

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Januar 2021** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Michael Hasselbusch

Selbstgemachte Cavatelli in Limetten-Wodkasauce mit Riesengarnele, Kalmarzopf und Queller

Zutaten für zwei Personen

Für die Cavatelli:

200 g Semola
 50 g Mehl, für die Arbeitsfläche
 Salz, aus der Mühle

120 ml Wasser und Semola langsam und geduldig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in handliche Stücke teilen und zu mittelfingerdicken Rollen formen. Die Teigrolle in etwa 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden und flach auf einer bemehlten Arbeitsfläche verteilen. Die Teigscheiben einzeln mit Fingerspitzengefühl über der Cavarole (Pastateigbrett) formen und zu ihrer charakteristischen Form vollenden. Auf ein Blech legen und mit Mehl bestäuben. In sprudelnd kochendem Salzwasser 3 bis 5 Minuten al dente kochen.

Für die Garnelen und Kalmarzöpfe in Limetten-Wodkasauce:

2 küchenfertige Riesengarnelen mit Kopf und Schwanz
 2 kleine Kalmar-Zöpfe vom Tintenfisch
 2 Knoblauchzehen
 1 Limette
 125 ml Sahne
 3 EL russischer Vodka
 20 g Butter
 Meersalz, zum Würzen
 Roter Pfeffer, zum Würzen

Butter langsam in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und zur Butter geben. Garnelen und Kalmarzopf abspülen, trockentupfen und in der Pfanne sanft bräunen und garen lassen. Die Garnelen und Kalmarzöpfe aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

In die Pfanne nun Sahne und Vodka geben. Limette auspressen und 3 EL Limettensaft hinzufügen. Sauce 5 Minuten köcheln lassen. Die frischen Cavatelli mit der Sauce vermengen und die Garnelen und Kalmarzöpfe hinzugeben. Mit Meersalz und rotem Pfeffer würzen.

Für den Queller:

50 g Queller
 Chillifäden, zum Garnieren

Queller abrausen, trockentupfen, zurechtschneiden und schön auf die Cavatelli drapieren.

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



Valentina Harrendorf

Tagliatelle Carbonara

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl (Typ 00)

2 Eier

Salz, aus der Mühle

Das Mehl auf der Arbeitsfläche zu einem Haufen formen und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier und Salz hinzugeben und mit den Händen zu einem homogenen Teig kneten. Er darf nicht zu krümelig oder klebrig sein. Den Teig 15 Minuten bei Zimmertemperatur in Frischhaltefolie ruhen lassen. Anschließend mit einem Pasta-Aufsatz zuerst Platten ausrollen und danach mit dem Tagliatelle-Aufsatz zu Nudeln formen.

Für die Carbonara:

125 g Guanciale Speck

50 g Pecorino

15 g Parmigiano Reggiano

4 Eier

Neutrales Öl, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rinde des Guanciale entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Guanciale kurz anbraten, allerdings nicht zu lang, da das Aroma sonst zu intensiv wird.

Die Eier trennen und die 4 Eigelbe in eine Schüssel schlagen. Etwas Pecorino hinzufügen, der Rest wird zum Garnieren verwendet. Mit Pfeffer würzen und mit einem Handrührgerät mixen. Einen Topf mit Salzwasser für die Pasta aufsetzen. 1 TL vom kochenden Wasser in die Eigelbmasse einrühren.

Tagliatelle nun im Salzwasser kochen, 2-3 Minuten vor Kochzeit-Ende abgießen und in die Pfanne mit dem Guanciale geben. Etwas Nudelwasser hinzugeben, kurz erhitzen, durchschwenken und mit Pfeffer würzen.

Die Eimischung in eine vorgewärmte Schüssel geben und die Pasta mit dem Guanciale einrühren. Pecorino und Parmigiano Reggiano mit einer Käseibe hobeln und zum Schluss mit schwarzem Pfeffer über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Dominik Eisenschmidt

Schweinefilet mit Pilzrahm, Kartoffelstampf und Romanasalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

500 g Schweinefilet
3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
100 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet waschen, trockentupfen und von eventuellen Silberhäuten befreien. Ein Stück Butterschmalz in die Pfanne geben und erhitzen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Das Fleisch mit Rosmarin- und Thymianzweigen in die Pfanne geben und von allen Seiten kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filet auf einem Rost in den vorgeheizten Backofen geben und Thymian und Rosmarin auf das Fleisch legen. Schweinefilet garen bis es eine Kerntemperatur von ca. 59 Grad erreicht hat. Danach noch ein wenig ruhen lassen und zum Servieren in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Fleischpfanne für das Pilzrahm bereitlegen.

Für das Pilzrahm:

200 g frische Kräuterseitlinge
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 ml Weißwein
75 ml Sahne
50 ml Gemüsefond
50 g Crème fraîche
5 Halme Schnittlauch
2 Stängel Petersilie
50 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kräuterseitlinge putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und ebenfalls kleinschneiden. Butterschmalz in der Fleischpfanne erhitzen und die Kräuterseitlinge darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nachdem sie angebraten sind, wieder aus der Pfanne nehmen und erstmal beiseite stellen. Danach Schalotte und Knoblauch in derselben Pfanne glasig dünsten. Anschließend mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und einreduzieren. Mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Kräuterseitlinge wieder hinzufügen und kurz mitköcheln lassen. Zum Schluss Crème fraîche hinzugeben und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenschütteln, kleinschneiden und zu den Pilzen hinzugeben.

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligkochende Kartoffeln
125 ml Sahne
50 g Butter
Muskatnuss, zum Würzen
3 TL Salz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser für ca. 10 Minuten kochen bis sie weich sind. Nebenbei in einem kleinen Topf die Butter zerlassen und zu brauner Butter werden lassen. Nachdem die Kartoffeln gekocht sind, das heiße Wasser abschütten. Die Sahne zu den Kartoffeln geben und mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und am Ende die braune Butter unterrühren.

Für den Romanasalat:

1 Kopf Romanasalat
2 Halme Schnittlauch
½ Zitrone
1 EL Honig
1 TL mittelscharfer Senf
2 EL Olivenöl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat in mundgerechte Stücke schneiden, waschen und trockenschleudern. Für das Dressing eine halbe Zitrone auspressen und den Saft mit Olivenöl, Honig und Senf anrühren. Mit dem Romanasalat vermengen. Schnittlauch abbrausen, klein schneiden und darüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Eva Stirner

Lammlachs mit Kräuterhaube, Rotweinsauce, karamellisierten Möhren und Selleriepüree

Zutaten für zwei Personen

Für den Lammlachs mit

Kräuterhaube:

- 400 g Lammlachse
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 55 g Butter
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Majoran
- 2 Zweige Petersilie
- 1 TL Piment
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen.

Eine Pfanne erhitzen und Butter und Butterschmalz darin schmelzen. Rosmarin, Thymian, Majoran und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotte abziehen und hacken. Knoblauch abziehen und reiben. Zitronenschale abreiben. Anschließend Toast entrinden, würfeln und zusammen mit Kräutern, Schalotte, Knoblauch, Zitronenabrieb, geschmolzener Butter und dem Ei in einen Multizerkleinerer geben. Zu einer feinen Kräuterpaste mixen. Mit Piment, Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch salzen, pfeffern und von beiden Seiten in der Pfanne anbraten. Die Kräutermasse nun auf dem Fleisch verteilen und für 15 Minuten in den Ofen schieben, bis die Lammlachse eine Kerntemperatur von 59-60 Grad erreicht haben.

Für die Möhren:

- 4 mittelkleine Möhren mit Grün
- 40 g Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- Salz, aus der Mühle

Die Karotten waschen, trockentupfen und 1 cm Grün dranlassen. Anschließend salzen. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen. Vanillezucker hinzugeben und die Karotten darin karamellisieren.

Für das Selleriepüree:

- 400 g Knollensellerie
- ½ Zitrone
- 250 ml Sahne
- 2 EL Butter
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Den Sellerie waschen, trockentupfen und würfeln. Sellerie 10 Minuten im Salzwasser kochen. Anschließend noch einmal in Sahne kochen, bis der Sellerie weich ist. Gekochten Sellerie in eine Schüssel geben. Etwas Saft von der Zitrone auspressen und einen Spritzer dazugeben. Butter hinzufügen und mit dem Pürierstab alles pürieren. Eventuell noch einmal durch ein Sieb streichen.

Für die Rotweinsauce:

- 100 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 250 ml Lammfond
- 4 EL kalte Butter
- 2 EL Zucker
- 1 EL Mehl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Anschließend mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Den Vorgang mit Portwein wiederholen. Lammfond hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter einarbeiten und bei Bedarf die Sauce mit Mehl andicken.

Für Garnitur:

- 3 Zweige glatte Petersilie

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zum Garnieren verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johannes Kneysel

Entenbrust mit Orangensauce, Ofenmöhren und Steckrüben-Karotten-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Entenbrust:

2 Entenbrüste mit Haut, à ca. 300 g
2 EL Aprikosenkonfitüre
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne ohne Fett legen. Bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten braten. Wenden und auf der Fleischseite ca. 2 Minuten braten. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Blättchen und Nadeln von den Zweigen abzupfen und fein hacken. Danach unter die Konfitüre rühren.

Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und die Pfanne für die Orangensauce beiseite legen. Die Hautseite der Entenbrüste mit etwas Kräuterkonfitüre bestreichen und die Entenbrüste auf das Backblech geben. Etwa 15 Minuten im Ofen garen.

Für die Ofenmöhren:

200 g Möhren mit Grün
1 Orange
3 EL flüssiger Honig
2 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein reiben.

Orangenabrieb mit Honig, Öl und ¼ TL Salz verrühren. Die Möhren schälen und waschen. Dickere Möhren der Länge nach halbieren. Nun auf dem Backblech neben der Ente verteilen und mit der übrigen Kräuterkonfitüre marinieren. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten schmoren.

Für die Orangensauce:

1 Orange
200 ml Geflügelfond
1 EL Speisestärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange halbieren und auspressen. Orangensaft und Geflügelfond in die benutzte Pfanne gießen und den Enten-Bratsatz lösen. Alles aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Stärke mit 2 EL Wasser glattrühren, in die Sauce einrühren und ca. 2 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Steckrüben-Karotten-Stampf:

1 Steckrübe
3 Kartoffeln
2 Karotten
2 TL Gemüsefond
75 ml Milch
1 EL Butter
Muskatnuss, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steckrübe, Kartoffeln und Möhren schälen und in grobe Stücke schneiden. 20 Minuten im Wasser kochen lassen.

Milch, Gemüsefond, Butter, etwas Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss in einem anderen Topf aufkochen.

Gekochte Steckrübe, Möhre und Kartoffeln mit dem Handrührgerät im Topf fein zerkleinern und die warme gewürzte Milch unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Melanie Schneider

Zweierlei Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:
 4 Eier
 200 g Mehl
 270 ml Milch (3,5 %)
 2 Vanilleschoten
 125 g Heidelbeeren
 40 g Zucker
 40 g Butter
 Butterschmalz, zum Ausbacken

Die Eier trennen und die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Vanilleschoten aufschneiden und das Mark auskratzen. Butter in einer Pfanne schmelzen. 190 g gesiebt Mehl mit Milch, Vanillemark und der geschmolzenen Butter in die Eigelbmasse unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Die Hälfte des Teiges nun für den Beeren-Schmarrn abtrennen. 1-2 TL vom übrigen Mehl und die gewaschenen Heidelbeeren unter den Teig rühren. Ein paar Heidelbeeren für die Garnitur aufbewahren.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den „normalen“ Teig ca. 1 cm hoch in die Pfanne hineingeben. Warten bis die oberste Schicht nicht mehr matschig ist und danach wenden. Den Teig mit dem Pfannenwender zerrupfen und fertig backen. Genauso den Beeren-Teig zum Schmarrn verarbeiten.

Für das Apfelkompott:
 3 Äpfel
 1 Zitrone
 ½ Pck. Vanillezucker
 2,5 EL Zucker

Die halbe Zitrone auspressen und mit 200 ml Wasser, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Kerngehäuse unbedingt gründlich entfernen - sonst gibt es harte Fasern im Kompott. Äpfel im Zitronenwasser aufkochen. Zugedeckt 15-20 Minuten kochen, bis die Äpfel weich sind und zerfallen. Apfelkompott nach Belieben mit einem Kartoffelstampfer feiner stampfen und eventuell nachsüßen.

Für die Vanillesauce:
 200 ml Milch
 1 Ei
 125 g Sahne
 1 Vanilleschote
 1,5 EL Zucker
 ½ TL Speisestärke

Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen.

Währenddessen das Ei mit dem Handrührgerät aufschlagen. Speisestärke und Sahne dazugeben und noch einmal kurz durchschlagen. Die Sahne-Ei-Mischung mit dem Schneebesen in die kochende Vanille-Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

Für die Garnitur:
 50 g Puderzucker
 1 Prise Zimtpulver
 1 Zweig Minze

Über den „normalen“ Kaiserschmarrn etwas Puderzucker streuen und den Heidelbeer-Schmarrn mit Zimt bestreuen.

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