

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 9. Mai 2018** ▪
Tagesmotto „Innereien“ mit Alfons Schuhbeck



David von Roth

Ravioli mit Leberfüllung und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: 400 g Mehl mit einer Prise Salz, Eiern und Olivenöl in einer Rührschüssel vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht. Den Teig mit den Handballen auf einer bemehlten Tischplatte ca. 10 Minuten weiter kneten, bis er elastisch ist und glänzt. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser hinzufügen und immer wieder etwas Mehl auf die Hände geben. Bei einem klebrigen Teig, Mehl zugeben.

410 g Mehl, Type 405
 4 Eier
 2 EL Olivenöl
 250 g Butter
 2 Zweige Salbei
 Salz, aus der Mühle

Den Teig in 3-4 Teile teilen und mit dem Nudelholz portionsweise zu ca. 2-3 mm dünnen Teigplatten ausrollen. Den Teig in 4-5 cm große runde Kreise schneiden. Die Füllung (*Zubereitung im nächsten Abschnitt*) mittig in die vorgefertigten Kreise geben. Die zweite Teigplatte über die mit Füllung platzierte Nudelplatte legen und mit einem Messer einzelne Ravioli ausschneiden. Die Ränder der Ravioli mit einer Gabel eindrücken.

Salzwasser zum kochen bringen und die Ravioli ca. 3 Minuten darin ziehen lassen.

Ravioli direkt aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter und Salbeiblättern ca. 3-4 Minuten schwenken.

Für die Füllung: Den Schinken würfeln. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Salbei und Petersilie abrausen und trockenwedeln. Salbeiblätter abzupfen, Petersilie fein hacken. Salbeiblätter, Knoblauch und Zwiebeln in einer Pfanne mit Bratfett ca. 3 Minuten weichdünsten. Anschließend mit Weißwein den Pfannensatz ablösen. Leber waschen, trocken tupfen und kleinschneiden. Mit in die Pfanne geben und durchziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

300 g Hühnerleber
 2 Scheiben Kochschinken
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Salbei
 1 Bund Petersilie
 50 ml Weißwein
 Butterschmalz, zum Anbraten

Für den Salat: Den Salat waschen und trocken tupfen. Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft, Essig und Öl zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.

400 g Feldsalat
 1 Orange
 5 EL Essig
 5 EL Olivenöl
 5 EL Balsamico
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Ganitur: Parmesan fein raspeln.
 40 g Parmesan

Ravioli mit Leberfüllung und Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Parmesan garnieren und servieren.



Jörg Wiegand

Schaschlik aus Schweinefilet und Rinderleber mit Kartoffelspalten und Joghurt-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelspalten:

300 g festkochende Kartoffeln
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Spalten auf ein Backblech geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und über die Kartoffelspalten streuen. Mit Olivenöl beträufeln und für 20 Minuten im Ofen garen lassen.

Für das Schaschlik:

Schweinefilet, á 400 g
Rinderleber, á 300 g
200 g mageren Speck
1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote
1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz
edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schaschlikspieße aus Holz einweichen. Schweinefilet und Leber waschen und trocken tupfen. Paprikaschoten waschen und entkernen. Zusammen mit dem Filet und der Leber in mundgerechte Stücke schneiden. Speck in entsprechend große Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen, halbieren und in etwas größere Stücke schneiden.

Abwechselnd Zwiebel, Fleisch, Leber, Speck, und Paprika auf den Spieß fädeln, bis er gefüllt ist.

Spieße mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver würzen und rundherum im Butterschmalz braten.

Nach dem Anbraten im Backofen auf dem Rost ruhen lassen.

Für die Sauce:

1 Zwiebel
1 TL Tomatenmark
100 ml Weißwein
100 ml Sahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, würfeln und im Bratfett vom Fleisch anschwitzen. Etwas Tomatenmark angehen lassen und mit Weißwein ablöschen. Weißwein einkochen lassen und etwas Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Joghurt-Dip:

1 Zitrone (Abrieb)
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
200 ml Joghurt
50 ml Schmand
etwas Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Joghurt, Schmand, Kräuter und Olivenöl vermischen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schaschlik aus Schweinefilet und Rinderleber mit Kartoffelspalten auf Tellern anrichten und servieren.



Anna Schiller

Hühnerherzen-Ragout mit Paprika-Semmelknödel und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Hühnerherzenragout:

400 g Hühnerherzen, küchenfertig
 100 g durchwachsener Speck
 1 rote Paprika
 1 gelbe Paprika
 1 Zwiebel
 Hühnerfond
 2 Lorbeerblätter
 2 Zweige Majoran
 1 EL Paprikapulver
 1 EL Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hühnerherzen waschen und trockentupfen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Paprika waschen und mit Speck klein würfeln. Zwiebel, Paprika und Speck in Butterschmalz anbraten. Mit Hühnerfond ablöschen. Majoran abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Majoran und Lorbeerblätter dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Paprika-Semmelknödel:

200 g Semmelwürfel
 100 g rote Paprika
 50 g durchwachsener Speck
 1 Zwiebel
 2 Eier
 150 ml Milch
 1 EL Öl
 50 g Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprika waschen, halbieren, blanchieren und im Ofen knusprig werden lassen. Die Haut abziehen und die eine Hälfte pürieren. Andere Hälfte kleinschneiden. Zwiebel abziehen und mit dem Speck klein schneiden. Zusammen in einer Pfanne anbraten. Petersilie abrausen und trockenwedeln und fein hacken. Die Milch erwärmen. Semmelwürfel in eine Schüssel geben und Eier, Milch, Zwiebel, Speck, Paprika und Petersilie zu einer Masse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Masse zu Knödeln formen. Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel für 10-15 Minuten köcheln lassen.

Für den Salat:

200 g Feldsalat
 1 ½ Gurken
 ½ rote Paprika
 4 Cherry Tomaten

Den Feldsalat waschen und trocken tupfen. Paprika und Gurken waschen. Paprika entkernen und Gurke schälen. Beides kleinschneiden. Tomaten vierteln. In das unten angefertigte Dressing geben und gut vermengen.

Für das Dressing:

1 Zitrone
 1 EL Honig
 1 EL mittelscharfer Senf
 1 EL Balsamicoessig
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Olivenöl, Balsamicoessig, Senf, und Honig verrühren und mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken.

Hühnerherzen-Ragout mit Paprika-Semmelknödel und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.