

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Mai 2018 ▪
"Geistreich – Gerichte mit Umdrehung" mit Johann Lafer



Andreas Pfetsch

**Beschwiipste Leber mit Rotwein-Sauce, Apfelscheiben
und Selleriepüree**

Zutaten für zwei Personen

- Für die Leber:** Die Leber waschen und trocken tupfen. Mit den Fingern unter die Haut der Leber, um diese von dem Fleisch sorgfältig abzuziehen. Danach für ca. 20 Minuten in Milch einlegen.
- 300 g Kalbsleber
1 Apfel (Boskop)
300 ml Milch
6 EL Butter
100 ml Calvados
½ TL Zimt
3 Zweige Thymian
1 Zweig Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Herausnehmen, gut trocknen und in Streifen schneiden. Thymian und Salbei abbrausen, trocken tupfen und fein hacken. Apfel waschen, in Scheiben schneiden und Kerngehäuse entfernen.
- 3 EL Butter in der warmen Pfanne erhitzen. Apfel und Leber hinzugeben, gut anbraten und mit Pfeffer, Salz und Zimt würzen. Mit Cognac ablöschen und einen Moment schmoren lassen. Etwas Cognac auf einen Löffel geben, anzünden und in eine Pfanne geben. Leber in der Pfanne schwenken bis die Flamme erloschen ist.
- Leber und Apfel aus der Pfanne nehmen. Die restliche Butter, klein gehackten Thymian und Salbei hineingeben, aufschäumen, Leber und Apfelscheiben darin wenden und mit noch einmal Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für das Püree:** Den Sellerie schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf ausreichend Salzwasser aufkochen und Sellerie darin bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten gar kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Sellerie, Butter und Sahne in einen Topf geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
- 350 g Sellerie
1 Zitrone (Saft)
75 g Butter
125 g Sahne
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und Saft auffangen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- für die Sauce:** Den Rotwein in einen Topf geben, mit Kalbsfond aufgießen und etwas reduzieren lassen. Salbei abbrausen, trockenwedeln, Blätter zupfen und fein hacken. Balsamico und Salbei dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
- 2 cl Rotwein
150 ml Kalbsfond
1 cl Aceto Balsamico-Essig
1 Zweig Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Leber auf Tellern anrichten, Selleriepüree platzieren, Rotwein-Sauce dazugeben und servieren.



Alexandra Nieder

Tagliatelle in Cognac-Sahne-Sauce mit Parmaschinken und karamellisierten Likör-Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

100 g Hartweizengrieß
100 g Mehl
2 Eier
1 EL Öl
1 TL Salz
Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Grieß und Salz mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Öl in die Mulde geben, verkneten und dabei Mehl nach und nach untermischen. Teig 5-10 Minuten kneten, in kleinere Portionen teilen, länglich ausrollen und in der Nudelmaschine erst walzen und in Tagliatelle schneiden. In einem Topf Wasser mit Salz zum Sieden bringen und Nudeln für ca. 3-5 Minuten garen.

Für die Cognac-Sahne-Sauce:

150 g Parmaschinken
80 ml Cognac
200 ml Sahne
2 TL Salz
2 TL Schwarzer Pfeffer

Eine Pfanne erhitzen. Cognac vorsichtig in die Pfanne gießen und anzünden. Die Pfanne schwenken bis die Flammen ausgehen. Hitze auf die mittlere Stufe stellen und Sahne einrühren. Sauce zum Sieden bringen und ca. 6-8 Minuten eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmaschinken klein schneiden und kurz vorm servieren auf die Sauce geben.

Für karamellierte Walnüsse:

200 g Walnüsse
60 g Zucker
10 cl Wöltingeroder Haselnusslikör

Den Haselnusslikör und Zucker in eine Pfanne geben und Zucker schmelzen lassen. Walnüsse halbieren und dazugeben. Hitze stark reduzieren und Nüsse in der Pfanne schwenken. Aus der Pfanne nehmen, einzeln auf Backpapier legen und abkühlen lassen.

Die Tagliatelle mit der Cognac-Sahne-Sauce und Parmaschinken vermengen.

Die Tagliatelle mit Cognac-Sahne-Sauce und Parmaschinken auf Tellern anrichten, mit karamellisierten Walnüssen garnieren und servieren.



Benjamin Gram

Mit Gin flambierte Schweinemedallions mit Gorgonzola-Weißwein-Sauce und Bratkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions: Die Schweinemedallions wachen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schweinemedallions kurz und scharf von beiden Seiten anbraten. Gin darübergeben und flambieren.

- 6 Schweinemedallions á 40 g
- 20 ml Gin
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Bechámelsauce: Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen. Mehl darüberstäuben und bei schwacher Hitze anschwitzen. Milch dazugeben und stetig rühren. Sauce bei schwacher Hitze ganz leicht köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 250 ml Milch
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Gorgonzola-Weißwein-Sauce: Die Zwiebel abziehen und würfeln. Butter in einer hohen Pfanne erhitzen und Zwiebel darin glasig anbraten. Mit Weißwein ablöschen. 60 ml Bechámelsauce und Sahne dazugeben und gut verrühren, sodass keine Klümpchen entstehen. Salbei abrausen und trockenwedeln. 4 Salbeiblätter kleinhacken und in die Sauce dazu geben. Gorgonzola in Würfel schneiden, in die Sauce geben und einrühren.

- 80 g Gorgonzola
- 1 kleine Zwiebel
- 60 ml trockener Weißwein
- 40 ml Sahne
- 20 g Butter
- 2 Zweige Salbei

Für die Bratkartoffeln: Die Kartoffel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und anbraten und Pfanne mit einem Deckel schließen. Zwiebeln abziehen, würfeln dazugeben und mit anbraten. Sobald die Kartoffeln eine gute Farbe angenommen haben, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika würzen.

- 1 große festkochende Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 TL gemahlener Kümmel
- Edelsüßes Paprikapulver, zum Abschmecken
- Pflanzenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schweinemedallions und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, Gorgonzola-Weißwein-Sauce dazu geben und servieren.