

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2024** ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Cornelia Poletto



Klaus Rottensteiner

Südtiroler Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

3 Eier
200 ml Heumilch
Butter, zum Braten
50 ml Rum, 60%
50 g Rosinen
100 g Mehl, Type 00
1 Pck. Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
5 EL Zucker + etwas Zucker zum
Karamellisieren
1 Prise Salz
Puderzucker, zum Bestäuben

Die Rosinen in heißem Wasser oder etwas Rum einweichen.

Eier trennen und die Eiweiße in einer Schüssel mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee schlagen. In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und dem Bourbon-Vanillezucker vermengen, anschließend Heumilch, Vanilleextrakt und zuletzt Mehl und Backpulver dazu sieben. Gründlich mischen. Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelb-Mehl-Mischung heben, um die Luftigkeit zu erhalten.

Etwas Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Den Teig hineingießen und bei mittlerer Hitze zugedeckt anbraten, bis die Unterseite goldbraun ist. Nach Belieben mit den eingelegten Rosinen bestreuen. Dann den Teig wenden, in kleine Stücke zerreißen, erneut wenden und Teig rundum goldbraun werden lassen.

Etwas Zucker in die Pfanne geben und den Schmarrn darin karamellisieren. Im Anschluss etwas Rum direkt über den Schmarrn gießen und flambieren. Den Kaiserschmarrn vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Für ein Extra-Aroma können Sie etwas Zitronenabrieb zum Teig hinzufügen. Auch ein wenig Zimt kann dem Teig eine besondere Note verleihen.

Für das Apfelmus:

500 g Äpfel
½ Zitrone, Saft
100 ml naturtrüber Apfelsaft
3 Gewürznelken
1 Prise Zimt
1-2 EL Zucker

Zitrone auspressen. Äpfel zuerst waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Stücke schneiden mit Zitronensaft beträufeln. Apfelstücke mit dem Apfelsaft in einem Topf mit Zucker, Zimt und Nelken geben und 10-15 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Anschließend mit einem Pürierstab zerkleinern und warm oder kalt servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2024** ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Cornelia Poletto



Tanja Kollischan

Linguine mit Blitz-Bolognese

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

125 g Weizenmehl, Type 00
 75 g Hartweizengrieß
 2 EL Olivenöl
 1 Prise Salz

Das Mehl, Grieß, Salz, Öl und 80 ml Wasser mit dem Handrührgerät vermengen und anschließend zu einem homogenen Teig kneten. In Frischhaltefolie verpacken und für 10 Minuten in die Gefriertruhe legen.

Für die Bolognese:

100 g Rinderhackfleisch
 100 g Schweinehackfleisch
 25 g Pancetta
 1 kleine Karotte
 1 Stange Sellerie
 1 kleine Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 getrocknete Tomaten in Öl
 200 ml passierte Tomaten
 50 ml Rotwein
 1 EL Tomatenmark
 100 ml Rinderfond
 1 TL Zucker
 1 TL getrockneter Oregano
 1 TL getrockneter Thymian
 1 Lorbeerblatt
 2 EL kalte Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pancetta klein würfeln und in einer tiefen Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen, bis er knusprig ist. Herausnehmen und das Fett in der Pfanne lassen.

Zwiebel abziehen. Karotten schälen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie fein würfeln und im Speckfett 5 Minuten anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Knoblauch abziehen, klein würfeln, dazugeben und 1 Minute mitbraten.

Rinder- und Schweinehackfleisch dazugeben und scharf anbraten, bis es gut gebräunt ist. Dabei das Fleisch zerteilen, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Getrocknete Tomaten fein schneiden, zusammen mit Tomatenmark unterrühren und 1 Minute rösten. Mit Rotwein ablöschen und 2-3 Minuten einkochen lassen, bis der Alkohol verdampft ist. Die passierten Tomaten, Rinderfond, Zucker, Oregano, Thymian und Lorbeerblatt hinzufügen. Speck zurück in die Pfanne geben und alles 15-20 Minuten leicht köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren kalte Butter hinzufügen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

Mehl, zum Mehlieren
 Salz, aus der Mühle

Teig auf einer leicht bemehlten Fläche sehr dünn ausrollen (ca. 1 mm), anschließend mit einer Nudelmaschine Teigbahnen ausrollen. Linguine-Aufsatz aufsetzen und Nudelteig zu Linguine ausschneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, dann auf mittlere Hitze zurückdrehen und Linguine darin etwa 2–3 Minuten kochen. Anschließend in einem Sieb abgießen und mit Sauce in einem Topf vermengen.

Für die Garnitur:

10 g Parmesan
 ½ Bund Basilikum

Parmesan reiben. Basilikumblätter zupfen. Gericht mit Parmesan und Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2024** ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Cornelia Poletto



Jan Iffland

Lachs-Spinat-Crêpes

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:
 250 g Lachsfilet, ohne Haut
 ½ Zitrone, Saft
 15 g glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Den Lachs in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Stiele der Petersilie entfernen, Petersilie hacken und zum Lachs geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zitrone auspressen, Saft hinzufügen und gut verrühren. Für ca. 30 Minuten beiseitestellen und ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Für die Crêpes:
 2 Eier
 50 g Butter
 200 ml Milch
 120 g Weizenmehl
 1 Prise Zucker
 1 Prise Salz
 1 TL Sonnenblumenöl

Milch, Öl, Mehl, Salz und Zucker mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten, dann die Eier hinzufügen und gut verquirlen. In einer Crêpe-Pfanne etwas Butter erhitzen und nacheinander 4 Crêpes goldbraun ausbacken.

Für den Spinat:
 450 g Blattspinat
 1 Schalotte
 2 TL flüssiger Honig
 10 ml Weißwein
 Olivenöl, zum Anbraten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und die Schalotte kurz darin anschwitzen. Spinat hinzufügen und kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Honig würzen und mit dem Weißwein ablöschen.

Für die Crème fraîche:
 ½ Zitrone, Saft
 200 g Crème fraîche
 1 Schuss Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone auspressen und einen Schuss Zitronensaft mit Crème fraîche und Olivenöl gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:
 50 g Blattspinat
 50 g Parmesan
 50 g Butter

Parmesan reiben. Jeweils einen Crêpe mit etwas Crème fraîche bestreichen, dann den Spinat darauf verteilen. Den Lachs in einer Reihe darauf platzieren und im Crêpe einrollen. In ca. 5 cm lange Röllchen schneiden. Auf einem Teller etwas rohen Blattspinat verteilen, die Röllchen darauf platzieren und Parmesan darüber streuen, schließlich mit ein paar Stücken Lachs garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2024 ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Cornelia Poletto



Sollten Sie **Lachs** verarbeiten wollen, dann greifen Sie auf pazifischen Lachs zurück. Laut WWF sind Fische aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl (pazifischer Lachs): Nordostpazifik FAO 67: Alaska (Wildfang, alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorboscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2024** ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Cornelia Poletto



Christina Nater

Mistkratzerli mit Kartoffelpüree, Spinat-Salat und Rosmarin-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für das Mistkratzerli:

2 küchenfertiges Stubenküken, à 450 g
 1 Zitrone, Saft
 1 TL mildes Currypulver
 2 TL Salz
 1 EL Olivenöl

Den Backofen auf 240 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone halbieren und auspressen. Stubenküken mit Salz, Currypulver, Zitronensaft und Olivenöl von allen Seiten einreiben und für 20-25 Minuten im Ofen garen.

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 25 g kalte Butter
 75 ml Sahne
 50 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit einem Sparspäler schälen. Je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden. Kartoffeln in einen Topf mit Dämpfeinsatz geben, Deckel schließen und die Kartoffeln über dem kochenden Wasserbad 15-20 Minuten weich garen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Kartoffelmasse nach und nach unter die Milch-Sahne-Mischung rühren. Butter in Würfel schneiden und unter das heiße Püree rühren, bis diese vollständig geschmolzen ist.

Für das Rosmarin-Öl:

1 Bund Rosmarin
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Abrieb
 200 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Nadeln abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Zitronenschale abreiben. Öl mit Rosmarin, Knoblauch und Zitronenabrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat-Salat:

200 g Babyspinat
 2 Scheiben Bacon
 2 EL Dijonsenf
 3 EL Condimento Bianco
 5 EL Olivenöl
 1 Prise mildes Curry
 1 Prise Piment d'Espelette
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Senf, Olivenöl und Condimento Bianco vermengen und mit Curry, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen. Babyspinat putzen und mit dem Dressing vermengen.

Bacon in der Pfanne kross zerlassen und über den Salat krümeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.