

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ mit Cornelia Poletto



Alexander Kumptner

Karamellisierter Mohnschmarrn mit Zwetschgenröster und Kürbiskernöl-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für den Schmarrn:

300 g Quark
100 g Sauerrahm
9 Eier
Butter, zum Braten
180 g Zucker + Zucker zum
Karamellisieren
120 g Maisstärke
4 EL geschroteter Graumohn

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Sauerrahm und Quark in eine Schüssel geben. Eier trennen und die Eigelbe zum Sauerrahm und Quark geben. Ca. 1/3 des Zuckers hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Graumohn unterheben. Das Eiweiß in einer separaten Schüssel aufschlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Dann nach und nach unter Rühren den restlichen Zucker einrieseln lassen und Eiweiß steif schlagen. Maisstärke unterrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unter die Quark-Mohn-Masse heben.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Schmarrn-Masse hineingeben und einige Minuten auf dem Herd stocken lassen. Sobald der Teig in der Mitte anfängt Blasen zu schlagen, den Schmarrn in den vorgeheizten Backofen geben und fertig backen.

In eine zweite Pfanne Zucker geben und schmelzen lassen.

Mohnschmarrn aus dem Ofen nehmen, in die Pfanne mit Zucker stürzen, etwas karamellisieren lassen und dann großzügigen zerpuffen.

Für den Zwetschgenröster:

200 g frische Zwetschgen
1 Orange
Butter, zum Anschwitzen
1 Stange Zimt
1 Vanilleschote
1 Säckchen Earl-Grey-Tee
100 ml Pflaumensaft
100 ml Pflaumenwein
3 EL Zucker
1 EL Maisstärke

Zwetschgen halbieren und den Stein entfernen, dann vierteln. Butter in einen Topf geben und erhitzen. Zwetschgen hinzugeben. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Mit Pflaumensaft und Pflaumenwein ablöschen. Earl-Grey-Tee, Zimt und Vanille hinzugeben und alles etwas einkochen lassen. Röster ggf. mit Stärke andicken. Vor dem Servieren mit Orangenabrieb und –saft abschmecken.

Für das Kürbiskernöl-Eis:

100 g Kürbiskerne
4 Eier
250 ml Milch
250 ml Sahne
1 Vanilleschote
100 g Zucker
50 ml steirisches Kürbiskernöl

Zwei Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Kürbiskerne hacken. Milch und Sahne mit Vanille aufkochen. Die zwei Eigelbe und die zwei ganzen Eier mit Zucker schaumig rühren und langsam zur Milch-Sahne Mischung dazugeben. Das Ganze zur Rose abziehen, durch ein Sieb seihen und in der Eismaschine gefrieren lassen. Wenn das Eis anfängt cremig zu werden, das Kürbiskernöl eingießen und zusammen mit dem Rest anrichten.

Für die Garnitur:

Puderzucker, zum Bestäuben

Mohnschmarrn mit Puderzucker bestäuben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Viktoria Fuchs

Maultaschen in der Brühe mit geschmolzenen Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Brühe:

200 g Rindertafelspitz
1 große Gemüsezwiebel
1 Karotte
100 g Knollensellerie
1 Stück Lauch, ca. 5 cm
2 Kräuterseitlinge
1 L Rinderfond
2 Stängel Rosmarin
2 Stängel Thymian
2 Stängel krause Petersilie
Einige Lorbeerblätter
Einige schwarze Pfefferkörner

Etwas Alufolie in eine Pfanne legen. Zwiebel halbieren, mit der Schnittfläche auf die Alufolie legen und in der Pfanne anbraten.

Karotte, Sellerie, Lauch und Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel, klein geschnittenes Gemüse, Tafelspitz, Rosmarin, Thymian, Petersilie, Lorbeer und Pfefferkörner in einen Topf geben, mit Rinderfond aufgießen und köcheln lassen. Später durch ein feines Sieb passieren.

Für den Nudelteig:

150 g Semola, Hartweizengrieß
100 g Farina Nudelmehl, Type 00
2 Eier
2 EL Olivelnöl
1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen. In Folie einwickeln und für mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

150 g Rehhackfleisch aus der Keule
100 g Schweinehackfleisch
50 g altbackene Brötchen
1 kleines Stück Knollensellerie
1 kleine Karotte
1 Stück Lauch, ca. 5 cm
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Ei
50 ml Milch
Gemahlener Koriander, zum Abschmecken
Gemahlene Wacholderbeere, zum Abschmecken
4 Zweige Thymian
3 Zweige Blattpetersilie
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch erwärmen, die Brötchen damit übergießen und quellen lassen.

Schalotten und Knoblauch abziehen. Karotte und Sellerie schälen. Lauch putzen. Schalotten, Knoblauch, Karotte, Sellerie und Lauch fein schneiden und in etwas Sonnenblumenöl glasig andünsten. Thymian und Petersilie zupfen und fein schneiden.

Die Brötchen kräftig ausdrücken und mit Hackfleisch, Ei, angedünstem Gemüse und Kräutern sorgfältig zu einer Masse verarbeiten. Mit gemahlenem Koriander, Wacholderbeere, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die geschmolzenen Zwiebeln:

2 kleine Zwiebeln
100 g Butter

Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Mit der Butter in einer Pfanne glasig dünsten und einige Minuten lang köcheln lassen.

Für die Fertigstellung: Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen. Dies geht besonders gut mit Hilfe einer Nudelmaschine, so haben Sie auch gleich die gewünschten Maße in Form eines Rechteckes. Die Nudelbahn mit Eigelb Bepinseln. Nun die Füllung auf die unteren 2/3 des Teiges geben und dann die untere, lange Seite einmal einschlagen und locker nach oben hin aufrollen. Die so entstandene Rolle mit Hilfe eines Kochlöffelstieles in gleich große Stücke unterteilen. Den Teig dabei fest andrücken. Die Stücke mit einem Messer abtrennen. Der Teig muss, anders als bei Ravioli, die Füllung nicht komplett umschließen, sie hat genug Bindung, dass sie beim garen nicht auseinanderfällt. Nun die Maultaschen in reichlich gesalzenem Wasser oder gleich in der Brühe garen.

Für die Garnitur: Gericht mit Schnittlauch garnieren.
Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christoph Rüffer

Hamburger Pannfisch mit grober Senfsauce, Bratkartoffeln "wie bei Muttern" und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Pannfisch:

- 1 Seeteufelloin à 250 g
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, davon Saft und Abrieb
- 100 g Butter
- 4 EL Butterschmalz
- 6 Zweige Blattpetersilie
- 6 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und aufbewahren. Die Petersilienstiele zusammen mit den Thymianstielen, der angedrückten Knoblauchzehe und dem Lorbeerblatt in 100 g Butter in einem Topf erwärmen und für 15 Minuten ziehen lassen. Danach die Butter durch ein Sieb passieren. Das Seeteufelloin in vier gleichgroße Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Seeteufelmedaillons von beiden Seiten anbraten. Etwas von der aromatisierten Butter zugeben und die Seeteufelmedaillons damit immer wieder übergießen bis sie außen eine schöne braune Farbe haben und das Fischfleisch innen gegart, aber auch saftig ist. Mit etwas Zitronensaft würzen, danach die Medaillons aufschneiden und mit etwas abgeriebener Zitronenschale bestreuen.



Laut WWF ist der **Seeteufel** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Dezember 2022):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (Va), Kantabrische See (VIIIc) und Portugiesische Küste (IXa) (Grundlangelinen, Stellnetze-Kiemennetze)
- 2. Wahl: Nordwestatlantik FAO 21: USA (Stellnetze-Kiemennetze)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (Va), Südostatlantik FAO 47 (Grundscherbrettnetze)

Für die Senfsauce:

- 1 Schalotte
- ½ Stange Staudensellerie
- 4 weiße Champignons
- 30 g Butter
- 150 ml Sahne
- 1 EL Crème fraîche
- 2 EL Weißweinessig
- 150 ml Fischfond
- ½ EL feiner Senf
- ½ EL grobkörniger Senf
- Champagner, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und zusammen mit dem Staudensellerie und den Champignons in Scheiben schneiden. Alles in einem Topf in Butter anschwitzen und mit dem Weißweinessig ablöschen. Fischfond und Sahne zugeben und etwas reduzieren lassen. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren und die Crème fraîche sowie beide Senfsorten einrühren. Senfsauce herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen und mit Champagner abschmecken.

Für die Bratkartoffeln: Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, anschließend pellen und in Scheiben schneiden.
 300 g kleine Kartoffeln
 50 g feine Speckstreifen
 40 g Zwiebel
 4 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin knusprig braten. Die Speck- und Zwiebelstreifen zugeben und mitbraten. Etwas von der aromatisierten Butter (s.o.) zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die aufbewahrten Petersilienblätter (s.o.) fein hacken und zu den Bratkartoffeln geben.



**PROFI
TIPP**

Um die perfekten Bratkartoffeln zuzubereiten, sollten Sie am besten Pellkartoffeln verwenden, die über Nacht im Kühlschrank gelagert wurden.

Für den Gurkensalat: Gurken in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
 300 g kleine Gurken
 15 g frischer Meerrettich
 3 Zweige Dill
 20 ml heller Balsamicoessig
 50 ml Rapsöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dillspitzen von den Zweigen zupfen und einige schöne Spitzen aufbewahren. Den restlichen Dill fein schneiden und zusammen mit dem hellen Balsamicoessig, Rapsöl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker zu den Gurken geben, etwas marinieren lassen. Den frischen Meerrettich schälen und mit einer Reibe etwas über den Gurkensalat reiben.

Für die Garnitur: Kerbel und Kräuter für die Garnitur verwenden.
 4 Zweige Kerbel und weitere
 Kräuterblätter

Die Bratkartoffeln zusammen mit den aufgeschnittenen Seeteufelmedaillons auf zwei Tellern anrichten und mit Dillspitzen, Kerbelblättern und weiteren Kräuterblättern garnieren. Mit der Senfsauce leicht nappieren und die restliche Senfsauce separat servieren. Den Gurkensalat in kleinen Schalen anrichten. Servieren.



Thomas Martin

Muttis Kartoffelsalat mit gebackenem Kabeljau und Sauce tartare

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelsalat:

500 g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
100 ml weißer Balsamicoessig
1 TL Kümmel
50 ml Sonnenblumenöl
1 EL Salz + Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen und mit 1 EL Salz und Kümmel kochen. Abschütten, warm pellen und gänzlich abkühlen lassen. Die kalten Kartoffeln in hauchdünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebel abziehen, in ganz feine Würfel schneiden und zu den Kartoffeln geben. Den weißen Balsamicoessig und das Sonnenblumenöl zufügen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. 200 ml lauwarmes Wasser zufügen und alles sanft vermengen.

Für den Kabeljau:

400 g Kabeljauloins (Mittelstücke), ohne Haut und Gräten
2 Eier
400 g Butterschmalz
2 EL Mie de Pain
2 EL Panko
2 EL Mehl
½ TL Salz

Kabeljau in Medaillons von ca. 50 g portionieren. Fisch salzen, mehlieren, durch angeschlagenes Ei ziehen und mit Mie de Pain und Panko locker panieren. In Butterschmalz goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen.



**PROFI
TIPP**

Laut WWF ist der **Kabeljau** nur bedingt zu empfehlen. Wenn er auf dem Teller landet, dann sollte er aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Dezember 2022):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Barentssee (I), Norwegische See (II) -Küstennahe Fischerei (Stellnetze, Langleinen)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Belte und Sunde (IIIb & IIIc), Westlich von Bornholm (IIId.24), Zentrale Nordsee (IVb) (Stellnetze)

Für die Sauce tartare:

1 EL geschnittene Gewürzgurke
1 EL geschnittene Radieschen
1 EL geschnittene Schalotten
½ Zitrone, davon Abrieb und Saft
1 Ei
1 EL Schmand
1 EL Dijonsenf
1 EL weißer Balsamicoessig
1 EL geschnittener Schnittlauch
1 EL geschnittene Petersilie
150 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus Ei, Senf, Balsamicoessig, Sonnenblumenöl und Schmand eine Mayonnaise herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb und –saft abschmecken.

Gewürzgurke, Radieschen, Schnittlauch, Petersilie und Schalotte zufügen.

Für die Garnitur: Gericht mit Dill, Schnittlauch und Petersilie garnieren.
1-2 Zweige Dill
1-2 Zweige Schnittlauch
1-2 Zweige Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Milena Broger

Mit Sig gefüllte Topfknödele und Holdermus

Zutaten für zwei Personen

Für den Topfenteig:

250 g Topfen
1 kleines Ei
20 g Butter
1 Zitrone, davon Abrieb
1 Vanilleschote
50 g Mie de pain
15 g Mehl
25 g Zucker
1 Prise Salz

Die Butter in einen Topf geben und schmelzen. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Topfen mit flüssiger Butter, Zitronenabrieb, Ei, etwas Vanille, Mie de pain, Mehl, Zucker und Salz zu einem glatten, gut formbaren Teig kneten. Wichtig ist, dass der Topfen sehr trocken ist. Wenn nötig, den Topfen in ein Tuch einschlagen, in ein Sieb legen und einige Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen.

Für die Fülle:

50 g Sig (karamellisierte Molke, alternativ ein Stück Schokolade oder Nougat)

Aus dem Sig kleine Knödelchen formen und mit dem Topfenteig ummanteln.

Für die Brösel:

50 g Brotbrösel
50 g Butter
30 g Zucker
½ TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz

Butter erhitzen bis sie beginnt zu schäumen. Brösel, Zucker, Salz und Zimt hinzugeben und gut durchrühren.

Für die Fertigstellung:

1 Schuss Milch

In einem Topf reichlich Wasser erhitzen, einen Schuss Milch hinzugeben und die Knödel darin etwa 8 Minuten ziehen lassen. Wichtig: Das Wasser darf nicht kochen. Knödel aus dem Wasser heben und vorsichtig in den Zuckerbröseln wälzen.

Für das Holdermus:

150 g TK-Holunderbeeren
30 g Zucker

Holunderbeeren mit 60 g Wasser und Zucker aufkochen und einige Minuten köcheln lassen.

Für die Garnitur:

Puderzucker, zum Bestäuben

Knödel mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Max Strohe

Kalbsleber Berliner Art goes Kölle Alaaf

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsleber:

600 g Kalbsleber, geputzt und von
Häuten befreit
2 Knoblauchzehen
Etwas kalte Butter, zum Arosieren
Gereifter Balsamicoessig, zum
Ablöschen
2 Zweige Thymian
Mehl, zum Mehlieren
Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber in fingerdicke Scheiben schneiden, salzen, mehlieren und in einer heißen Pfanne in etwas Öl rosa braten. Thymian und Knoblauch als Aromaten dazugeben. Leber mit der kalten Butter arosieren. Aus der Pfanne nehmen, pfeffern und die Leber einige Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Balsamico in die Pfanne mit den Bratrückständen geben und umrühren.

Für das Kartoffelpüree:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
250 g Butter
150 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser sehr weich kochen.

Milch erwärmen und Butter klein würfeln. Kartoffeln abschütten. Nach und nach die Milch hinzugeben und die Butterwürfel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Zwiebeln:

4 mittelgroße Zwiebeln
Mehl, zum Mehlieren
Salz, aus der Mühle
Fett, zum Frittieren

Zwiebeln abziehen und über einen Hobel in 2 mm dicke Ringe hobeln. Mehlieren und in 140 Grad heißem Fett frittieren. Anschließend salzen.

Für die Äpfel:

2 Braeburn Äpfel
1-2 EL kalte Butter
Balsamico, zum Ablöschen
Öl, zum Braten
Zucker, zum Karamellisieren

Apfel in Scheiben schneiden, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelscheiben in Öl anbraten. Kalte Butter hinzufügen, mit Zucker karamellisieren und mit Balsamico ablöschen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ ▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Matschbrötchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Matschbrötchen:
2 Brötchen
2 große Schokoküsse

Das Brötchen halbieren und auseinander klappen. Schokokuss mittig auf die Brötchenunterseite setzen, dann die Brötchenoberseite auf den Schokokuss legen und mit der Hand zusammendrücken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.