



| Die Küchenschlacht - Hauptgerichte vom 23. Januar 2008 |

Rosmarinlamm mit Bohnen im Speckmantel von Nina Rahlf

Zutaten für zwei Personen

400 g	Lammlachs, à 200 g, küchenfertig
2	Kartoffeln, groß
100 ml	Sahne
200 g	Bohnen, grün, frisch
4 Scheiben	Speck, dünn geschnitten
200 g	Zucker
3 Zweige	Rosmarin
	Butter
	Sonnenblumenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einer mit Butter ausgestrichenen Auflaufform schichten. Mit Sahne übergießen und Salz und Pfeffer würzen. Das Gratin für 25 Minuten in den Ofen geben.

Die Bohnen putzen, die Stiele entfernen und in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Die Bohnen 15 Minuten kochen und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken, damit sie ihre grüne Farbe behalten.

Zucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren. Anschließend mit 250 Milliliter Wasser ablöschen. Den festen Karamell vom Boden lösen und zehn Minuten köcheln lassen.

Zwei Esslöffel Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Einen Esslöffel Rosmarin von den Stielen zupfen. Die Lammlachse im heißen Öl von beiden Seiten eine Minute lang bei starker Hitze anbraten. Den Rosmarin darüber streuen und einen Esslöffel Karamellsirup dazugeben. Das Lamm kurz in der Pfanne durchschwenken.

Das Fleisch zusammen mit dem Sud und einem Rosmarinzwig auf doppelt gelegte Alufolie geben, mit Pfeffer würzen und verschließen. In die Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, die Speckstreifen geben, knusprig braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Bohnen erneut kurz erwärmen und je eine Scheibe Speck um mehrere Bohnen wickeln. Die Lammlachse für zwei Minuten zum Gratin in den Ofen geben und ziehen lassen.

Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gratin und den Bohnenpaketen auf einem Teller anrichten. Das Ganze mit etwas Karamellsirup und einem Rosmarinzwig dekorieren.



Gefülltes Kalbsschnitzel an Rotwein-Balsamico-Schalotten von Klaus Kirschner

Zutaten für zwei Personen

4	Kalbsschnitzel, küchenfertig
4 Scheiben	Gruyère (Schweizer Hartkäse)
4 Scheiben	Parmaschinken
500 g	Schalotten
250 g	Bandnudeln
2 EL	Butter
2 EL	Olivener Öl
100 ml	Sahne
125 ml	Weißwein, trocken
125 ml	Kalbsfond
200 ml	Rotwein
3 EL	Balsamicoessig, alt
	Mehl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Zwei Kalbsschnitzel mit je zwei Scheiben Gruyère und zwei Scheiben Schinken belegen. Mit den übrigen zwei Kalbsschnitzeln bedecken. Die Ränder des Kalbschnitzels zusammendrücken und abdichten, indem sie mit einem Plattierer oder der flachen Seite eines Hackmessers festgeklopft werden.

Die Schnitzel salzen, pfeffern und in Mehl wälzen.

Einen Esslöffel Butter und zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne zerlassen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen, den Bratsud mit Wein angießen und kurz aufkochen lassen. Die Brühe hinzufügen und etwas einreduzieren lassen.

Das Kalbfleisch zurück in die Flüssigkeit geben und bei niedriger Hitze zugedeckt 15 Minuten schmoren lassen. Zwischendurch wenden.

Die Schalotten schälen. In einer zweiten Pfanne einen Esslöffel Butter zerlassen und die Schalotten darin andünsten. Mit Rotwein ablöschen, 15 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen und anschließend mit dem alten Balsamicoessig abschmecken.

Die Bandnudeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Die Schnitzel aus dem Sud nehmen und auf zwei Teller geben. Die Sahne zum Fleischsud geben und die Sauce eine Minute lang unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel mit der Sauce und den Schalotten auf einem Teller anrichten. Dazu die Bandnudeln servieren.



Königsberger Klopse mit Gurkensalat von Martina Albrecht

Zutaten für zwei Personen

250 g	Hackfleisch, gemischt, Schwein und Rind
100 g	Mehl
100 g	Butter
100 ml	saure Sahne
5	Kartoffeln
2	Zwiebeln
1	Ei
1 Scheibe	Toast
1 Msp.	Thymian, getrocknet
1 Msp.	Majoran, getrocknet
3 Zweige	Petersilie
1 EL	Senf, mittelscharf
2 EL	Essigessenz
1 TL	Essig
1	Lorbeerblatt
5	Pimentkörner
2	Karotten, klein
1	Zitrone
1	Salatgurke, klein
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Das Toastbrot in einem tiefen Teller kurz in etwas Wasser einweichen und ausdrücken. Die Karotten schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen.

Einen Sud aus einem Liter Wasser, Essigessenz, einer Prise Salz, dem Lorbeerblatt, der geschälten Zwiebel, den Pimentkörnern und den Karottenstückchen aufsetzen und zehn Minuten kochen lassen.

Die zweite Zwiebel abziehen und klein würfeln. Das Hackfleisch, Toastbrot, ein Ei, die Zwiebelwürfel, Senf, Thymian und Majoran vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse vier Klopse formen, in den Sud geben und fünf Minuten kochen lassen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Gurke hobeln und salzen. Die Petersilie hacken. Saure Sahne, Pfeffer, eine Prise Zucker, Essig, etwas Zitronensaft und die gehackte Petersilie mit der Gurke vermischen.

Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einstreuen und unter Rühren mit etwas Gemüsesud aufgießen.

Die Klopse und die Salzkartoffeln in tiefe Teller geben und großzügig mit Sauce begießen. Den Gurkensalat auf einem separaten Teller dazu reichen.



Hirschfilet mit Portweinsauce und Spitzkohlküchlein von Peter Stoppa

Zutaten für zwei Personen

300 g	Hirschfilet
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Kerbel
1 Zweig	Petersilie
2 Knollen	Sellerie
1	Schalotte
4	Spitzkohlblätter
1	Karotte
1	Zucchini
50 ml	Rotwein
50 ml	Portwein
200 ml	Wildfond
150 ml	Sahne
250 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Milch
100 g	Crème Double
1	Ei
4 EL	Butter
2 EL	Butter, kalt
1 EL	Preiselbeeren, aus dem Glas
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Spitzkohlblätter im heißen Wasser kurz blanchieren und anschließend herauschöpfen. Zwei Tassen mit jeweils einem Spitzkohlblatt auslegen.

Eine Knolle Sellerie, die Zucchini und die Karotte schälen und klein schneiden. Die restlichen zwei Kohlblätter in Streifen schneiden und zusammen mit dem übrigen Gemüse in einen Topf geben. 50 Milliliter Sahne und die Gemüsebrühe angießen und das Ganze weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die ausgelegten Tassen füllen. Die Tassen für fünf Minuten in den Backofen geben. Danach die Temperatur des Ofens auf 160 Grad erhöhen.

Zwei Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten in kleine Würfel schneiden und kurz in der heißen Butter andünsten. Mit Wildfond, Rotwein und Portwein auffüllen. Eine gute Prise Pfeffer und Preiselbeeren zugeben und das Ganze um ein Drittel einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Crème Double untermischen und die Sauce mit zwei Esslöffeln kalter Butter aufmixen.

Die Eier trennen und die Eiweiße mit einem Mixer aufschlagen. Die zweite Knolle Sellerie schälen, in Stücke schneiden und in 100 Millilitern Sahne und 100 Millilitern Milch weich kochen. Anschließend zu einem Püree verrühren. Das Eiweiß untermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuter hacken und auf einem Teller mischen.

Weitere zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Filets je zwei Minuten von beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in den Kräutern wälzen. Bei 160 Grad für zehn Minuten in den Ofen geben. Die Filets mit den aus der Form gestürzten Küchlein und dem Sellerie-Püree anrichten und mit Sauce beträufeln.