

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juli 2018** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Roman Kadletz

Spinatcreme mit Kartoffelkissen, pochiertem Ei und Trüffel

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelkissen: Die Kartoffeln waschen, kleinschneiden, in Salzwasser weich kochen, noch heiß schälen und pressen. Kartoffeln mit den Eiern, dem Eigelb sowie der Stärke vermengen und mit Salz würzen. Mit einem Löffel kleine Krapfen formen und diese in einer Pfanne in etwas Butter beidseitig goldgelb braten.

500 g mehligkochende Kartoffeln
 2 Eier
 1 Eigelb
 1 TL Stärke
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spinatcreme: Spinat waschen und trocken schleudern. In reichlich kochendem Salzwasser blanchieren und danach im Eiswasser abschrecken. Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in Butter erhitzen. Blanchierten Blattspinat begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz durchschwenken, mit Fond aufgießen und aufkochen lassen. Sahne zugießen und nochmals aufkochen lassen. In einen Standmixer umfüllen, cremig aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

500 g frischer Blattspinat
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 300 ml Hühnerfond
 125 ml Sahne
 2 EL Butter
 Eiswasser
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das pochierte Ei: Einen Topf mit Wasser und einem Schuss Essig aufkochen lassen und mit einem Löffel das Wasser ein wenig verrühren, dann das Ei mit einem scharfen Messer einritzen und vorsichtig hinein gleiten lassen. Das Wasser sollte nicht mehr kochen. Nach ca. 4 Minuten das Ei mit Hilfe einer Schöpfkelle herausholen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

2 Eier
 200 ml Essig

Für die Garnitur: Trüffel über das Ei reiben.

1 Sommer Trüffel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Carmen Menz

Oma Ernas Schweine-Kotelett in Sauce gegart mit Knödelscheiben und Eisbergsalat

Zutaten für zwei Personen

- Für die Kotelets in Sauce:** Die Koteletts waschen, trocken tupfen und plattieren. Drei kleine Stücke aus einem Kotelett rausschneiden und beiseite legen.
 2 Schweine-Koteletts à 180 g
 1 Ei (L)
 25 g Mehl
 100 g Paniermehl
 50 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Panierstraße aus Mehl, Ei und Semmelbröseln bereitstellen.
 Ganze Koteletts erst in Mehl, dann Ei und dann in Semmelbröseln panieren. Einen Schmortopf mit Margarine erhitzen und die Koteletts darin goldbraun anbraten.
- Für die Sauce:** Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. In einer Pfanne mit Margarine anschwitzen, die drei kleinen Stücke von den Koteletts dazugeben und mitbraten lassen.
 50 g getrocknete Waldpilze
 20 g Pflanzenmargarine
 ¼ Zwiebel
 3 EL Schmand
 3 EL Sahne
 1 TL mittelscharfer Senf
 3 EL Mehl, zum Andicken
 2 getrocknete Rispen Currykraut
 1 EL getrocknetes Liebstöckel
 2 EL Rotwein
 1 TL Worcester Sauce
 1 EL Sojasauce
 2 TL Salz
 ½ TL Schwarzer Pfeffer
 Anschließend mit Sahne, Schmand und Wasser auffüllen. Salz, Pfeffer, Senf, Currykraut, Liebstöckel und Pilze hinzufügen und köcheln lassen.
 Jetzt die ganzen Koteletts hineinlegen.
 Mit Worcester Sauce, Sojasauce, Rotwein, Salz und Pfeffer abschmecken.
 Currykraut herausnehmen und leicht mit Mehl andicken.
- Für die Knödel:** Brötchen in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Eier, Salz und Muskat verquirlen und die gehackte Petersilie hinzufügen. Mit dem Brötchen vermischen und quellen lassen.
 3 Kaiserbrötchen, vom Vortag
 2 Eier (L)
 ½ Bund glatte Petersilie
 ¼ L Milch 3,5 Fett
 4 EL Semmelmehl
 ½ TL Muskat
 Salz, aus der Mühle
 Einen großen Topf mit Salz zum Kochen bringen.
 Brötchen- Masse in Klarsichtfolie, danach in Alufolie zu einer Wurst rollen, gut verschließen und ins heiße Wasser geben.
 Ca.10-15 Minuten auf kleiner Stufe ziehen lassen.
- Für den Eisbergsalat:** Salat kleinschneiden, waschen und trockenschleudern. Auf den Salat Zucker und Olivenöl verteilen. In einer kleinen Schüssel Pfeffer, Salz und Essig verrühren. Etwas Zucker, Öl und Wasser hinzugeben. Über dem Salat verteilen.
 ½ Kopf Eisbergsalat
 1 TL Essig „milde Himbeere“
 2 EL Olivenöl
 2 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sebastian Klein

Süßkartoffel-Falafel im selbstgebackenen Fladenbrot mit Erbsen-Feta-Hummus und buntem Salat

Zutaten für zwei Personen

- Für die Süßkartoffel-Falafel:** Die Süßkartoffel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne ca. 15 Minuten mit Öl anbraten. Knoblauch abziehen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Wenn die Kartoffel durch ist, die Pfanne vom Herd nehmen und die Kartoffel in eine Küchenmaschine geben. Mehl, frischen und getrockneten Koriander, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Olivenöl dazugeben. Kartoffel solange mixen bis ein Teig entsteht. Aus dem Teig kleine Bällchen formen und diese in einer Pfanne mit Öl auf mittlerer Hitze braten. Die fertigen Bällchen auf einem Küchentuch abtropfen und ruhen lassen.
- 1 große Süßkartoffel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 4 EL Kichererbsenmehl
 - ½ Bund Koriander
 - 1 TL gemahlener Koriander
 - 1 TL Kreuzkümmel
 - 1 EL Olivenöl
 - Neutrales Öl, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Fladenbrot:** Joghurt, Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig vermengen. Den Teig durchkneten und kurz ruhen lassen. Anschließend den Teig vierteln und die Teilstücke zu Fladen ausrollen. Die Fladen in einer Pfanne von beiden Seiten ohne Fett kurz ausbacken.
- 150 g Joghurt
 - 150 g Weizenmehl
 - ½ TL Backpulver
 - 1 Prise Salz
- Für den Erbsen-Feta-Hummus:** Knoblauch abziehen. Erbsen, Feta, Tahini, Olivenöl und die Knoblauchzehe in eine Küchenmaschine geben und durchmixen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 80 g TK Erbsen
 - 40 g Feta
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 TL Tahini
 - 3 TL Olivenöl
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Salat:** Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und mit Zucker und Essig kurz ziehen lassen. Gurke abbrausen, trockentupfen, entkernen und in Streifen schneiden. Tomate abbrausen, trocken tupfen und kleinschneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Das Fladenbrot mit Hummus bestreichen und 3 Falafel drauflegen. Tomate, Gurke und Zwiebel mit dazugeben. Mit ein wenig Joghurt garnieren und das Fladenbrot zuklappen.
- 1 Rote Zwiebel
 - ½ Salatgurke
 - 1 Tomate
 - 1 TL Naturjoghurt
 - ½ Bund frischer Koriander
 - Essig
 - 1 TL Zucker

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sabine Ebner

Putengeschnetzeltes mit Kokos-Curry-Sauce und Basmati

Zutaten für zwei Personen

Für den Basmati: Den Basmati mit 100 ml Salzwasser und dem Fond in einem Topf gar kochen. Anschließend mit Butter vermengen.
 200 g Basmati-Reis
 100 ml Gemüfefond
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Für das Geschnetzelte: Pute in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in einer großen Pfanne mit Öl andünsten bis die Zwiebeln glasig werden. Fleisch dazu geben und mit anbraten, bis das Fleisch Bratensaft von sich gegeben hat.
 500 g Putenbrustfilet
 1 Zwiebel
 1 ½ Knoblauchzehen
 1 Prise Paprikapulver
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für die Sauce: Zu der Fleischpfanne erst 200 ml von der Kokosmilch geben und mit dem Fleisch köcheln lassen. Currypulver unterrühren. Wenn die Sauce etwas dicker geworden ist, die restliche Kokosmilch dazugeben und noch etwas Currypulver. Kräutermischung und Zitronenöl zum Schluss dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 400 ml Kokosmilch
 2 TL TK-Kräutermischung
 20 ml Zitronenöl
 4 EL Currypulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Maximilian Engler für Claudio Becker

Rinderfilet mit Sauce béarnaise, Pariser Kartoffeln und Speckbohnen

Zutaten für zwei Personen

- Für das Rinderfilet:** Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 2 Rinderfilets à 300 g Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten halbieren, Knoblauch leicht andrücken. Rinderfilet in heißem Öl von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch zugeben und alles kurz weiterbraten. Filet auf ein mit Alufolie ausgelegtes Blech geben und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten rosa garen.
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 Neutrales Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Sauce béarnaise:** Eier trennen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Eigelbe mit Zitronensaft, getrocknetem Estragon, etwas Salz, Zucker, Wein, Sahne und Crème fraîche über einem Wasserbad aufschlagen. Butter kurz aufkochen, langsam in das Gefäß geben und dabei weiterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 2 Eier (Eigelb)
 ½ Zitrone (1 EL Zitronensaft)
 1 EL Sahne
 100 ml Weißwein
 1 EL Crème fraîche
 150 g Butter
 1 TL Estragon
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Pariser Kartoffeln:** Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Ausstechlöffels nussgroße Kugeln ausstechen. Kugeln in Salzwasser 5 Minuten kochen, herausnehmen und gut abtropfen lassen. Öl in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln darin goldgelb backen. Mit Salz würzen.
 250 g festkochende Kartoffeln
 Neutrales Öl, zum Backen
 Salz, aus der Mühle
- Für die Speckbohnen:** Bohnen in gesalzenem Wasser ca. 3-4 Minuten kochen lassen, dann mit kaltem Wasser abspülen. 6 Bohnen mit jeweils einer Scheibe Speck einrollen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Speckbohnen dort knusprig braten.
 150 Schinkenspeck
 200 g Buschbohnen
 3 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Judith Baiker

Schnitzel „Wiener Art“ mit Käsespätzle und süßem Salat

Zutaten für zwei Personen

- Für das Schnitzel:** Die Schnitzel waschen, trockentupfen und plattieren. Ei verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Semmelbröseln bereitstellen. Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Anschließend in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel darin frittieren.
- 2 Schnitzel Schweinerücken à 180 g
 - 1 Ei
 - 50 g Mehl
 - 100 g Semmelbrösel
 - 100 g Butterschmalz
 - 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Spätzle:** Wasser aufsetzen und Salz hinzugeben. Mehl fein sieben. Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig schlagen bis er Blasen wirft. Den Teig durch eine Spätzlepresse in kochendes Salzwasser geben. Die fertigen Spätzle auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Käse schmelzen und mit den Spätzle vermengen.
- 250 g Mehl
 - 100 g Emmentaler
 - 50 g Romadur
 - 50 ml Milch
 - 4 Eier
 - 10 g Salz
- Für den süßen Salat:** Salat waschen, trockenschleudern und klein rupfen. Crème fraîche, Öl, Essig, Zucker und Salz vermengen und zu einer Vinaigrette verrühren. Über den Salat geben.
- ½ Eisbergsalat
 - 2 EL Crème fraîche
 - 2 EL Olivenöl
 - 4 EL Essig
 - 2 EL Zucker
 - Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.