

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Mai 2018 ▪  
Tagesmotto „Muttis Lieblingsrezept“ mit Nelson Müller



**Diego Serratos**

**Mole verde: Grüne Sauce mit Hähnchenmedaillons,  
Chayote, Zucchini und Mais**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Hähnchen:** Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

2 Hähnchenbrüste à 250 g Olivenöl, zum Braten  
Hähnchenbrüste in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten kurz anbraten. Im Ofen nachgaren lassen.

**Für die grüne Sauce:** Knoblauch und Zwiebel abziehen. Kürbiskerne in einer Moulinette zerkleinern. Koriander abbrausen und trocken wedeln.

1 Liter Gemüsefond  
1 mittelgroße Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 Dose grüne Tomaten  
1 Dose „Poblano“ Chilis  
4 frische Jalapeño  
1 Bund Koriander  
1 Prise getrockneten Oregano  
1 TL getrocknetes mexik. Bohnenkraut  
500 g Kürbiskerne  
1 TL Zimt in Pulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Grünen Tomaten, Knoblauchzehen, getrocknete Oregano, Zwiebel, Chilis, Schoten, Koriander, die gemahlene Kürbiskerne, Zimt, Poblanos ohne Stielansatz und Epazote mit dem Gemüsefond im Stehmixer pürieren. In einem Topf aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Gemüse:** Chayote und Zucchini abbrausen, trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. Den Pozole-Mais abtropfen, mit Wasser spülen und zusammen

1 frische Chayote  
1 mittelgroße Zucchini  
1 Dose Pozole Mais  
100 ml Gemüsefond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
mit dem Gemüse in einer Bratpfanne mit etwas Gemüsefond und Wasser anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Salvador Becker**

## **Kalbsleber mit Salbei-Balsamico-Sauce, Spinat und Rösti**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kalbsleber:** Die Leber waschen und von Sehnen befreien. In gleichgroße Stücke schneiden. Den Apfel in 1cm dicke Scheiben schneiden und das Kerngehäuse ausstechen. Leber in Mehl wenden und von beiden Seiten ca. 3 Minuten saftig anbraten. Apfelscheiben ebenso in die Pfanne geben und mit braten bis sie Gold-Braun sind. Die Leber rausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Kalbsleber à 300 g  
1 Apfel  
50 g Mehl  
3 EL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Sauce:** Rotwein in eine Pfanne geben und bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Fond, Balsamico und Salbeiblätter zugeben und weiter köcheln lassen. Zur Bindung ein Stück Butter vorsichtig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

50 ml Rotwein  
150 ml Kalbsfond  
2 cl Balsamico  
6 Salbeiblätter  
2 EL Butter

**Für den Spinat:** Schalotten und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Pinienkerne in eine Pfanne rösten. Butter in einer weiteren Pfanne auslassen und die Schalotten und Knoblauchwürfen glasig dünsten. Den Spinat und die Pinienkerne in die Pfanne geben und ca. 2 Minuten garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

200 g Junge Spinatblätter  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Pinienkerne  
1 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Rösti:** Kartoffeln schälen und fein reiben, die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln, Schalottenwürfel und die Schinkenwürfel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

200 g mehlig kochende Kartoffeln  
2 Schalotten  
50 g Schinkenwürfel  
Rapsöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel kleine Rösti in die Pfanne geben und flach drücken. Die Rösti Gold-Braun von beiden Seiten braten. Die Rösti auf der Küchenrolle abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Stefanie Ost**

## **Selbstmachte Pasta mit Pesto alla genovese und Burrata**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pasta:** Das Mehl, Eier, Olivenöl und Salz in einer Küchenmaschine zu einem trockenen Teig verkneten. 5 Minuten ruhen lassen. Pastateig dünn auswellen und in der Nudelmaschine zu Linguini verarbeiten. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Pasta darin so lange kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen.

**Für das Pesto:** Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone auspressen. Parmesan raspeln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und im Mixer mit Knoblauch, Zitronensaft, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, Salz und Pfeffer zerkleinern.

170 g Pastamehl  
2 Eier (M)  
1 TL Olivenöl  
½ TL Salz  
1 Bund Basilikum  
50 g Pinienkerne  
200 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Pinienkerne in der Pfanne rösten. Pasta mit Pesto vermischen und als Nest aufdrehen und auf dem Teller anrichten. Burrata Inneres darauf verteilen und mit Basilikum Blättchen, gerösteten Pinienkernen und Balsamico-Creme dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Boško Nedović**

## **Frikadellen mit Kartoffelpüree und Gurkensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für die Frikadellen:** Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Brötchen in Milch einweichen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Speck würfeln. Pfanne heiß werden lassen und Schalotten, Knoblauch und Speck kurz anbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und klein hacken. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken. Angebratene Schalotten, Knoblauch und Speck zusammen mit Ei, Senf, Rosmarin, Thymian und Petersilie unter das Hackfleisch mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frikadellen formen und in Butterschmalz anbraten und anschließend im Backofen warmstellen und fertig garen. Den Bratensatz mit Rinderfond ablöschen, einkochen und mit Salz würzen.
- 250 g gemischtes Hackfleisch
  - 50 g Speck
  - 1 Brötchen, vom Vortag
  - 2 Schalotten
  - 1 Knoblauchzehe
  - 1 Zwiebel
  - 50 ml Milch
  - 1 Ei
  - 1 TL Senf
  - ½ Bund glatte Petersilie
  - 1 Zweig Thymian
  - 1 Zweig Rosmarin
  - 50 g Butter
  - Butterschmalz, zum Anbraten
  - 100 ml Rinderfond
  - Olivenöl, zum Braten
  - 1 EL Zucker
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Kartoffelpüree:** Kartoffeln schälen und in kochendes Salzwasser gegeben und ca. 20 Minuten kochen bis sie gar sind. Fertige Kartoffeln stampfen. Die Butter in Würfel schneiden und unter das heiße Püree mischen, bis sie vollständig aufgenommen ist. Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Die heiße Milchsahne mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Milchsahne zu dem Kartoffelstampf geben und mit einem Schneebesen untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 500 g Kartoffeln
  - 250 g Butter
  - 100 ml Sahne
  - 100 ml Milch
  - 1 Muskatnuss
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Gurkensalat:** Gurke waschen, schälen, entkernen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Dill waschen, trocken tupfen und klein hacken. Schalotten abziehen und fein hacken. Schmand, Dill, Schalotten und etwas Zitronensaft zu einem Dip verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit den Gurkennudeln vermengen. Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und feinschneiden.
- 1 Gurke
  - 2 Schalotten
  - 1 Zitrone (Saft)
  - 150 g Schmand
  - ½ Bund Dill
  - 1 Zweig Schnittlauch
  - Zucker, zum Abschmecken
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.