

| Die Küchenschlacht - Menü am 23. März. 2015 |
„Leibgerichte“ Nelson Müller



Leibgericht: „Schweinefiletmedaillons mit Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Türmchen“ von Marian Wagner

Zutaten für zwei Personen

Für die Schweinemedallions:

400 g Schweinefilet
1 Bund frischer Rosmarin
1 Bund frischer Thymian
1 Bund frischer Salbei
2 EL Sonnenblumenkernöl
2 TL Oregano getrocknet
2 TL Kümmel
2 TL geräuchertes Paprikapulver
2 Knoblauchzehen
Meersalz, zum Abschmecken
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Rosmarinkartoffeln:

300 g sehr kleine Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
1 frische Chillischote
1 Bund frischer Rosmarin
1 Bund frischer Thymian
4 EL Sonnenblumenkernöl
8 EL Olivenöl
Meersalz, zum Abschmecken
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Tomatentürmchen:

2 große Tomaten
1 Aubergine
5 Scheiben Parmaschinken
1 Packet Büffelmozzarella
8EL Sonnenblumenkernöl
Meersalz, zum Abschmecken
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Creme:

125 g Crème fraîche
2 Zehen Knoblauch
1 Beet Kresse
Meersalz, zum Abschmecken
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze einstellen.

Für die Kartoffeln ein Backblech mit Olivenöl, Sonnenblumenkernöl, Meersalz und Pfeffer belegen. Den Rosmarin und den Thymian waschen, trocken tupfen und ebenfalls dazugeben. Die Chillischote der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien, grob schneiden und gemeinsam mit dem Knoblauch samt Schale auf das Backblech geben. Die Kartoffeln waschen, trocknen und anschließend halbieren. Die Kartoffeln werden mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech und die darauflegenden Zutaten gelegt. Das Backblech in den Ofen schieben.

Für die Türmchen eine Pfanne auf höchster Stufe auf dem Herd erhitzen. Die Tomaten und die Aubergine waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Den Büffelmozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden.

Das Sonnenblumenkernöl in die Pfanne geben. Aubergine und Parmaschinken in der Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus Tomate, Aubergine, Büffelmozzarella und Parmaschinken die Tomatentürmchen bauen und in einer Bratform in den Backofen schieben.

Für das Schweinefilet die Pfanne kurz heiß ausspülen und weiter bei starker Hitze auf den Herd stellen. Im Mörser das Meersalz, den Pfeffer, das Paprikapulver, den Kümmel, den Oregano und den Thymian zermahlen. Anschließend das Sonnenblumenkernöl in die Pfanne geben und das Schweinefilet scharf von beiden Seiten anbraten. Währenddessen den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Salbei, den Rosmarin und den Thymian waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Nun das Filet mit dem entstandenen Sud, Salbei, Rosmarin, Thymian und Knoblauch in eine Bratform geben und diese ebenfalls in den Backofen schieben.

Für die Creme die Crème fraîche, das Meersalz und den Pfeffer in einer Schale verrühren. Die Kresse waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls zu der Creme geben.

Die Bratformen aus dem Ofen nehmen und das Schweinefilet in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Teller legen, das Tomatentürmchen daneben stellen, die Kartoffeln dazu legen, etwas von der Creme auf die Teller streichen und servieren.



Leibgericht: „Gefüllte Lammkoteletts mit Remouladensauce und Feldsalat“ von Brigitte Kuhn

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllten Lammkoteletts:

300 g	Lammkaree
120 g	weiße Champignons
1	Zwiebel
2 EL	Butter
1	Ei
60 g	Paniermehl
100g	Mehl
½ Bund	glatte Petersilie, zum Garnieren
400 ml	Pflanzenöl, zum Ausbacken
2 EL	Pflanzenöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Remoulade:

1 TL	Sardellen
1/2	Zitrone
2	Gewürzgurken
1 TL	Kapern, aus dem Glas
1	Ei
1TL	mittelscharfer Senf
10 ml	Worcesterhiresauce
1 Zweig	glatte Petersilie
1 Zweig	Kerbel
1 Zweig	Estragon
125 ml	Sonnenblumenöl
1 Prise	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Feldsalat:

100 g	Feldsalat
3	Essblüten
5	Kirschtomaten
2 EL	dunkler Balsamicoessig
1 TL	mittelscharfer Senf
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Füllung der Koteletts die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Champignons sauber bürsten und ebenfalls klein hacken. Zwei Esslöffel Öl sowie zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne



erhitzen und darin die Zwiebeln glasig dünsten, die Champignons dazugeben und so lange rösten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vom Lammkaree Koteletts rausschneiden, eine Tasche einschneiden die Füllung hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus verquirltem Ei, Mehl und Paniermehl herstellen und die Lammkoteletts darin panieren. Das übrige Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und darin die Lammkoteletts schwimmend goldgelb herausbacken.

Die Petersilie waschen, trocken tupfen, abzupfen und für die Garnitur beiseitelegen.

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern, die Kirschtomaten waschen und trocken tupfen. Aus dem Olivenöl, dem Balsamicoessig, dem Senf sowie einer Prise Zucker eine Vinaigrette herstellen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Salat mit der Vinaigrette marinieren und mit den Essblüten garnieren.

Für die Remoulade die Petersilie, den Kerbel und den Estragon waschen, abzupfen und klein hacken. Die Sardellen in feinste Stücke schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kaper sowie die Gewürzgurken ebenfalls klein hacken. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Senf und dem Zitronensaft sowie der Worcestershiresauce und dem Zucker verrühren und langsam das Sonnenblumenöl einfließen lassen und zu einer Mayonnaise verrühren. Abschließend die kleingehackten Kräuter und die anderen Zutaten untermengen und die Remoulade mit Salz abschmecken.

Die Koteletts mit der Remoulade und dem Feldsalat auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.



Leibgericht: „Himmel und Äd 2.0“ von Tom Mackenroth

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst:

1	feine Blutwurst
1	grobe Blutwurst
150 g	Filoteig
500 ml	trockener Rotwein
1	Äpfel
4	Schalotten
50 g	Mehl
50 g	Butter
1 Zweig	Rosmarin
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Für die Zwiebeln:

4	Schalotten
75 g	Zucker
3	Nelken
3	Lorbeerblätter
500 ml	trockener Rotwein

Für die Äpfel:

5	Äpfel
0,5 l	Apfelsaft klar
½ Bund	Minze
75 g	Zucker
2	Tonkabohnen
1 Tropfen	grüne Lebensmittelfarbe
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für zweierlei Kartoffeln:

250 g	Panchetta
250 g	mehligkochende Kartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
50 g	Butter
100 g	Schlagsahne
250 ml	Milch
50 g	Crème Fraîche
1	Muskatnuss
	Frittierfett
	Salz, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, zum Abschmecken



Zubereitung

Die Eismaschine vorkühlen.

Die Milch und in einem Topf erhitzen.

Für das Apfel-Eis zwei Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in kleinste Stücke schneiden. Etwa ein Drittel davon übrig lassen. Die Minzeblätter von den Zweigen zupfen.

Einen Topf mit den übrigen Apfelstücken, dem Apfelsaft, dem Zucker und der der Minze erhitzen und die Äpfel kompottartig einkochen lassen. Einen Tropfen grüne Lebensmittelfarbe hinzugeben und gut verrühren. Anschließend die Masse in die Eismaschine geben.

Für die Schalottenmarmelade die Schalotten abziehen, drei davon in kleine Stücke schneiden, und bis auf zwei Teelöffel, mit dem Rotwein, den Lorbeerblättern, den Nelken sowie dem Zucker in einem Topf einkochen lassen.

Für die Blutwurstcreme die feine Blutwurst aus der Pelle lösen und in dünne Scheiben schneiden. Einen Topf erhitzen und darin zuerst die übriggebliebenen Zwiebel- und Apfelstücken anbraten, anschließend die Blutwurststücke hinzufügen, alles mit etwas Rotwein ablöschen, mit dem Rosmarinzwig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelcreme und die Pommes beide Kartoffelsorten schälen. Die Mehligkochenden halbieren, in etwas Salzwasser halb gar kochen und danach in der Sahne weiter gar kochen. Den Panchetta klein schneiden und in einer Pfanne braten. Anschließend die Mehligkochenden zu Püree stampfen, die warme Milch hinzugeben und verrühren. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit Butter, Sahne und Crème fraîche verfeinern. Die Panchettawürfel in das Püree geben und vermengen. Für die Pommes die Festkochenden in lange, dicke Streifen schneiden und in der Fritteuse zu Pommes ausbacken, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Blutwurstchips die grobe Blutwurst pellen, in dünne Scheiben schneiden, mehlieren und mit dem Filoteig ummanteln. Pflanzenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Blutwurstscheiben braten.

Für die karamellisierten Apfelscheiben den Apfel waschen in große Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Anschließend die Tonkabohnen raspeln und über die Apfelscheiben geben.

Für die frittierten Zwiebelringe die übrige Zwiebel in Ringe schneiden und im Frittierfett ausbacken.

Die Blutwurstcreme mit den Blutwurstscheiben, der Kartoffelcreme, den Pommes, der Schalottenmarmelade und den Zwiebelringen auf Tellern anrichten und mit dem Apfel-Eis und den karamellisierten Apfelingen garnieren.



Leibgericht: „Allgäuer Filettopf mit Kässpätzlen“ von Karen Fritzenschaft

Zutaten für zwei Personen

Für die Kässpätzlen:

300 g	Spätzlemehl
100 g	Bergkäse mit Rinde
100 g	Emmentaler
100 g	Weißlacke
3	große Eier
1	Zwiebel
20 g	Butter
0,5 l	dunkles Weizenbier
	Salz, aus der
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Filettopf:

350 g	Rinderfilet
250 g	braune frische Champignons
1	Zwiebel
1	Zitrone
1 Bund	Schnittlauch
1 EL	Butterschmalz
4 cl	trockener Sherry
4 cl	Whisky
200 g	Schlagsahne
1 EL	Butter
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
2 TL	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Spätzle den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit der Butter einfetten. Die drei Käsesorten reiben und miteinander vermischen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und abwiegen. Das Gewicht der Eier nun an Mehl hinzufügen. Außerdem einen Teelöffel Salz dazugeben und die Masse zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Prise Pfeffer hinzufügen. Das Weizenbier nach und nach dazugeben, sodass ein elastischer Teig entsteht.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Den Teig mit einer Spätzlereibe in das kochende Wasser reiben. Sobald die erste Schicht Spätzle an der Oberfläche schwimmt, wird sie mit einer Schaumkelle herausgehoben und in die vorbereitete Auflaufform gegeben. Anschließend mit einer Schicht Käse bedecken und solange Schichten bis sich alle Spätzle in der Auflaufform befinden. Mit einer Käseschicht abschließen und im Backofen warmhalten.



Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen.

Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebeln solange in der Pfanne braten, bis sie eine dunkelbraune Farbe haben.

Für den Filettopf die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden.

Das Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen. Das Filet mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika würzen. Von beiden Seiten anbraten und mit dem Sherry und dem Whisky ablöschen. Anschließend kurz köcheln lassen und die Sahne hinzufügen. Die angebratenen Pilze und Zwiebeln hinzugeben. Die Zitrone waschen, abtrocknen und einen Teil der Schale in die Pfanne reiben.

Die Spätzle aus dem Ofen nehmen, großzügig mit Pfeffer würzen und gründlich durchmischen. Nun die Spätzle in einen kleinen Topf geben. Das Rinderfilet darüber verteilen. Als nächste Schicht die Champignons dazugeben und mit den gebratenen Zwiebeln abschließen. Als Garnitur den Schnittlauch darüber geben und servieren.



Leibgericht: „Seeteufel mit Sesamhaube, Zitronen-Wodka-Risotto und Flower Sprouts“ von Hermann Hujo

Zutaten für zwei Personen

Für den Seeteufel:

400 g	Seeteufelfilet à 200 g, ohne Haut
50 g	Butter
40 g	Waldhonig
50 g	Sesam
2 ½ EL	milder Fischfond
1 EL	Sojasauce
1	Zitrone, zum Garnieren
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	weißer Pfeffer, zum Abschmecken

Für das Risotto:

125 g	Risottoreis
3	Lauchzwiebeln
1	Zitrone
50 g	Parmesan
2 EL	Wodka
75 ml	trockener Weißwein
750 ml	Gemüsefond
75 g	Butter
1 Bund	Thymian
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Flower Sprout:

200g	Flower Sprout
20 g	Butter
1	Zitrone
	Salz, aus der, Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Seeteufel den Backofen auf Grillfunktion einstellen und vorheizen. Alternativ zur Grillfunktion auf 150 Grad Oberhitze einstellen.

Für das Risotto die Lauchzwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Frühlingszwiebeln zusammen mit dem Risottoreis darin glasig anbraten. Die Zitrone waschen und trocken tupfen. Die Schale über das Risotto reiben. Die Pfanne mit dem Weißwein ablöschen und diesen verkochen lassen. Etwas von dem Gemüsefond hinzufügen, einkochen lassen und diesen Vorgang wiederholen, bis das Risotto den gewünschten Gargrad erreicht hat.



Den Thymian waschen, trocken tupfen, abzupfen und hacken. Den Parmesan reiben. Den Thymian zusammen mit dem Parmesan, der Butter und dem Wodka zum Risotto hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone auspressen und für die Säure noch etwas von dem Saft zum Risotto geben.

Für den Seeteufel den Honig, die Butter, den Fischfond und die Sojasauce zusammen in einem Topf erhitzen und solange einreduzieren, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Anschließend den Sesam hinzufügen und die Masse leicht abkühlen lassen.

Den Seeteufel kurz scharf in der Pfanne anbraten und anschließend mit der Sesammasse oben dünn bestreichen. Den Fisch im Backofen für drei Minuten nachgaren lassen. Den Fisch mit weißem Pfeffer, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Für den Flower Sprout einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und den Sprout für etwa zwei Minuten darin bissfest garen. Die Zitrone halbieren und den Saft herauspressen. Anschließend die Röschen in Butter schwenken, mit dem Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

Für den Seeteufel die Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben.

Den Seeteufel auf dem Zitronen-Wodka-Risotto anrichten, den Flower Sprout dazugeben, mit der Zitronenschale und dem Thymian garnieren und servieren.



Leibgericht: „Schweinelende mit Apfel-Senf-Sauce und Ricotta-Gnocchi“ von Eva Minges

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 1 Schweinefilet à 250 g
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce:

- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Apfel
- 1 EL Butter
- 100 ml Schlagsahne
- 100 ml Apfelsaft
- 3 EL körniger Dijon-Senf
- 1 TL Mehl
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Gnocchi:

- 250 g Ricotta
- 30 g Parmesan
- 2 EL Butter
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 60 g Weizenmehl
- 50 g Mehl, für die Arbeitsfläche
- 10-15 Salbeiblätter
- Salz, aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Einen großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schweinelende von allen Seiten im Ganzen kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Anschluss im Ofen warmhalten.

Für die Gnocchi den Parmesan reiben und das Ei trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Zitrone waschen und ein wenig von der Zitronenschale abreiben. Den Ricotta, das Mehl, den Parmesan, den Zitronenabrieb und das Eigelb gut miteinander verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Teig dicke Rollen formen (etwas mehr als fingerdick)



und diese mit etwas Mehl bestäuben. Zentimeterbreite Scheiben von den Rollen abschneiden und auf einem mit Mehl bestäubten Brett auslegen. Mit einer Gabel auf beiden Seiten jeweils die Stücke eindrücken. Die Gnocchi nacheinander ins siedende Salzwasser werfen und garen lassen bis sie an die Oberfläche steigen. Abseihen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Für die Sauce die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Etwas von dem Grün zur Seite legen. Den Apfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Anschließend den Apfel zugeben und mitbraten. Das Ganze mit dem Apfelsaft und 75 Milliliter Wasser ablöschen und aufkochen lassen.

Die Sahne und den Senf langsam einrühren und nochmals aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und offen köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

In einer Pfanne die Butter für die Gnocchi erhitzen und die Salbeiblätter zugeben. Die Gnocchi zugeben und schwenken.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit den geschwenkten Gnocchi und der Sauce auf Tellern anrichten und mit dem Grün der Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.