



| Die Küchenschlacht – Hauptgänge und Desserts vom 24. Januar 2008 |

Limonehühnchen mit Sesamkartoffeln von Nina Rahlff

Zutaten für zwei Personen

2	Hühnerbrüste, küchenfertig
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Senf, scharf
4	Kartoffeln, groß
5 EL	Sesam
4 Zweige	Rosmarin
3	Eier
2	Tomaten
100 g	Frischkäse
50 g	Parmesan
1 Zehe	Knoblauch
100 ml	Sahne
2 cl	Limoncello, optional
	Zucker
	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen und die Eigelbe mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Rosmarin von den Zweigen zupfen und zusammen mit fünf Esslöffel Sesam in einem tiefen Teller mischen.

Die ungeschälten Kartoffeln waschen und in kleine Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten ins Eigelb tauchen und anschließend in der Rosmarin-Sesam-Mischung wenden. Anschließend die marinierten Kartoffelspalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 25 Minuten in den Ofen geben. Die Kartoffelspalten nach der Hälfte der Backzeit wenden.

Die Schale der Zitrone abreiben, die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Hühnerbrüste mit der Zitronenschale einreiben. Eine Knoblauchzehe grob hacken. Zwei Esslöffel frischen Zitronensaft, einen Teelöffel scharfen Senf, eine Prise Zucker, eine Prise Salz, Pfeffer nach Belieben, den Knoblauch und sechs Esslöffel Olivenöl in einer Schale vermischen. Die Hühnerbrüste in die Marinade geben und zehn Minuten ziehen lassen.

50 Gramm Parmesan raspeln. Den Frischkäse und vier Esslöffel Parmesan mit etwas Pfeffer und Salz vermischen. Den oberen Teil der Tomaten abschneiden und die Tomaten aushöhlen. Danach die Tomaten mit der Käsemischung füllen und den restlichen Parmesan darüber streuen. Die gefüllten Tomaten zu den Kartoffelspalten in den Ofen geben.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die marinierten Hühnerbrüste im Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten und dann bei niedriger Hitze acht Minuten garen lassen. Die Hühnerbrüste zwischendurch wenden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Fleischsud mit 100 Millilitern Sahne ablöschen und zwei Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln, Tomaten und das Fleisch auf einem Teller anrichten. Das Fleisch mit der Sahnesauce und ein wenig Limoncello beträufeln.



Vanilleeis im Mangobett von Nina Rahlff

Zutaten für zwei Personen

2	Flugmangos
200 ml	Schlagsahne
1	Zitrone
30 g	Chilischokolade
1 EL	Sonnenblumenöl
1 Zweig	Minze
200 g	Beerenmischung, tiefgekühlt
500 g	Vanilleeis
2 EL	Zucker
	Puderzucker

Zubereitung

Eine Mango schälen und vierteln. Ein Viertel der Mango pürieren und nach Bedarf mit Zucker abschmecken. 200 Milliliter Sahne steif schlagen und unter das Mangopüree heben. Zehn Minuten im Tiefkühler anfrieren lassen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die zweite Mango schälen, in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten. Die Zitrone halbieren und einen Spritzer Zitronensaft zu den Mangospalten dazugeben. Zwei Esslöffel Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen.

Die Beerenmischung mit zwei Esslöffeln Zucker in einem kleinen Topf heiß werden und bei niedriger Hitze kurz einkochen lassen.

Die Chilischokolade raspeln und damit die Teller dekorieren. Die warmen Mangospalten, die Mangosahne und je eine Kugel Vanilleeis auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit den Minzeblättchen dekorieren.



Filet an Pommery-Senf-Sauce von Klaus Kirschner

Zutaten für zwei Personen

2	Rinderfilets, à 200 g
2 Scheiben	Frühstücksspeck
100 ml	Sahne
100 ml	Rinderfond
50 g	Butterschmalz
1	Schalotte
2 EL	Pommery Senf, alternativ grobkörniger Senf
1	Lollo Rosso
1	Lollo Bianco
1	Orange, unbehandelt
1 Zweig	Thymian
1 Zehe	Knoblauch
200 g	Feldsalat
1 Knolle	Ingwer
0,5 Bund	Schnittlauch
2 Zweige	Petersilie
3 EL	Balsamicoessig
3 EL	Rinderbrühe, gekörnt
3 EL	Olivenöl
1 TL	Puderzucker
	Mehl
	Zucker
	Pfeffer, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Rinderfilets salzen und pfeffern, mit Speck umwickeln und den Speck mit Küchengarn festbinden.

Die Filets in etwas Butterschmalz drei Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Danach das Fleisch für 15 Minuten in den Backofen geben.

Die Schalotte fein hacken und im Bratfett der Steaks glasig dünsten. Danach mit etwas Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und dann mit Rinderfond und Sahne ablöschen. Das Ganze fünf Minuten köcheln lassen. Den Senf einrühren und nach Geschmack mit einer Prise Zucker abschmecken.

Den Puderzucker in einer Pfanne hell karamellisieren, mit dem Balsamicoessig ablöschen und von der Hitze nehmen. Die gekörnte Brühe und das Olivenöl unterrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schale der Orange mit einem Zestenreißer abziehen.

Einen Zentimeter Ingwerknolle schälen und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe andrücken. Orangenschale, Thymian, Knoblauch und Ingwer zum Salatdressing dazugeben, fünf Minuten ziehen lassen und anschließend entfernen.

Die Salate in mundgerechte Stücke zupfen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Petersilie hacken. Den Salat mit den Kräutern und dem Dressing anmachen. Die Filets auf Tellern anrichten, mit der Senfsauce beträufeln und zusammen mit dem Salat servieren.



Rheinisches Winterallerlei von Klaus Kirschner

Zutaten für zwei Personen

1	Mango
1	Nashibirne
3	Orangen
1 Zweig	Minze
3	Eier
200 ml	Sahne
1 EL	Puderzucker
50 g	Zucker
1	Vanilleschote
80 ml	Glühwein
4 cl	Cointreau
2 cl	Amaretto
4	Lebkuchenherzen, mit dunkler Schokoladenlasur
8	Amarettini
50 g	Schokoraspel

Zubereitung

Die Mango und die Nashibirne halbieren und in kleine Stücke schneiden. Eine Orange filieren. Zwei Orangen auspressen.

Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Mango- und Nashibirnenstücke hinzufügen, kurz andünsten und mit dem Saft der Orange ablöschen. Den Saft um die Hälfte einreduzieren lassen, mit Cointreau flambieren und von der Hitze nehmen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Löffel herauskratzen. Die Eier trennen.

Eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen.

Eigelb, Zucker, Glühwein, Amaretto und das Vanillemark in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen, vom Wasserbad nehmen und ins Eiswasser stellen. Die Masse kalt schlagen.

Die Sahne schlagen und vorsichtig unter den Amarettoschaum heben.

Die Lebkuchenherzen und die Amarettini in Würfel schneiden. Die Plätzchenstücke gleichmäßig auf Dessertgläser verteilen, die Früchte darauf geben und mit der Glühweincreme bedecken. Mit Schokoraspeln und Minzeblättchen dekorieren.



Pikantes Schweinefilet mit frischen Nudeln von Peter Stoppa

Zutaten zwei Personen

250 g	Schweinefilet
200 g	Bandnudeln, frisch
1 Zweig	Thymian
1	Zwiebel
5	Cornichons
125 ml	Fleischbrühe
125 ml	Weißwein
200 g	Crème fraîche
1 EL	Butter
1 EL	Butterschmalz
1 TL	Zucker
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Mehl
1 TL	Senf
1 EL	Essig
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und von beiden Seiten drei Minuten scharf anbraten.

Die Thymianblätter von den Zweigen zupfen. Die Filetmedaillons aus der Pfanne nehmen, pfeffern, mit Thymian einreiben und zehn Minuten im Backofen garen lassen.

Die Zwiebel würfeln und im Bratsud des Filets zusammen mit einem Esslöffel Tomatenmark andünsten. Einen Esslöffel Mehl einrühren und alles mit der Fleischbrühe, dem Wein und einem Esslöffel Essig ablöschen. Die Sauce 15 Minuten einkochen lassen.

Die Cornichons in kleine Stücke schneiden. Diese zusammen mit dem Zucker, dem Senf und einem Esslöffel Butter zur Sauce dazugeben. Die Crème fraîche unterrühren, heiß werden lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die frischen Nudeln in kochendem Salzwasser drei Minuten bissfest kochen.

Das Fleisch mit den Nudeln und der Sauce anrichten.



Apfelküchlein mit Zimtsahne in Aprikosensauce von Peter Stoppa

Zutaten für zwei Personen

1	Limette, unbehandelt
250 ml	Apfelsaft
3	Äpfel
150 g	Zucker
2	Zitronen
1 Knolle	Ingwer
4 EL	Aprikosenmarmelade
2 cl	Aprikosenlikör
100 ml	Schlagsahne
150 ml	Weißwein
1 Platte	Blätterteig, tiefgekühlt
1 TL	Zimt
1 cl	Calvados
	Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Limette halbieren und auspressen. Den Apfelsaft mit dem Limettensaft mischen. Das Ganze mit Zucker abschmecken und für 15 Minuten in die Eismaschine geben.

Alternativ die Saftmischung in den Gefrierschrank geben und alle 15 Minuten mit einer Gabel durchrühren, bis das Sorbet die gewünschte Konsistenz hat.

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zitronen auspressen.

Zwei Zentimeter der Ingwerknolle schälen und reiben. Zusammen mit den Apfelscheiben, einer Messerspitze Zimt, Calvados, Weißwein und Zitronensaft in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze zehn Minuten weich kochen und dann in zwei gebutterte Muffinformen füllen.

Den Blätterteig mit einem Metallring ausstechen und über die Äpfel legen, so dass die Muffinformen vollständig bedeckt sind. Das Ganze im Ofen zehn Minuten backen.

Vier Esslöffel Aprikosenmarmelade in einem Topf erwärmen und mit etwas Aprikosenlikör abschmecken.

Die Sahne mit dem restlichen Zimt schlagen.

Die Aprikosensauce auf die Teller verteilen, die Apfelküchlein darauf anrichten und mit etwas Zimtsahne garnieren. Dazu das Sorbet reichen.