



| Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 28. Januar 2008 |

Feines Maronensüppchen von Corina Mayer

Zutaten für zwei Personen

200 g	Maronen, vorgekocht
500 ml	Geflügelfond
250 ml	Sahne
250 g	Blätterteig
50 g	Butter
1	Zwiebel, braun
2 cl	Noilly Prat
2 EL	Honig
10 g	Kürbiskerne, getrocknet, schalenfrei
2 EL	Zucker
1 Schote	Chili, getrocknet
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig in zwei Dreiecke schneiden und mit einer Gabel Löcher hinein stechen. Die Blätterteigscheiben hauchdünn mit Honig bestreichen. Kürbiskerne klein hacken. Die Chilischote aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Beides auf die Blätterteigscheiben streuen und im Backofen 15 Minuten backen, bis diese hellbraun sind.

Einen Topf mit Wasser erwärmen. Die gekochten Maronen acht Minuten darin kochen, bis sie weich sind. Anschließend abgießen und vier bis sechs Maronen entnehmen. Den Rest klein schneiden und beiseite stellen.

Butter in einem Topf erhitzen.

Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Diese im Topf drei Minuten glasig dünsten. Die klein geschnittenen Maronen dazu geben, drei Minuten lang andünsten und mit Geflügelfond ablöschen. Anschließend zehn Minuten garen lassen. Danach pürieren und 150 Milliliter Sahne hinzufügen, bis eine homogene Masse entsteht. Noilly Prat hinzugeben. Die Suppe erneut leicht aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Esslöffel Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Vier bis sechs Maronen für zwei Minuten dazugeben.

100 Milliliter Sahne in einer Schüssel aufschlagen.

Die Suppe in zwei große Tassen füllen und die karamellisierten Maronen mittig dazugeben. Mit einem Löffel die geschlagene Sahne platzieren. Die Blätterteigecken als „Deckel“ auf die Suppentassen legen oder separat auf einem kleinen Teller servieren.



Vanillierter Loup de Mer mit Flusskrebsschwanzrisotto von Henrik Himpe

Zutaten für zwei Personen

2 Filets	Loup de mer, mit Haut, küchenfertig
100 g	Flusskrebsschwänze, in Lake, gekocht
700 ml	Fischfond
50 ml	Weißwein, trocken
50 ml	Schlagsahne
30 g	Parmesan
80 g	Vialone-Risotto-Reis
1	Schalotte
1	Vanilleschote, de Tahiti
1 Zehe	Knoblauch
1 TL	Sojalecithin
3 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
1 g	Safranfäden
60 g	Butter, eiskalt
	Fleur de sel
	Pfeffer

Zubereitung

Etwas Olivenöl zusammen mit zwei Esslöffeln Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte abziehen und fein hacken. Knoblauchzehe häuten und andrücken. Beides zusammen in der Olivenöl-Buttermischung anschwitzen, den Risotto-Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und komplett einreduzieren lassen.

500 Milliliter Fischfond in einem anderen Topf erwärmen und 15 Minuten lang je eine Kelle zum Risotto geben und einreduzieren lassen, bis dieses cremig wird. Immer wieder umrühren.

Flusskrebsschwänze in ein Zentimeter große Stücke schneiden. Sahne aufschlagen. Parmesan reiben. Einen Esslöffel der geschlagenen Sahne, einen Esslöffel Butter, den Parmesan und die Flusskrebsschwänze zum Risotto geben, unterrühren und mit schwarzem Pfeffer und Fleur de sel abschmecken.

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und die Haut schräg einritzen.

Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, den Fisch auf der Hautseite kross anbraten und wenden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zum Fisch hinzugeben. Das Ganze mit Fleur de sel würzen.

200 ml Fischfond in einem Topf erhitzen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Die gefrorene Butter in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Safranfäden und die kalte Butter zum Fischfond hinzufügen, mit dem Pürierer aufschäumen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Stabilität etwas Lecithin beifügen (optional).

Auf Tellern anrichten.



Scharfer Lachs mit Scampi auf Champagnersauce von Julia Dust

Zutaten für zwei Personen

2	Lachsfilets, à 200 g, küchenfertig
8	Scampi, groß
250 g	Tagliatelle, schwarz
300 ml	Fischfond
100 ml	Wermut, trocken
100 ml	Weißwein
100 ml	Sahne
70 ml	Champagner
1 EL	Pfefferkörner, schwarz
1 EL	Pfefferkörner, rot
1 EL	Zitronenpfeffer
2 EL	Butter
2 EL	Crème fraîche
1 TL	Chilipulver
4 Zweige	Kerbel
1	Zitrone, unbehandelt
1	Baguette
	Fleur de sel
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Einen großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Die Tagliatelle darin bissfest kochen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen, mit dem Saft der Zitrone säuern und salzen. Jedes Filet auf einer Seite viermal schräg einritzen, so dass Taschen entstehen.

Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Drei Zweige Kerbel hacken. Einen Zweig für die Garnitur beiseite legen.

Pfeffersorten und Chilipulver auf einem Teller mischen und die Filets darin wenden.

Scampi schälen, der Länge nach halbieren, mit Fleur de sel salzen, pfeffern und mit zwei Esslöffeln Kerbel bestreuen.

Jede Filettasche mit einer Scampihälfte füllen. Die gefüllten Filets auf ein mit Butter gefettetes Backblech legen und im Backofen zehn Minuten garen.

Für die Champagnersauce:

Fischfond zusammen mit dem Wermut und dem Wein in einem Topf erhitzen. Die Flüssigkeit köcheln und auf 200 Milliliter einreduzieren lassen. Sahne und einen Esslöffel Crème fraîche zugeben und aufkochen lassen. Das Ganze mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken. Den Champagner zugeben und die Sauce aufschäumen.

Tagliatelle in einem Sieb abgießen und zu Nestern gedreht auf die Teller geben.

Die Sauce auf die Nudeln geben und die Fischfilets darauf legen.

Mit dem restlichen Kerbel garnieren und mit frischem Baguette servieren.



„Italy meets South Africa“ oder „Das kleinste Menü der Welt“ von Markus Stark

Zutaten für zwei Personen

100 g	Parmaschinken, dünn geschnitten
250 g	Büffelmozzarella, mild
100 g	Brie, würzig
50 ml	Portwein
1	Apfel, rot
1	Apfel, grün
1 EL	Rohrzucker, braun
1 EL	Butter
2 EL	Rosinen
2 EL	Mandelblätter
2 EL	Balsamicoessig, alt
3 EL	Olivenöl
2	Feigen, reif
1 Bund	Basilikum, rot
1 Bund	Basilikum, grün
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Honig
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Ofen auf „Grill“ stellen und vorheizen.

Die Rosinen in Portwein einlegen.

Die Rinde vom Brie entfernen und den Brie würfeln.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, Äpfel in Spalten schneiden und in der Pfanne mit Butter anbraten. Den Rohrzucker darüber geben und die Apfelspalten karamellisieren.

Metallringe auf ein Backblech setzen. Die Apfelspalten, die getränkten Rosinen, die Briewürfel und die gerösteten Mandeln schichtweise in die Ringe geben und im Ofen fünf Minuten backen, bis der Brie zu schmelzen beginnt.

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Anderthalb Esslöffel Zitronensaft mit Olivenöl, Honig, einer Prise Salz und Pfeffer verrühren.

Die Feigen am Stielansatz kreuzweise tief einschneiden, mit Daumen und Zeigefinger unten zusammendrücken, so dass sie sich öffnen und das Innere der Frucht zu sehen ist.

Die Feigen in der Mitte eines tiefen Tellers platzieren und einen Teil des Dressings in die offene Frucht geben. Parmaschinken in ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und grob hacken. Mozzarella, Parmaschinken und Basilikumblätter um die Feigen herum anrichten und mit dem Rest des Dressings beträufeln. Den Teller mit Balsamicoessig verzieren.

Die Formen aus dem Ofen nehmen und die Metallringe vorsichtig entfernen. Sofort servieren.



Thunfisch mit Erbsenpüree und Vanillesauce von Heidi Richter

Zutaten für zwei Personen

300 g	Erbsen, tiefgekühlt
2	Thunfischsteaks, küchenfertig
12	Garnelenschalen
100 ml	Gemüsefond
100 ml	Portwein, weiß
250 ml	Hummerfond
10 g	Hummerpaste
100 ml	Schlagsahne
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 Schote	Vanille
4 EL	Olivenöl
	Muskat
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Erbsen auftauen lassen.

Eine Prise Salz und die aufgetauten Erbsen in das Wasser geben und zwei Minuten kochen lassen. Das Wasser durch ein Sieb abgießen, die Erbsen mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Erbsen zusammen mit dem Gemüsefond in der Küchenmaschine fein pürieren. Das Erbsenpüree zurück in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat und einer Prise Zucker abschmecken.

Eine halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Von der Zitrone die Schale abreiben.

Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Garnelenschalen dazugeben. Eine kleine Prise Zucker, die Hummerpaste und das Vanillemark dazugeben, umrühren und mit Portwein ablöschen. Die Flüssigkeit auf zwei Drittel einkochen lassen.

Den Hummerfond und die Sahne zugießen, kurz aufkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und der Hälfte der abgeriebenen Zitronenschale würzen.

Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Thunfischsteaks waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils eine Minute von jeder Seite scharf anbraten.

Zusammen mit dem Püree auf Tellern anrichten und mit Sauce beträufeln.



Kalbsleber mit Sauternes-Apfelwürfelchen von Manfred Bäuerle

Zutaten für zwei Personen

6 Scheiben	Kalbsleber, küchenfertig
200 g	Butter
300 g	Feldsalat
500 ml	Milch
250 ml	Sauternes
1 Bund	Salbei
1 Scheibe	Parmaschinken
4	Kartoffeln
4 EL	Mehl
1 EL	Rapshonig
1 TL	Angostura, bitter
1	Schalotte
2	Eier
2	Äpfel, Granny Smith
1	Muskatnuss
	Balsamicoessig
	Olivensöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und gar kochen.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Sauternes in einen zweiten Topf geben, auf die Hälfte einreduzieren lassen, die Apfelwürfel darin andünsten und Angostura hinzugeben.

Salbeiblätter von den Zweigen zupfen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Salbeiblätter hinzugeben. Die Kalbsleber mit Mehl bestäuben und zwei bis drei Minuten von jeder Seite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln abgießen und mit einer Schöpfkelle durch ein Sieb passieren. Die Milch unter die pürierten Kartoffeln geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken und warm stellen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen und vorsichtig unter die Kartoffelmasse heben.

Feldsalat gut waschen und trocken schleudern. Parmaschinken klein schneiden. Schalotte häuten und in Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Schinken darin kross anbraten. Auf einem Stück Küchenkrepp abkühlen lassen.

Öl mit ein wenig Essig vermengen. Einen Esslöffel Rapshonig untermischen, die Schalottenwürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat auf einen Teller geben und mit dem Schinken bestreuen. Das Ganze mit Dressing beträufeln.

Die Kalbsleber mit dem Kartoffelpüree und den Apfelwürfeln servieren.