



## | Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 30. Januar 2008 |

### *Wildhase an Portwein-Schoko-Sauce und Erbsenpüree von Corina Mayer*

#### **Zutaten für zwei Personen**

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 300 g    | Wildhasenfilets, küchenfertig |
| 150 g    | Speck                         |
| 300 g    | Erbsen, tiefgekühlt           |
| 300 ml   | Sahne                         |
| 125 ml   | Portwein                      |
| 200 ml   | Wildfond                      |
| 125 ml   | Olivenöl                      |
| 10       | Datteln, getrocknet, kernlos  |
| 10       | Wacholderbeeren               |
| 8        | Kumquats                      |
| 1        | Zwiebel                       |
| 1 TL     | Koriandersamen                |
| 0,5 TL   | Zimt, gemahlen                |
| 10 g     | Bitterschokolade              |
| 20 g     | Butter, eisgekühlt            |
| 5 Zweige | Rosmarin                      |
|          | Fleur de sel                  |
|          | Pfeffer, aus der Mühle        |

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 70 Grad Unter-/ Oberhitze vorheizen.

Etwas Olivenöl in einen tiefen Teller geben. Vier Holzspieße darin einlegen. Die Wacholderbeeren und die Koriandersamen mit einem Mörser grob zerstoßen.

Olivenöl in eine flache Schale träufeln, dazu eine Prise Fleur de Sel und schwarzen Pfeffer aus der Mühle geben. Von drei Zweigen Rosmarin die Nadeln abzupfen und mit den zerstoßenen Wacholderbeeren, Koriandersamen und dem Zimt vermischen. Die Wildhasenfilets waschen, trocken tupfen, mit der Marinade einreiben und fünf Minuten darin liegen lassen. Danach entnehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Datteln in jeweils eine Scheibe Speck einwickeln. Die Kumquats mit Schale in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Von einem Rosmarinzweig die Nadeln abzupfen.

Auf die in Öl getränkten Holzspieße abwechselnd die Filetstücke, die eingewickelten Datteln, die Rosmarinnadeln und die Kumquats aufstecken, so dass vier gleiche Spieße entstehen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Spieße drei Minuten darin anbraten, anschließend auf Alufolie legen und im Backofen zehn Minuten ziehen lassen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und im Olivenöl glasig dünsten. Das Ganze mit Portwein und 100 Milliliter Wildfond aufgießen. Bei Bedarf kann etwas mehr Wildfond hinzugegeben werden. Die Sauce bei kleiner Hitze leicht köcheln lassen und pürieren. Anschließend mit der eiskalten Butter und der Bitterschokolade aufmontieren.

In einem Topf die Erbsen vorsichtig auftauen lassen und weich kochen. Danach abgießen und sofort ins Eiswasser legen. Nach einer Minute die Erbsen zurück in den Topf geben, 100 Milliliter Sahne dazugeben, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell den Rest Sahne untermixen, so dass eine Konsistenz ähnlich einem Kartoffelpüree entsteht.

Den letzten Rosmarinzweig zwei Minuten in einer Pfanne rösten und die restlichen Kumquats in Scheiben schneiden.



Den Metallring auf einen Teller legen, das Erbsenpüree einfüllen und den Ring vorsichtig entfernen. Jeweils zwei Spieße dekorativ an das Püree legen und mit der Portwein-Schoko-Sauce umgeben.  
Mit dem gerösteten Rosmarinzwig und den Kumquatscheiben dekorieren.

© by fernsehmacher



## ***Hirschrücken mit Spekulatiuskruste, Gewürzbirnen und Portweinjus von Henrik Himpe***

### **Zutaten für zwei Personen**

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 250 g    | Hirschkalbsrücken, küchenfertig |
| 230 g    | Butter, weich                   |
| 50 g     | Gewürzspekulatius               |
| 150 ml   | Orangensaft                     |
| 50 ml    | Portwein, weiß                  |
| 1 EL     | Zucker, braun                   |
| 1 EL     | Birnengeist                     |
| 1 Stange | Zimt                            |
| 1 Stück  | Sternanis                       |
| 2        | Gewürznelken                    |
| 2        | Birnen, reif                    |
| 1 TL     | Speisestärke                    |
|          | Pfeffer                         |
|          | Salz                            |

### **Zubereitung**

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Hirschrücken:

Drei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen.

Den Hirschrücken waschen und trocken tupfen. Das Fleisch in der Butter von allen Seiten kurz anbraten und zum Nachziehen zehn Minuten in den Ofen geben.

Für die Spekulatiuskruste:

Die Spekulatiuskekse fein zerbröseln und mit 125 Gramm weicher Butter vermischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf zwei Lagen Frischhaltefolie geben, flach ausrollen und in einem Tiefkühler anfrieren lassen.

Für die Birnen:

Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in große Quadrate schneiden.

In einer Pfanne einen Esslöffel braunen Zucker karamellisieren. Mit dem Birnengeist und etwas Orangensaft ablöschen. Sternanis, Zimtstange und Nelken hinzufügen. Die Birnenwürfel zehn Minuten darin köcheln lassen und anschließend aus dem Fond nehmen. Den einreduzierten Fond mit etwas Portwein abschmecken, mit Speisestärke binden und durch ein Sieb passieren.

Die Spekulatiuskruste auf den Hirschrücken legen und kurz im Backofen kross werden lassen. Anschließend das Fleisch aufschneiden.

Die Birnenwürfel auf einem Teller in einer Reihe aufsetzen, den Hirschrücken daneben legen und mit dem Jus einen Streifen ziehen.



## ***Seeteufel auf Blattspinat im Parmesankörbchen von Julia Dust***

### **Zutaten für zwei Personen**

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 6       | Seeteufelbäckchen, küchenfertig |
| 300 g   | Blattspinat, frisch             |
| 200 g   | Parmesan, am Stück              |
| 125 g   | Reis                            |
| 100 ml  | Weißwein                        |
| 100 ml  | Hühnerbrühe                     |
| 100 ml  | Sahne                           |
| 100 ml  | Prosecco                        |
| 1       | Zwiebel                         |
| 2 Zehen | Knoblauch                       |
| 2 EL    | Pinienkerne                     |
| 0,5 TL  | Gelbwurz                        |
| 3 EL    | Butter                          |
| 2 EL    | Mehl                            |
|         | Pflanzenfett                    |
|         | Olivöl                          |
|         | Muskat                          |
|         | Cayennepfeffer                  |
|         | Pfeffer                         |
|         | Salz                            |

### **Zubereitung**

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Gelbwurz hinzugeben.

Den Reis gut waschen und in dem gesalzenen Wasser kurz aufkochen lassen, bissfest garen und anschließend vom Herd nehmen.

Den Parmesankäse raspeln und mit Mehl mischen. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen. Den Boden mit dem Parmesan dünn bestreuen und goldgelb backen. Sobald der Parmesan sich von der Pfanne lösen lässt, diesen entnehmen und über ein kleines Schälchen stülpen. Den Käse mit Küchenpapier andrücken, ablösen und erkalten lassen.

Den Spinat von den Stielen befreien, gut waschen und zerkleinern. Die Zwiebel häuten und in Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.

Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel und den gehackten Knoblauch darin anschwitzen. Den Spinat dazugeben, mit Weißwein und Hühnerbrühe ablöschen, einmal aufkochen lassen und langsam die Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Seeteufelbäckchen waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch hinzugeben und die Bäckchen darin von jeder Seite eine Minute lang anbraten. Einen Esslöffel Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Parmesankörbchen auf einen Teller setzen. Den Blattspinat in einem Sieb abtropfen lassen und in die Körbchen füllen. Die Spinatsauce kurz aufkochen lassen, einen Esslöffel Butter und Prosecco dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schaumig aufmixen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Den Reis auf einen Teller setzen. Die Seeteufelbäckchen auf den Spinat legen, mit Sauce und Pinienkernen garnieren.



## ***Schweinefilet mit Apfelragout von Heidi Richter***

### **Zutaten für zwei Personen**

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 400 g    | Schweinefilet, küchenfertig |
| 300 g    | Bandnudeln                  |
| 40 g     | Schalotten                  |
| 30 g     | Butter                      |
| 100 ml   | Geflügelfond                |
| 150 ml   | Schlagsahne                 |
| 2 Zehen  | Knoblauch                   |
| 4 EL     | Olivenöl                    |
| 2 EL     | Zucker                      |
| 5 EL     | Calvados                    |
| 1        | Apfel, grün                 |
| 1        | Zitrone                     |
| 3 Zweige | Majoran                     |
|          | Mehl                        |
|          | Salz                        |
|          | Pfeffer                     |

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Die Bandnudeln zusammen mit einer Prise Salz bissfest kochen.

Das Schweinefilet in vier Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.

Eine Knoblauchzehe mit der flachen Seite des Messers leicht andrücken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehe dazugeben. Die Medaillons von jeder Seite eine Minute scharf anbraten, danach auf ein Backblech legen und mit dem Knoblauchöl beträufeln. Anschließend für acht Minuten in den Backofen geben.

Apfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen. Eine Zitrone halbieren, auspressen und die Apfelspalten mit zwei Esslöffeln Zitronensaft vermischen.

Die Schalotten abziehen und fein würfeln.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Schalottenwürfel und die Apfelspalten darin zwei Minuten anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Das Ganze mit Calvados ablöschen und mit dem Fond und der Sahne auffüllen. Die Äpfel in der Sauce vier Minuten dünsten lassen.

Majoranblättchen von den Zweigen zupfen und zu den Äpfeln geben. Einige Majoranblättchen für die Garnitur beiseite legen.

Nudeln abgießen und auf die Teller geben.

Medaillons aus dem Ofen nehmen und mit dem Apfelragout auf den Nudeln anrichten.

Mit Sauce beträufeln und mit einigen Majoranblättchen garnieren.