

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2020** ▪
“Kulinarische Kindheitserinnerungen“ mit Alfons Schuhbeck



Johann Lafer

Irmgards Knödel mit Waldschwammerln

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

125 g altbackene Semmeln
 25 g Speck
 ½ Zwiebel
 1 Ei
 150 ml Milch
 75 g Bergkäse
 ½ Bund Petersilie
 Butter, zum Anbraten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Milch erhitzen und über die Brotwürfel gießen, umrühren und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Vom Speck die Schwarte entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Speck darin andünsten. Zum eingeweichten Brot geben. Ei, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Alles gut vermengen. Käse reiben und unterheben.

Aus der Masse - am besten mit angefeuchteten Händen - etwa 4 kleine Knödel formen. In Klarsichtfolie wickeln und in Wasser köcheln lassen. Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und bräunen. Knödel aus dem Wasserbad nehmen, auswickeln und in der Butter in ca. 10 Minuten auf beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Schwammerln:

300 g braune Champignons
 1 Schalotte
 100 ml Sahne
 250 g Butter
 25 ml Madeira
 125 ml kräftiger Geflügel- oder
 Gemüsefond
 ½ EL Speisestärke
 1 TL Steinpilzpulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in eine kleine Pfanne geben und klären. Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Champignons putzen, in die Pfanne geben, kurz mitbraten und mit Madeira ablöschen. Sahne und Fond angießen und etwas einkochen lassen. Champignons herausnehmen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatrühren und zufügen. Sauce einmal aufkochen lassen und mit Steinpilzpulver, Salz und Pfeffer würzen. Durch ein Sieb passieren und mit einem Stabmixer aufmixen. Champignons zu den Knödeln in die Pfanne geben und in der Butter schwenken.

Für die Garnitur:

2 Zweige Estragon
 2 Zweige Kerbel
 2 Zweige Schnittlauch
 2 Zweige glatte Petersilie

Estragon, Kerbel, Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In der Knödelpfanne schwenken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Cornelia Poletto

Kalbsklößchen mit Spargel in Zitronensauce und Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kalbsklößchen:

250 g Kalbshackfleisch
2 Scheiben Toastbrot
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
3 Sardellenfilets
3 TL kleine Kapern
2 Eier
80 ml Milch
20 g Parmesan
2 TL Senf
2 Stiele glatte Petersilie
2 Stiele Majoran
1 Muskatnuss
2 TL Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Toastbrot entrinden, würfeln und mit der Milch beträufeln. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in der heißen Butter andünsten. Petersilie und Majoran abrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen, fein schneiden und zur Zwiebelmischung geben. Etwas abkühlen lassen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Sardellen fein hacken und Parmesan reiben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Toast leicht ausdrücken und mit Hackfleisch, der Zwiebelmischung, Zitronenschale, Senf, Kapern, Sardellen, 4 EL geriebenem Parmesan und 4 Eigelben verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und die Masse zu Klößchen formen.



Um alle Klößchen gleichgroß zu formen, benutzen Sie am besten einen Eisportionierer!

Für die Zitronensauce:

1 Zitrone
2 Eier
400 ml Kalbsfond
2 Zweige Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Majoran abrausen und trockenwedeln. Kalbsfond in einem Topf aufkochen lassen und Majoran hinzugeben, dann die Kalbsklößchen darin bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten garen. Danach herausnehmen und warmstellen.

400 ml von dem Kochsud abnehmen und durch ein Sieb passieren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Kochsud mit 1-2 EL Zitronensaft und 2 Eigelben verrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Sauce dabei nicht zu heiß werden lassen, sonst gerinnt sie. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft- und abrieb abschmecken.

Für die Kartoffeln:

8 kleine neue Kartoffeln
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln abbürsten, der Länge nach halbieren und in kochendem Salzwasser garen. Danach abgießen und ausdämpfen lassen.

Für den Spargel:

2 Stangen grüner Spargel
2 Stangen weißer Spargel
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grünen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Schräg in Stücke schneiden und in kochendem gesalzenem Wasser 3-5 Minuten bissfest garen. Abgießen, in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Weißer Spargel schälen, Enden abschneiden und in Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und beide Spargelsorten darin garen. Außerdem die bereits gegarten Kartoffeln dazugeben und auf der Schnittseite mitbraten. Alles salzen und pfeffern.

Für die Garnitur: Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.
1 Zitrone
1 TL Kapern
2 Halme Schnittlauch
Gericht mit Zitronenabrieb, Schnittlauch und Kapern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Ali Güngörmüs

Geschmorte Aubergine mit Baharat-Feta und Maulbeer-Couscous

Zutaten für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 Aubergine
100 g passierte Tomaten
1,5 Schalotten
½ Knoblauchzehe
1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. Zimt
½ TL Ras el Hanout
1 EL Butter, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
1,5 EL Olivenöl, zum Braten
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Aubergine waschen, trockentupfen und von Stiel- und Blütenansatz befreien. Mit einem Sparschäler die Schale entfernen und für die Garnitur zur Seite stellen. Aubergine achteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Auberginen mit einer Prise Salz und einer Prise Zucker hineingeben und scharf anbraten.

Schalotten abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen und die Hälfte schneiden. Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit etwas Butter leicht anschwitzen. Passierte Tomaten hinzugeben und mit Ras el Hanout, einer Prise Zucker und Salz würzen. Tomatensud zu den Auberginen geben und köcheln lassen. Alles mit Kreuzkümmel und Zimt würzen.

Aufgehobene Auberginenschale in sehr feine Streifen schneiden und in heißem Öl frittieren. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Um der Aubergine enthaltene Bitterstoffe zu entziehen, sollten Sie, sofern sie länger als 35 Minuten Zeit haben, die geschnittene Aubergine zunächst einsalzen, dann ca. 20 Minuten ziehen lassen und schließlich mit einem Küchenpapier trockentupfen.

Für den Baharat-Feta:

50 g Feta
1 EL Olivenöl
2 Zweige glatte Petersilie
½ TL Baharat
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abrausen, trockentupfen und klein hacken. Feta in Würfel schneiden, mit Olivenöl beträufeln und Baharat und Pfeffer würzen. Ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Petersilie unterrühren.

Für den Maulbeer-Couscous:

100 g Couscous
1 Zitrone
25 g getrocknete Maulbeeren
175 ml Geflügelfond
25 g Olivenöl
½ Bund glatte Petersilie
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
1 Msp. gemahlener Koriander
1 Msp. Baharat
Salz, aus der Mühle

Geflügelfond mit Kreuzkümmel, Koriander, Baharat und ½ TL Salz aufkochen. Couscous unterrühren und zugedeckt neben dem Herd 10 Minuten quellen lassen. Dann kurz etwas umrühren und weitere 10 Minuten quellen lassen. Maulbeeren hacken und zum Couscous geben. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Couscous mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz abschmecken. Petersilie abrausen, trockentupfen, klein hacken und unter den Couscous heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Kitchenschlacht – Menü am 02. Juni 2020 ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Kartoffelgröstl mit Wiener Würstl

Zutaten für zwei Personen

**Für die Kartoffelgröstl
mit Wiener Würstl:**

2 Paar Wiener Würstchen
4 festkochende Kartoffeln
1 Handvoll Champignons
½ rote Zwiebel
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Majoran
Gemahlener Kümmel, zum Abschmecken
Neutrales Öl, zum Braten
Chilisalz, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen. Kurz abkühlen lassen, dann pellen. Vollständig auskühlen lassen und schließlich in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl darin verteilen und die Kartoffelscheiben darin goldbraun anbraten. Nach ein paar Minuten die Zwiebeln dazugeben und mitbraten. Champignons putzen, klein schneiden und mit in die Pfanne geben. Wiener Würstchen schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ebenfalls in die Pfanne geben und mitbraten.

Majoran und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit in die Pfanne geben und schwenken. Alles mit Salz, Chilisalz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.