



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 6. März 2008 |

Aufgeschlagene Käsesuppe mit karamellisiertem Blumenkohl von Kolja Kleeberg

Zutaten für zwei Personen

750 g	Blumenkohl
50 g	Butter
1	Schalotte
1 Stange	Lauch
170 ml	Weißwein
1 L	Geflügelfond
250 ml	Sahne
3	Eier
80 g	Chesterkäse, alternativ Cheddar oder Emmentaler
20 g	Butterschmalz
4	Sternanis
	Muskat
	Puderzucker
	Chili, getrocknet, aus der Mühle
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte und den Lauch in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel- und die Lauchstreifen in die heiße Butter geben.

Den Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und 250 Gramm davon in heißem Wasser blanchieren. 500 Gramm roh belassen.

Den rohen Blumenkohl zum Lauch geben. Das Ganze mit dem Weißwein und der Geflügelbrühe ablöschen. 200 Milliliter Sahne dazugeben. Die Suppe 25 Minuten köcheln lassen. Wenn der Blumenkohl weich ist, die Suppe pürieren, passieren und in einen Mixer geben.

Den Käse reiben. Die Eier trennen. Den Käse, das Eigelb und den Rest der Sahne zur Suppe in den Mixer geben und gut durchmischen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Sternanis in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und in einem Mörser zerstampfen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die blanchierten Blumenkohlröschen in dem Butterschmalz goldbraun braten, salzen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Den Puderzucker kurz karamellisieren lassen.

Den Blumenkohl aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen und in die Suppe geben. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und etwas Muskat, Chili und Sternanis darüber geben.



„Red Stroganoff“ von Kolja Kleeberg

Zutaten für zwei Personen

300 g	Rinderfilet, küchenfertig
100 g	Butter
4	Zwiebeln, rot
100 g	Gewürzgurken
100 g	Rote Bete
200 ml	Rinderbrühe
100 ml	Rote-Bete-Saft
1 EL	Senf, scharf
1	Zitrone
1 Bund	Dill
1 Bund	Petersilie
2 EL	Sauerrahm
	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitung

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet in fingerdicke Streifen schneiden und im heißen Fett anbraten. Das Fleisch salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in derselben Fleischpfanne mit 50 Gramm Butter anschwitzen. Die Rote Bete und die Gewürzgurken in Streifen schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Das Gemüse heiß werden lassen, salzen und zum Fleisch geben.

Den Bratensatz mit dem Rote-Bete-Saft und der Rinderbrühe aufgießen. Den Senf einrühren und das Ganze fünf Minuten köcheln lassen. Mit der restlichen Butter binden, durch ein kleines Sieb gießen und zusammen mit dem Fleisch und dem Gemüse wieder erwärmen.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Dill und die Petersilie fein hacken. Den Zitronensaft zum Fleisch geben. Das Ganze mit reichlich weißem Pfeffer abschmecken.

Das fertige Gericht mit je einem Löffel Sauerrahm und je zwei Esslöffeln gehackten Kräutern garnieren.