



## | Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 21. Januar 2008

### ***Perlhuhnbrust an Gnocchi-Physalis-Erbsen mit Trüffelschaum von Constantina Plappert***

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Perlhuhnbrüstchen, à 160 g, küchenfertig
1 Knolle	Chinatrüffel, schwarz
100 g	Physalis
200 g	Erbsen
200 g	Gnocchi, aus dem Frischepack
10 ml	Noilly Prat (Wermut)
100 ml	Schlagsahne
50 g	Frischkäse, natur
100 g	Butter
1	Vanilleschote
1 Schote	Chili, getrocknet
	Pfeffer-Mix (Kubeben-, Malabar- und Langpfeffer)
	Sojasauce, hell
	Muskatnuss
	Öl
	Currymix oder Currypulver
	Salz

#### **Zubereitung**

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Perlhuhnbrust waschen und trocken tupfen. Anschließend leicht salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit Öl beidseitig anbraten. Mit der Hälfte des Noilly Prat ablöschen und auf einem Backblech für 20 Minuten in den Backofen geben.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi und eine Prise Salz in siedendes Wasser geben und kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Gnocchi mit einem Schöpflöffel aus dem Wasser nehmen.

Schlagsahne, Frischkäse und einen Esslöffel Sojasauce vermengen und in einem Topf erhitzen. Die Chilischote längs aufschneiden und entkernen.

Ein wenig geriebene Muskatnuss, einen halben Teelöffel Currymix, die halbe Chilischote und eine halbe Vanilleschote zur Soja-Sahne geben, kurz aufkochen und bei niedriger Hitze leicht einreduzieren lassen. Mit dem Rest vom Noilly Prat abschmecken. Die Chilischote und die Vanilleschote entfernen und die Sauce mit dem Zauberstab pürieren. Etwas geriebenen Chinatrüffel untermischen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Die aufgetauten Erbsen darin schwenken.

Die Blätter der Physalis – bis auf vier für die Dekoration - entfernen und die Früchte ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gnocchi und die Hälfte der Sauce dazugeben, gut mischen und heiß werden lassen.

Die Perlhuhnbrust aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten. Die Gnocchi und das Gemüse dazugeben. Die Sauce kurz mit dem Zauberstab aufschäumen und über die Perlhuhnbrustscheiben geben. Mit den übrigen Physalis dekorieren.



## ***Miesmuscheln in Kokosmilch mit Koriander und Duftreis von Moritz Claassen***

### **Zutaten für zwei Personen**

1,5 kg	Miesmuscheln
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
2 Stangen	Zitronengras
1 Knolle	Ingwer
1 Schote	Chili, rot
2	Kaffir-Limetten-Blätter
400 ml	Kokosmilch
2 Zweige	Koriander
2	Limetten
75 g	Basmati-Reis
75 g	thailändischer Jasmin-Reis
4 EL	Erdnussöl
1 EL	Zucker
	Meersalz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Miesmuscheln waschen und von den Bärten befreien.

Den Basmati-Reis und den thailändischen Jasmin-Reis vermischen, waschen und in einen Topf mit Wasser geben. Den Reis kurz aufkochen und dann köcheln lassen, bis er gar ist.

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Die äußeren Blätter des Zitronengrases entfernen und die Stiele in drei Zentimeter große Stücke schneiden. Danach die Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden.

Den Ingwer mit der Ingwerpresse pressen. Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Zwei Zweige Koriander fein hacken.

Das Erdnussöl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebelscheiben und Knoblauchstückchen im heißen Öl andünsten, dann Zitronengras und Chili dazugeben. Das Ganze mit Kokosmilch ablöschen und anschließend die Kaffir-Limetten-Blätter und Ingwer- und Limettensaft dazugeben.

Die Miesmuscheln in den Sud geben und fünf Minuten garen lassen bzw. bis sich die Muscheln geöffnet haben. Mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Zucker abschmecken.

Die Muscheln mit der Sauce auf einem Teller anrichten, mit Pfeffer und gehacktem Koriander bestreuen. Den Reis abgießen und zu den Muscheln servieren.



## ***Schnelles „Qabeli Palau“ von Nina Rahlf***

### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	Lammkotelett, küchenfertig
1	Lammwurst, à 100 g
250 g	afghanischer Reis (alternativ Himalayareis)
100 g	Mandeln, geschält
100 g	Pistazienkerne
100 g	Rosinen
2	Zwiebeln, groß
2	Karotten
1 EL	Garam Masala
2 EL	Tomatenmark
1 Zehe	Knoblauch
500 ml	Wasser
	Sonnenblumenöl
	Balsamicoessig
	Zucker
	Pfeffer
	Salz

### **Zubereitung**

Den Reis waschen, zusammen mit einer Prise Salz in einen Topf mit kochendem Wasser geben und zugedeckt fünf Minuten lang kochen lassen. Danach das Wasser abschütten. Einen Esslöffel Garam Masala unterrühren. Den Topf mit einem sauberen Geschirrtuch und dann mit dem Deckel abdecken und den Reis bei geringer Hitze dämpfen lassen.

Etwas Sonnenblumenöl in einem Topf heiß werden lassen. Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und im heißen Sonnenblumenöl anbraten. Eine Zehe Knoblauch schälen und zu den Zwiebeln geben.

Das Lammfleisch mit einem Messer von den Knochen lösen und in Stücke schneiden. Die Lammwurst in Stücke schneiden und zu den Zwiebeln geben. Von beiden Seiten gut anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und das Ganze mit 250 Millilitern Wasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf mit einem sauberen Geschirrtuch und dann mit dem Deckel abdecken. Bei geringer Hitze köcheln lassen.

Etwas Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Karotten schälen und in kleine Scheiben schneiden. Die Karottenscheiben fünf Minuten bei mittlerer Hitze weich braten. Zwei Teelöffel Zucker einstreuen und die Karotten leicht karamellisieren lassen. Das Ganze mit einem Schuss Balsamicoessig ablöschen.

Weitere 250 Milliliter Wasser zusammen mit zwei Teelöffeln Zucker erhitzen und die Mandeln und die Pistazienkerne kurz darin aufkochen lassen. Anschließend herausnehmen und klein hacken.

Zwei Esslöffel Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rosinen darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Die Knochen aus der Fleischbrühe schöpfen. Die Fleischbrühe über den Reis geben und damit mischen. Die Karotten, Mandeln, Pistazien und Rosinen dazugeben, heiß werden lassen und servieren.



## ***Putencurry „Tobago Style“ von Klaus Kirschner***

### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Putenbrust
125 g	Reis
200 ml	Kokosmilch
25 g	Pistazienkerne
2	Zwiebeln
3 Zehen	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
2 Zweige	Minze
2 Zweige	Koriander
1	Limette, unbehandelt
4	Kochbananen
2 TL	Currypaste
1 Flasche	Green Seasoning, karibische Sauce
1 Flasche	Peppersauce, rot, aus der Karibik
	Butter
	Oliveneröl
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Meersalz

### **Zubereitung**

Limette halbieren und auspressen. Die Putenbrust würfeln und mit Green Seasoning und Peppersauce, Limettensaft, Meersalz und Pfeffer marinieren.

Kochbananen in einer Schale mit Salzwasser einweichen.

Reis waschen und in kochendes Salzwasser geben. Den Reis bei kleiner Hitze gar kochen.

Knoblauch, Zwiebeln und drei Zentimeter Ingwer schälen und hacken. Die Paprika in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebelstückchen in einer Pfanne andünsten. Currypaste, Ingwer und Knoblauch hinzufügen und das Ganze ein wenig schmoren lassen.

In einer zweiten Pfanne etwas Butter zerlassen. Die Kochbananen aus dem Salzwasser nehmen, in die Pfanne geben und goldgelb backen.

Die Fleischwürfel in einer separaten Pfanne mit Olivenöl anbraten und anschließend die Kokosmilch und das Currygemüse hinzufügen. Bei niedriger Temperatur etwa zehn Minuten weiter garen lassen.

Die Pistazienkerne klein hacken. Minze- und Korianderblätter von den Zweigen zupfen.

Das Curry zusammen mit dem Reis anrichten. Mit Pistazien, Minze und Koriander bestreuen.



## ***Rinderroulade mit Apfelrotkohl auf Kartoffelpüree von Martina Albrecht***

### **Zutaten für zwei Personen**

2 Scheiben	Rinderroulade, à 150 g, dünn
6	Kartoffeln
2 EL	Senf, mittelscharf
100 g	Gewürzgurken
100 g	Gourmetschinken, mager, geräuchert
2	Zwiebeln
2 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Brühe, gekörnt
4 EL	Saucenbinder, dunkel
250 g	Rotkohl, aus dem Glas
2	Äpfel
1	Lorbeerblatt
5	Nelken
5	Pimentkörner
2 EL	Butterschmalz
150 ml	Milch
50 g	Butter
1	Muskatnuss
500 ml	Wasser
	Paprikapulver, scharf
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und zusammen mit einer Prise Salz in einen Topf mit kochendem Wasser geben. 15 Minuten bissfest garen.

Die Rouladenscheiben waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Den Gourmetschinken fein würfeln. Die Gewürzgurken und eine Zwiebel fein hacken. Die Rouladen auf einer Seite mit Senf bestreichen und mit den Gurkenstückchen, den Zwiebel- und den Schinkenwürfeln belegen. Das Fleisch aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken.

Etwas Olivenöl in einem Schnellkochtopf erhitzen und die Rouladen darin scharf anbraten. Mit Tomatenmark, gekörnter Brühe und 500 Millilitern Wasser auffüllen. Den Topf schließen und die Rouladen 20 Minuten garen lassen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel würfeln. Eine Zwiebel abziehen und mit den Nelken spicken.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen.

Den Rotkohl zusammen mit den Apfelwürfeln, einer Prise Zucker, dem Lorbeerblatt, den Pimentkörnern und der gespickten Zwiebel dazugeben und unter ständigem Rühren zehn Minuten heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren das Lorbeerblatt und die Zwiebel entfernen.

Die Kartoffeln abgießen, stampfen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise geriebener Muskatnuss würzen.

Butter und Milch zugeben und das Püree kräftig schlagen.

Den Rouladentopf unter kaltes Wasser stellen und vorsichtig öffnen. Die Rouladen entnehmen und den Sud mit etwas Saucenbinder andicken. Die Rouladen mit Rotkohl und Püree anrichten.



## ***Jakobsmuschelscheiben mit Spinat von Peter Stoppa***

### **Zutaten für zwei Personen**

6	Jakobsmuscheln, ausgelöst
200 g	Tiefkühl-Blattspinat, aufgetaut
8	Champignons
100 ml	Weißwein
50 g	Butter
250 ml	Sahne
1	Schalotte
1 EL	Mehl
30 g	Gruyère (Schweizer Hartkäse)
1 Zehe	Knoblauch
1	Ei
1	Zitrone
1 Esslöffel	Seealgen (optional, zum Garnieren)
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Jakobsmuscheln abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Einen Topf mit einer abgezogenen Zehe Knoblauch ausreiben und einen Esslöffel Butter darin erhitzen.

Den Blattspinat dazugeben und warm werden lassen. Zwei Esslöffel Sahne hinzufügen und solange dünsten, bis der Spinat die Sahne aufgesogen hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schalotte fein würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalottenwürfel darin glasig braten, die Champignons hinzufügen und zehn Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwei Esslöffel Butter in einem weiteren Topf zerlassen und einen Esslöffel Mehl dazugeben.

Den Wein unter Rühren dazugießen und fünf Minuten einkochen lassen. Die restliche Sahne unterrühren und weiter köcheln lassen.

Den Gruyère reiben. Das Ei trennen. Den Gruyère unter die Sauce rühren und mit dem Eigelb legieren. Die gedünsteten Schalotten und Champignons dazugeben.

Einen Esslöffel Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Jakobsmuscheln darin glasig braten, entnehmen und in Scheiben schneiden.

Den Spinat in zwei ausgewaschene Jakobsmuschelschalen oder zwei ofenfeste Schalen geben. Die Jakobsmuschelscheiben in die Schalen legen und mit der Sauce überziehen. Im Backofen zwei Minuten gratinieren und danach auf einem Teller anrichten.

Die Zitrone in Scheiben schneiden und als Garnitur verwenden. Auf Wunsch zusätzlich mit Seealgen garnieren.