



| Die Küchenschlacht – Hauptgänge und Desserts vom 07. Februar 2008 |

Gebratenes Zanderfilet auf gerahmtem Winzerkraut mit Butterkartöffelchen von Gerda Lesemann

Zutaten für zwei Personen

300 g	Zanderfilet, küchenfertig
200 g	Sauerkraut, aus dem Glas
250 g	Kartoffeln, klein
100 g	Butterschmalz
100 g	Butter
50 g	Crème fraîche
50 g	Speckwürfel, durchwachsen
1	Zwiebel
50 ml	Riesling
50 ml	Sahne
50 g	Mehl
1 EL	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in heißem Salzwasser gar kochen.

50 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zanderfilets salzen und dünn mit Mehl bestreuen. Die Zanderfilets im heißen Butterschmalz von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Die Zanderfilets für zehn Minuten in den Backofen geben.

Das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel fein würfeln.

50 Gramm Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen. Die Speck- und Zwiebelwürfel im heißen Butterschmalz anbraten. Das Sauerkraut dazugeben, mit 50 Millilitern Wein auffüllen und das Ganze salzen und pfeffern. Einen Esslöffel Zucker dazugeben und zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend Sahne und Crème fraîche einrühren und alles noch einmal warm werden lassen.

Butter in einem kleinen Topf auslassen.

Das Sauerkraut auf zwei Tellern anrichten, die Zanderfilets darauf legen. Die Kartoffeln um das Sauerkraut drapieren und mit der ausgelassenen Butter beträufeln.



Calvadosäpfel mit Zimtcreme von Gerda Lesemann

Zutaten für zwei Personen

2	Äpfel, Boskop
25 g	Butterschmalz
80 g	Zucker
4 cl	Calvados
200 g	Crème Double
150 g	Joghurt
3 Päckchen	Vanillezucker
1	Vanilleschote
1 Prise	Zimt, gemahlen
2 TL	Zucker, braun
1 Zweig	Minze

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Äpfel waschen. Einen Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen, aus der Mitte zwei dünne Scheiben abschneiden und im Backofen zehn Minuten trocknen lassen.

Den Rest der Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Apfelwürfel darin anbraten. Den Zucker einstreuen und karamellisieren.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark auskratzen. Das Mark und die Schote zu den Apfelstücken geben. Das Ganze mit Calvados ablöschen und durchschwenken.

Die Crème Double mit dem Joghurt, drei Tüten Vanillezucker und einer Prise Zimt aufschlagen.

Die Äpfel und die Zimtcreme im Wechsel in zwei Gläsern schichten und die abschließende Cremeschicht mit braunem Zucker bestreuen. Mit den getrockneten Apfelscheiben und einigen Minzeblättern garnieren.



Rehrücken im Kartoffelmantel mit Rahm-Speck-Wirsing von Hans Marcher

Zutaten für zwei Personen

300 g	Rehrücken, ausgelöst, küchenfertig
50 g	Speck, durchwachsen
2	Kartoffeln
300 g	Wirsing
1	Zwiebel
2	Thymianzweige
2	Rosmarinzweige
1 Zehe	Knoblauch
100 ml	Sahne
500 ml	Wildfond
30 g	Butter, gekühlt
	Erdnussöl, zum Braten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rehrückenfilets mit Pfeffer und Salz würzen und kurz von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffeln schälen und durch einen Turning Slicer drehen. Die entstandenen Kartoffelfäden ausbreiten und die Fleischstücke mit den Kartoffelfäden umwickeln.

Wasser in einem Topf erhitzen und 50 Milliliter Sahne hinzufügen. Den Wirsing in kleine Rauten schneiden und im heißen Wasser-Sahne-Gemisch bissfest blanchieren.

Etwas Erdnussöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Den Speck und die Zwiebel in Würfel schneiden und im heißen Öl anbraten. Die restliche Sahne dazugeben und leicht einreduzieren lassen. Den Kohl dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden und anschwitzen. Rosmarin- und Thymianzweige und die mit Kartoffelfäden umwickelten Fleischstücke in die Pfanne geben und rundherum goldbraun anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen fünf Minuten weiter garen lassen.

Den Bratensaft mit Wildfond aufgießen und einreduzieren lassen. Kalte Butterflocken hinzufügen und mit einem Schneebesen unterrühren. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Wirsing in der Mitte der Teller anrichten. Fleisch halbieren, auf den Kohl setzen und mit Sauce beträufeln. Die Teller mit den Rosmarin- und Thymianzweigen garnieren.

Topfenknödel mit Birnenragout von Hans Marcher

Zutaten für zwei Personen

60 g	Butter, weich
50 g	Puderzucker
2	Eier
250 g	Quark
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
1	Birne
75 g	Paniermehl, frisch, vom Bäcker
1 EL	Zucker
30 g	Rosinen
30 g	Pinienkerne
1 Prise	Zimt
2 cl	Williams-Christ-Birnenbrand
1 Bund	Minze
100 g	Physalis
	Salz

Zubereitung

Mit einem Zestenreißer die Schale von der Zitrone und der Orange abschälen. Rosinen in Wasser einweichen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Einen Topf Wasser mit einer Prise Salz erhitzen.

50 Gramm weiche Butter in einer Schüssel zusammen mit der Hälfte des Puderzuckers und den Eiern schaumig schlagen. Dann den Quark, den Vanillezucker und die abgeriebene Zitruschale verrühren. Das Paniermehl unterheben und alles gut verkneten.

Aus der Masse Knödel formen und in das siedende Wasser geben. Die Hitze reduzieren und die Knödel 15 Minuten im Wasser ziehen lassen.

Die Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Zucker in einem Topf zusammen mit zwei Esslöffeln Butter erhitzen, so dass der Zucker leicht karamellisiert. Birnenstücke dazugeben, kurz anschwitzen und mit dem Williams-Christ-Birnenbrand ablöschen. Rosinen und Pinienkerne zu den Birnenstückchen geben, das Ganze mit Zimt und Zucker abschmecken und einreduzieren lassen.

Die Knödel mit einer Schöpfkelle aus dem Topf nehmen sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Auf einem Teller zusammen mit dem Birnenragout anrichten. Mit Minzeblättern und Physalis garnieren und mit etwas Puderzucker bestäuben.



Lammfilet im Pancettamantel auf Couscous von Sabine Kristen

Zutaten für zwei Personen

2	Lammfilets, à 150 g, küchenfertig
100 g	Pancetta, dünn geschnitten
1 Zweig	Rosmarin
3 Zweige	Thymian
2 Zehen	Knoblauch
25 g	Mandeln
35 g	Birnen, getrocknet
1 Stange	Zimt
2 Körner	Kardamom
1 Prise	Kurkuma
125 ml	Lammfond
80 g	Couscous, instant
25 g	Butter, weich
	Olivenöl
	Salz

Zubereitung

Die getrockneten Birnen klein schneiden. Die Mandeln grob hacken.

Die grob gehackten Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett zwei Minuten rösten.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zimtstange und die Kardamomkörner in dem Olivenöl anschwitzen, einen halben Teelöffel Kurkuma dazugeben und sofort mit 125 Millilitern Lammfond ablöschen. Das Ganze aufkochen lassen und die Birnenwürfel und 80 Gramm Couscous dazugeben. Das Couscous kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und sieben Minuten zugedeckt quellen lassen.

Die Zimtstange und die Kardamomkörner aus dem Topf entfernen. Die gerösteten Mandeln und 25 Gramm Butter unterheben und mit Salz abschmecken.

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehen abziehen. Die Lammfilets pfeffern und mit den Pancettascheiben umwickeln. Das Fleisch zusammen mit einem Rosmarin- und einem Thymianzweig und den zwei Knoblauchzehen ins heiße Öl geben und zwei Minuten von beiden Seiten anbraten.

Die Lammfilets vom Herd nehmen und zugedeckt nachziehen lassen. Die Blätter von den anderen zwei Thymianzweigen abziehen.

Einen Metallring mittig auf einem Teller platzieren und das Couscous in den Metallring füllen. Den Ring entfernen, das Lammfilet in Scheiben schneiden und auf dem Couscous anrichten. Das Ganze mit etwas Olivenöl beträufeln und mit einigen Thymianblättchen dekorieren.



Strudeltaschen mit Feige, Marzipan, Walnusseis und Schoko-Chili-Sauce von Sabine Kristen

Zutaten für zwei Personen

100 g	Toblerone
50 g	Zartbitterschokolade, mind. 70% Kakaoanteil
4 EL	Baileys
200 ml	Sahne
1 Prise	Chili, fein gemahlen
4 Platten	Strudelteig, quadratisch
6	Feigen, frisch
1	Marzipandecke
3	Eier
1 Packung	Walnuss-Eis
2 Zweige	Minze

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Toblerone, Zartbitterschokolade, vier Esslöffel Baileys und 200 Milliliter Sahne in einem Topf erhitzen. Mit einem Schneebesen zu einer sämigen Schokoladensauce verrühren. Das Ganze mit einer Prise Chili würzen.

Die Eier trennen und die Eigelbe verquirlen.

Mit einem Metallring zwei Kreise von acht Zentimeter Durchmesser aus der Marzipandecke ausstechen. Jeweils einen Marzipankreis auf eine Strudelteigplatte legen. Eine frische Feige, je nach Geschmack geschält oder mit Haut, darauf setzen.

Die Ränder mit dem Eigelb bestreichen, die Enden oben zusammenführen und zu einem Täschchen zusammendrehen. Die Taschen mit Eigelb bestreichen und 15 Minuten im Ofen backen.

Die Minzeblättchen von den Zweigen zupfen.

Die Taschen auf einen Teller setzen, eine Kugel Walnuss-Eis daneben anrichten, mit der Schokosauce streifenförmig übergießen und mit einigen Minzeblättchen garnieren.