

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Mai 2018 ▪
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



Karen Stadler

Zanderfilet mit Ricotta-Klößchen und Blattspinat

Zutaten für zwei Personen

Für die Ricotta-Klößchen: Bergkäse reiben. Ricotta, Bergkäse, Mehl, geriebenem Muskat, Salz und Pfeffer gut verrühren und für einige Minuten ins Eisfach geben. Spinat waschen, in Butter blanchieren und anschließend fein hacken. Unter die gekühlte Masse rühren und mit einem Esslöffel gleich große Nocken formen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Nocken in hineingeben. Nocken nach etwa 3-4 Minuten aus dem Wasser nehmen und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren erneut in heißem Wasser erwärmen.

250 g Ricotta
50 g Blattspinat
40 g Bergkäse
40 g Mehl
1 Muskatnuss
Butter, zum Blanchieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Blattspinat: Blattspinat waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Muskat reiben und alles in Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

150 g Blattspinat
50 g Butter
1 Zitrone
½ Knoblauchzehe
1 Muskatnuss
Butter, zum Andünsten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Zanderfilet: Fisch waschen und trocken tupfen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Kabeljau mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen. Mit durchwachsenem Speck umwickeln und in Butter braten.

400 g Zander, ohne Haut
2 Scheiben durchwachsener roher Schinken
1 Zitrone (Saft)
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Brot in Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten. Tomaten waschen und vierteln. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

2 Scheiben Weißbrot
2 Cherry Tomaten
½ Bund Petersilie
Butter, zum Anbraten

Zander mit Ricotta Klößchen und Blattspinat auf Tellern anrichten, garnieren und servieren.



David von Roth

Paella

Zutaten für zwei Personen

Für den Reis: Öl in einem Topf erhitzen. Reis mit wenig Öl darin anschwitzen und mit dem Geflügelfond ablöschen. Mit Salz und Safran würzen und ca. 10 Minuten kochen. Sobald der Fond verkocht ist, die Erbsen zum Reis geben. Etwas Flüssigkeit nachgeben und bei niedriger Hitze köcheln lassen.

250 g Basmatireis
100 g TK-Erbsen
1 l Geflügelfond
3 EL gemahlener Safran
Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Für die Unterkeulen: Ofen auf 180-200 Grad vorheizen.

4 Hähnchenunterkeulen
3 EL Paprikapulver
5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenunterkeulen waschen und trocken tupfen. Aus Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Olivenöl eine Marinade herstellen und die Unterkeulen damit marinieren. Die Keulen ca. 10-15 Minuten im Ofen garen.

Für die Tiger Prawns: Die Garnelen vom Kopf befreien und entdarmen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Garnelen darin kurz vor Schluss scharf anbraten und mit Salz würzen.

6 Riesengarnelen, mit Schale
5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für die Muscheln: Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 4 Minuten kochen lassen. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen und entbarten (säubern).

300 g Miesmuscheln
½ Stange Lauch
3 Karotten
1 Knoblauchzehe
200 ml Weißwein
3 EL Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle

Öl in einem Topf erhitzen. Lauch waschen und das untere Ende entfernen. Karotten schälen. Beides grob schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Alles in den Topf geben und kurz anschwitzen. Die Muscheln und die oben zubereiteten Garnelen samt Schale zugeben und mit Weißwein und 500 ml kochendem Wasser ablöschen. Mit Salz abschmecken. Ca. 8-10 Minuten köcheln lassen.

Zum Verfeinern: Paprika und Lauchzwiebeln waschen, säubern und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Alles in einer Pfanne anschwitzen. Wenn alle Zutaten gar sind, den Reis mit in die Pfanne geben. Ca. 10 Minuten vor dem Servieren die Muscheln mit etwas Muschelsud und die Hähnchenkeulen dazugeben. Zum Schluss alles mit Petersilie bestreuen.

½ rote Paprikaschote
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie

Paella auf Tellern anrichten und servieren.



Angela Schütt-Reiprich

Überbackene Rindermedaillons mit Polenta und gebratenem Brokkoli

Zutaten für zwei Personen

Für die Rindermedaillons:

2 Rinderfiletmedaillons (aus der Mitte
geschnitten, à 150 g)
100 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
100 g Pinienkerne
100 g getrocknete Tomaten, in Öl
50 g Butter
80 g Parmesan
20 g Butterschmalz
125 ml Rotwein
2 Töpfe Basilikum
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Rindermedaillons waschen und trocken tupfen. Von beiden Seiten mit Olivenöl einreiben und pfeffern.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und in der Moulinette grob zerkleinern.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in grobe Streifen schneiden. Tomaten abtropfen lassen, das Öl dabei auffangen. Tomaten fein hacken. Öl der Tomaten in einer Pfanne heiß werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Tomaten zugeben und anschmoren. Pinienkerne und Basilikumstreifen darunter mischen und mit Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch von beiden Seiten jeweils 4-5 Minuten sanft anbraten. Die Medaillons in eine ofenfeste Form setzen. Medaillons in den Ofen schieben und ca. 5-7 Minuten garen.

Die Tomaten-Mischung in eine ofenfeste Form legen, Parmesan darüber reiben und mit Butterflöckchen belegen. Ebenfalls ca. 5-7 Minuten im Ofen garen.

Fertig gebackene Tomatentoppings auf dem gegarten Fleisch anrichten.

Den Bratenfond von den Medaillons mit Rotwein einkochen, würzen und mit kalter Butter andicken.

Für die Polenta:

70 g Instant Polenta
1 Knoblauchzehe
300 ml Milch
Parmesan
1 Lorbeerblatt
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Milch mit 300 ml Wasser, der Knoblauchzehe und dem Lorbeerblatt aufkochen. Polenta einrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute kochen lassen. Bei kleinster Hitze zugedeckt unter gelegentlichem Rühren quellen lassen. Knoblauch und Lorbeerblatt entfernen. Parmesan reiben und 2 EL davon mit Olivenöl kräftig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Parmesan bestreut servieren.

Für den Brokkoli:

150 g Brokkoli
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Den Brokkoli waschen und im kochenden Wasser kurz blanchieren. Abgießen und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl kurz scharf anbraten. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

10 Gänseblümchen

Den Tellerrand mit den Gänseblümchen dekorieren.

Überbackene Rindermedaillons mit Polenta und Brokkoli auf Tellern anrichten und servieren.



Jörg Wiegand

Thüringer Wickelklöße mit Petersiliensauce und Rinderfiletspitzen

Zutaten für zwei Personen

Für die Wickelklöße: In einem großen Topf ca. 2 l Wasser zum Kochen bringen.
 3 Eier Semmelbrösel in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten.
 100 g Butter Mineralwasser, Eier und Backpulver verquirlen, salzen, und so viel Mehl
 1 EL Mineralwasser zufügen und verkneten, dass ein nicht zu fester Teig entsteht. Butter in
 450 g Mehl einem Topf zerlassen. Den Teig auf einem Holzbrett ganz dünn
 200 g Semmelbrösel austreiben, mit zerlassener Butter bestreichen und mit den in Butter
 1 TL Backpulver gerösteten Semmelbröseln bestreuen. Dann in dreifingerbreite und
 Salz, aus der Mühle zweihändelange Streifen schneiden, locker zusammenrollen und die
 Ränder fest aufeinander drücken, dass die Füllung nicht herausfließen
 kann. In Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Um zu sehen, ob sie gar sind,
 mit einem Hölzchen in einen Kloß stechen; hängt noch feuchter Teig
 daran, so müssen die Klöße noch weiter kochen, ist aber das Hölzchen
 trocken, so sind sie gar.

Für die Rinderfiletspitzen: Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 200 g Rinderfiletspitzen Rinderfiletspitzen waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen
 Butterschmalz, zum Anbraten und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz scharf von allen Seiten
 Salz, aus der Mühle anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und bis zum Anrichten im Ofen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle warmhalten.
 Pfanne vom Anbraten des Fleisches auf dem Herd lassen.

Für die Petersiliensauce: Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Pfanne mit Butterschmalz
 1 Schalotte anschwitzen. Etwas mit Mehl abstäuben, verrühren und mit Rinderfond
 1 Zitrone (Saft) ablöschen. Gut verrühren und zum Kochen bringen. Petersilie abbrausen,
 500 ml Rinderfond trockenwedeln und fein hacken. Die Petersilie nach und nach in die
 2 Bund glatte Petersilie köchelnde Sauce geben und unter rühren kochen lassen. Zitrone halbieren
 100 g Mehl und Saft auspressen. Mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft und geriebener
 1 Muskatnuss Muskatnuss abschmecken.
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thüringer Wickelklöße mit Petersiliensauce und Rinderfiletspitzen auf Tellern anrichten und servieren.



Anna Schiller

Gefüllte Kalbsröllchen mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

Zutaten für zwei Personen

- Für die Kalbsröllchen:** Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 2 kleine Kalbsschnitzel, á 150 g Fleisch waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie flach
 50 g getrocknete Tomaten klopfen. Ziegenkäse verrühren, die getrockneten Tomaten klein schneiden
 1 Zitrone und die Walnüsse in einer Pfanne anrösten. Einen Zweig Thymian und
 1 Knoblauchzehe zwei Zweige Majoran abrausen und trockenwedeln. Platt geklopfte
 100 g Ziegenfrischkäse Schnitzel mit Käse bestreichen und die getrockneten Tomaten, Walnüsse
 50 g Walnüsse und Kräuter darauf geben. Etwas Zitronenschale darüber reiben, alles mit
 3 Thymian Salz und Pfeffer würzen und einrollen. Mit Zahnstochern feststecken. Eine
 4 Majoran Pfanne mit etwas Öl, restlichem Majoran und Thymian und Knoblauch
 Öl, zum Anbraten erhitzen und die Röllchen je nach Dicke ca. 3 Minuten von jeder Seite stark
 Salz, aus der Mühle anbraten. Für ca. 10 Minuten, je nach Garwunsch, in den Ofen geben.
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Kartoffelgratin:** Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 400 g festkochende Kartoffeln Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Kleine
 1 Zitrone (Abrieb) Auflaufförmchen mit Butter bestreichen. Knoblauch abziehen, fein hacken
 2 Knoblauchzehen und in einem kleinen Topf anbraten. Sahne dazugeben und mit Salz,
 100 ml Sahne Pfeffer und Muskat würzen. Alles kurz aufkochen lassen und die Kartoffeln
 25 g Parmesan hinzugeben. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Das Ganze in die Förmchen
 1 EL Butter geben, mit Parmesan bedecken und ca. 15-20 Minuten im Ofen backen.
 Petersilie
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Speckbohnen:** Die Bohnen waschen, von den Enden befreien und kurz in Salzwasser
 400 g Bohnen kochen. Chili entkernen, kleinschneiden, auf den Bacon geben und die
 12 Scheiben Bacon Bohnen damit einrollen. Mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten.
 1 rote Chili
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gefüllte Kalbsröllchen mit Kartoffelgratin und Speckbohnen auf Tellern anrichten und servieren.