen**

500 g	Gehacktes, gemischt
300 g	Kartoffeln, mehligkochend
2	Brötchen
3	Zwiebeln
4	Sardellenfilets
60 g	Kapern, in Lake
1	Zitrone, unbehandelt
3	Eier
1	Muskatnuss
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1	Lorbeerblatt
5	Pfefferkörner, schwarz
4	Pimentkörner
2 EL	Mehl
4 EL	Butter
1 L	Geflügelfond
125 ml	Saure Sahne
3 EL	Sahne
200 ml	Weißwein
1 Prise	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Brötchen in Wasser kurz einweichen und ausdrücken.

Die Kartoffeln schälen, halbieren und 20 Minuten in Salzwasser gar kochen.

Eine Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Zwiebelwürfel, das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und die Pimentkörner in den Fond geben und aufkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und weiter köcheln lassen.

Die restlichen Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einem Esslöffel Butter glasig dünsten.

Etwas Muskat reiben. Die Sardellenfilets und die Petersilie fein hacken. Etwas Schale der Zitrone reiben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Gehackte mit den Brötchen, einem Ei, Petersilie und Sardellen vermischen und mit dem Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft abschmecken. Das Ganze durchkneten und aus der Masse 16 mittelgroße Kugeln formen.

Die Klopse in den köchelnden Sud geben und zehn Minuten darin garen lassen. Anschließend herausnehmen.

Aus der restlichen Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze zubereiten und mit 375 Millilitern des Fond ablöschen. Die Kapern abtropfen lassen und zur Sauce hinzufügen. Den Zitronensaft, die Sahne, die saure Sahne und den Weißwein angießen und die Sauce mit dem Zucker, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die restlichen Eier trennen und die Eigelb in die Sauce hineinrühren.

Die Königsberger Klopse in die Sauce geben und zehn Minuten darin ziehen lassen. Das Ganze sollte nicht mehr kochen.

Die Königsberger Klopse mit den Salzkartoffeln anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.



## **Wildschweinleberknödel in Riesenchampignons mit Spätzle und Sauerkraut von Hannelore Hering**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Wildschweinfilet
100 g	Wildschweinleber
100 g	Spätzle
6	Riesenchampignons
150 g	Sauerkraut, aus der Dose
70 g	Maronen, groß, aus der Dose
70 g	Speck, roh, gesalzen
3	Schalotten
3 Zehen	Knoblauch
2	Eier
2	Äpfel, säuerlich
100 g	Butterschmalz
100 g	Butter
100 ml	Rinderfond
50 ml	Geflügelfond
250 ml	Rotwein
250 ml	Weißwein, trocken
100 ml	Sahne
5 EL	Paniermehl
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
2	Lorbeerblätter, frisch
10	Wacholderbeeren
1 EL	Zucker
	Olivenöl, zum Anbraten
	Lebkuchengewürz
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Die Wildschweinleber und das Wildschweinfilet durch einen Fleischwolf drehen und vermischen.

Die Riesenchampignons putzen. Die Wildschweinleber mit der Wildschweinleber vermischen. Die Eier trennen und die Eigelb zur Masse hinzufügen. Eine Schalotte und zwei Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Den Thymian und den Rosmarin zupfen und fein hacken. Die Hälfte der Kräuter mit den Schalotten- und Knoblauchwürfeln in die Masse einkneten. Den Speck klein schneiden und ebenfalls hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz würzen, das Paniermehl hinzufügen und aus der Masse Knödel formen. Diese auf die Riesenchampignons setzen und im Backofen braten lassen.

Eine Schalotte abziehen, fein würfeln und in 50 Gramm Butter und Öl anbraten. Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und diese anschließend in dünne Scheiben schneiden. Das Sauerkraut mit den Apfelscheiben zu den Schalottenwürfeln geben, kurz andünsten und mit dem Weißwein und dem Geflügelfond ablöschen. Salz, Pfeffer, die Lorbeerblätter und die Wacholderbeeren dazugeben und das Ganze köcheln lassen.

Die Spätzle in Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen und in der restlichen Butter schwenken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Maronen anbraten. Etwas Salz und den Zucker hinzufügen und kurz karamellisieren lassen. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Die restliche Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, würfeln und mit dem restlichen Thymian und Rosmarin im Bratsatz andünsten. Mit dem Rotwein und dem Rinderfond ablöschen, einkochen lassen und mit der Sahne binden. Mit Lebkuchengewürz abschmecken. Das Ganze auf Tellern anrichten und servieren.



## **Rotes Thaicurry mit Riesengarnelen und Duftreis von Lars Meier**

### **Zutaten für zwei Personen**

10	Riesengarnelen, mit Kopf und Schale
300 g	Duftreis
100 g	Sojasprossen, frisch
150 g	Bambussprossen, aus der Dose
50 g	Thai-Basilikum, grün
5	Zitronenblätter
100 g	Zuckerschoten
2	Karotten
2 Stangen	Zitronengras
400 ml	Kokosmilch, aus der Dose
2 EL	Currypaste, rot
5 EL	Sojasauce, hell
2 EL	Palmzucker
	Salz

### **Zubereitung**

Den Reis in kochendem Salzwasser garen.

Die Schale der Riesengarnelen entfernen und den Darm ziehen. Das Basilikum grob hacken. Die Zitronenblätter in Streifen schneiden. Eine Stange Zitronengras klein schneiden.

Vier Esslöffel von dem dickflüssigen Teil der Kokosmilch in einem Wok zum Kochen bringen. Die Currypaste hineinrühren und drei Minuten köcheln lassen. Die Riesengarnelen hinzufügen und garen lassen. Einige Zitronenblätter und die ganze Zitronengrasstange hinzufügen und unter ständigem Rühren zwei Minuten köcheln lassen. Zuletzt die restliche Kokosmilch angießen.

Die Karotten putzen und in Scheiben schneiden. 240 Milliliter Wasser, die Bambussprossen, die Sojakeimlinge, die Karotten, die Zuckerschoten und das Basilikum dazugeben und mit der Sojasauce, dem Palmzucker und Salz verfeinern.

Den Reis in Tassen füllen und auf die Teller stürzen. Das dünne Ende der zweiten Zitronengrasstange in feine Ringe schneiden. Das Thaicurry in separaten Schalen auf den Tellern anrichten, mit den restlichen Zitronenblättern und dem klein geschnittenen Zitronengras dekorieren und servieren.



## **Rehfilet mit Trockenpflaumen von Mareike Niemann**

### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	Rehrückenfilet, im Strang
100 g	Trockenpflaumen
50 ml	Rotwein, trocken
50 ml	Orangensaft, ohne Fruchtfleisch
100 ml	Gemüsefond
100 ml	Sahne
3 EL	Saucenbinder, dunkel
300 g	Kartoffeln, festkochend
1	Blumenkohl
2 TL	Zucker
1 Msp.	Kümmel
	Pflanzencreme, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Das Rehrückenfilet waschen, trocken tupfen, der Länge nach aufschneiden und aufklappen. Die Trockenpflaumen dicht an dicht hinein legen und das Filet wieder zuklappen. Mit Zahnstochern fixieren.

Pflanzencreme in einer Dampfdruckpfanne erhitzen und das Filet darin von beiden Seiten scharf anbraten.

Anschließend den Rotwein angießen und den Gemüsefond und den Orangensaft hinzufügen. Das Ganze mit der Sahne abschmecken und mit Salz, Pfeffer und dem Kümmel würzen. Den Saucenbinder hinzufügen, die Pfanne verschließen und das Ganze 15 Minuten garen lassen.

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser gar kochen.

Salzwasser mit dem Zucker erhitzen. Den Blumenkohl putzen, halbieren und in Salzwasser garen lassen.

Das Rehfilet mit den Kartoffeln und dem Blumenkohl anrichten und mit der Sauce beträufelt servieren.

## ***Saltimbocca vom Rehfilet mit Rosenkohl von Helmut Kreuzer***

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Rehrückenfilets, à 160 g
200 g	Rosenkohl
6	Kartoffeln, festkochend
100 g	Speck, am Stück
6 Scheiben	Parmaschinken
200 g	Tomaten, aus der Dose
2	Äpfel, fest, säuerlich
1	Schalotte
1	Muskatnuss
1 Bund	Salbei, frisch
50 g	Butter
80 ml	Madeira
6 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Sahne
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teller darin vorwärmen.

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser zwölf Minuten garen. Anschließend im Backofen warm stellen.

Den Rosenkohl zehn Minuten in Salzwasser garen.

25 Gramm Butter in einem Topf zerlassen. Die Schalotte abziehen, klein würfeln und andünsten. Den Speck in kleine Würfel schneiden, dazugeben und mit anbraten. Die Tomaten würfeln und zusammen mit dem Rosenkohl hinzugeben. Etwas Muskatnuss reiben, das Ganze vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Rehrückenfilets waschen, trocken tupfen und in sechs Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer mit Sonnenblumenöl leicht geölten Klarsichtfolie einschlagen und leicht plattieren.

Den Salbei zupfen, jedes Filet mit zwei Salbeiblättern und einer Scheibe Parmaschinken belegen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und diese waagerechte in vier Scheiben schneiden.

Die restliche Butter und das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Saltimbocca zuerst auf der Schinkenseite kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, wenden und drei Minuten weiter braten lassen. Das Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Backofen warm halten.

Die Apfelscheiben im Bratsatz von beiden Seiten langsam anbraten und mit dem Madeira ablöschen.

Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, auf die Apfelscheiben legen und eine Minute erhitzen.

Das Saltimbocca vom Reh auf Tellern anrichten, den Rosenkohl, die Kartoffeln und die Apfelscheiben daneben anrichten und das Ganze mit der Sahne beträufeln. Mit den restlichen Salbeiblättern garnieren und warm servieren.



## **Schweinefilet in Senfsauce mit Schupfnudeln von Bozana Samitz**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Schweinefilet
250 g	Kartoffeln, mehligkochend
250 g	Sahne
1	Schalotte
2 EL	Mehl
4	Cornichons
4 TL	Dijonsenf, scharf
2 EL	Weißweinessig
2	Eier
1	Muskatnuss
	Olivenöl, zum Anbraten
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Für die Sauce die Schalotte abziehen und fein hacken, die Cornichons ebenfalls fein hacken. Das Ganze zusammen mit der Sahne, dem Senf und dem Essig verrühren. Das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen und kurz ziehen lassen.

Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Mit Pfeffer und Salz würzen und bei mittlerer Hitze zehn Minuten in Olivenöl anbraten. Es darf nicht zu weich werden.

Die Kartoffeln schälen und durch eine Presse drücken. Etwas Muskatnuss reiben und die Masse mit dem Mehl, Salz, Muskat und Eiern zu einem festen Teig kneten. Daraus fingerlange Röllchen formen. Anschließend in kochendes Salzwasser geben und fünf Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Schweinefilet aus der Pfanne nehmen und in Alufolie wickeln. Die Sauce im Bratfond kurz aufkochen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden. Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit Butter anschwemmen.

Das Ganze auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und warm servieren.