



| Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 05. Mai 2008 |

Kalbsfilet auf roten Linsen mit Sherry-Schinken-Schaum von Maurice Kriegs

Zutaten für zwei Personen

300 g	Kalbsfilet
100 g	Linsen, rot
2	Schalotten
1	Karotte
1 Bund	Schnittlauch
1	Staudensellerie
2 cl	Sherry
1 cl	Sherryessig
50 g	Butter
30 g	Schinkenspeck, geräuchert
100 ml	Milch
200 ml	Kalbsfond
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin rundherum kurz anbraten. Das Fleisch in den Backofen geben und weiter garen lassen.

Den Kalbsfond zum Kochen bringen, die Linsen hinzufügen und das Ganze kurz aufkochen lassen. Die Linsen von der Hitze nehmen und ziehen lassen.

Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Karotte und die Hälfte des Selleries ebenfalls würfeln. 25 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und das Gemüse darin anbraten.

Die Linsen abgießen, mit Salz, Pfeffer, Sherry und Sherryessig abschmecken und unter das Gemüse mischen.

Die restliche Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Den Schinken in feine Würfel schneiden und in der Butter knusprig anbraten. Die Milch in einem Topf zum köcheln bringen und die Schinkenwürfel hinein geben. Die Hitze reduzieren.

Ein halbes Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Das Kalb aus dem Ofen nehmen, die Schinkenmilch mit einem Pürierstab aufschäumen und den Schnittlauch unter die Linsen mischen. Die Linsen und das Fleisch auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln.



Gebackene Schollenfilets mit Kartoffelstampf und Endiviensalat von Sandra Kinkel

Zutaten für zwei Personen

4	Schollenfilets, à 150 g, küchenfertig
1	Ei
300 ml	Sahne
250 ml	Milch
300 g	Kartoffeln, festkochend
50 g	Mehl
50 g	Paniermehl
10 g	Butter
100 g	Butterschmalz
1	Zitrone, unbehandelt
1	Endiviensalat
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Zitrone halbieren und auspressen.

Die Schollenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

200 Milliliter Sahne steif schlagen. Das Ei trennen. Das Eigelb mit einer Gabel verquirlen und die Sahne unterheben.

Den Fisch zuerst im Mehl wenden und das überschüssige Mehl gründlich abklopfen. Den Fisch dann durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und zum Schluss im Paniermehl wenden.

Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Die Milch und die restliche Sahne in einem Topf erhitzen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken und anschließend leicht einköcheln lassen.

Die Kartoffeln stampfen und soviel Sahne-Milch einrühren, dass ein cremiger Kartoffelbrei entsteht. Am Schluss die Butter dazugeben.

Den Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Schollenfilets darin goldbraun ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Endiviensalat waschen, in feine Streifen schneiden und unter den Kartoffelstampf heben.

Die zweite Hälfte der Zitrone in Spalten schneiden.

Den Fisch mit dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, ein Stück Zitrone dazulegen und servieren.



Putengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Bandnudeln und Eisbergsalat von Werner Fally

Zutaten für zwei Personen

2	Putenfilets, à 200 g, küchenfertig
500 g	Bandnudeln
50 g	Butter
50 g	Butter, kalt
2	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Majoran
500 ml	Rinderfond
1 EL	Englischer Senf, scharf
250 g	Sahne
250 g	Sauerrahm
1 EL	Speisestärke
1 Kopf	Eisbergsalat
1 Zweig	Petersilie, glatt
6 EL	Balsamicoessig
6 EL	Sonnenblumenöl
	Chilipulver
	Puderzucker
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest garen.

Eine Zwiebel abziehen und würfeln. Die Majoranblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken.

50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die Putenfilets waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden, zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und scharf anbraten. Anschließend mit dem Rinderfond ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Chili abschmecken und bei niedriger Hitze weitergaren.

Die fertigen Bandnudeln in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Öl durchschwenken und bis zum Servieren im Backofen warm stellen.

Sahne, Sauerrahm und Senf verrühren, zum Fleisch in die Pfanne geben und heiß werden lassen. Mit der Speisestärke binden, die kalte Butter unterrühren und das Ganze einreduzieren lassen.

Die zweite Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Eisbergsalat in Streifen schneiden, mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln vermengen und auf kleinen Tellern anrichten. Sechs Esslöffel Balsamicoessig, vier Esslöffel Öl, Salz und Puderzucker zu einer Vinaigrette verrühren und über den Salat träufeln.

Die Petersilie fein hacken.

Das Putengeschnetzelte mit der Sahnesauce und den Bandnudeln auf zwei Tellern anrichten. Mit Petersilie garnieren.



Fischfilet alla puttanesca mit Zucchinischeiben von Sonja Dasch

Zutaten für zwei Personen

2	Rotbarschfilets, à 150 g, küchenfertig
250 g	Zucchini
3	Frühlingszwiebeln
2	Fleischtomaten
1 Zehe	Knoblauch
10	Oliven, schwarz, entsteint
1 Schote	Chili, rot
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Oregano
50 g	Kapern
250 ml	Fleischbrühe
200 ml	Olivenöl
	Thymian, gerebelt
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Oliven in kleine Stücke schneiden. Die Chili der Länge nach halbieren, entkernen und fein hacken.

Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen und den hellen Teil in Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und längs halbieren, die Basilikumblätter grob hacken.

Eine feuerfeste Form mit Olivenöl ausstreichen.

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern, mit einer Prise Thymian bestreuen und in die Form legen. Die Kapern, Olivenstückchen, Frühlingszwiebeln, Chilistückchen und die Hälfte der Tomatenscheiben auf den Filets verteilen.

Die Hälfte der gehackten Basilikumblätter über die Filets streuen, die restlichen Tomatenscheiben auflegen und mit Olivenöl beträufeln. Das Ganze erneut mit Salz und Pfeffer würzen und die restlichen Basilikumblätter darüber streuen. Die Knoblauchhälften mit in die Form geben. Die Form mit einem Deckel oder mit Alufolie verschließen und auf der mittleren Schiene für 25 Minuten in den Ofen geben.

Den Oregano fein hacken. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Die Zucchinischeiben mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und den Pfanneninhalte mit Fleischbrühe ablöschen. Die Zucchinischeiben fünf Minuten in der Fleischbrühe köcheln lassen.

Den Fisch aus dem Ofen nehmen und mit den Zucchinischeiben anrichten.



Schwammerl mit Semmelknödeln von Bernd Wiederkehr

Zutaten für zwei Personen

500 g	Austernpilze
500 g	Shiitake-Pilze
4	Brötchen, hell, vom Vortag
250 ml	Milch
150 g	Sahne
200 g	Crème double
2	Eier
15 g	Butter
15 g	Mehl
1	Zwiebel
1 Bund	Petersilie, glatt
1	Zitrone, unbehandelt
1	Muskatnuss
20 ml	Öl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Milch in einem Topf erwärmen.

Die Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden, in eine große Schüssel geben und mit einem Teelöffel Salz bestreuen. Die warme Milch über die Brötchen geben und fünf Minuten ziehen lassen, bis die Milch aufgesogen wurde.

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Hälfte der Petersilie fein hacken. Die Eier verquirlen und, gemeinsam mit der Hälfte der Zwiebeln und der Petersilie zu den aufgeweichten Brötchen geben. Das Ganze zu einem Teig verarbeiten und aus dem Teig Knödel formen.

Die Knödel in einen Topf mit siedendem Salzwasser geben und solange kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Knödel zugedeckt bei geringer Hitze sieben Minuten ziehen lassen.

Die Shiitake-Pilze und Austernpilze putzen und die Strünke der Shiitake-Pilze entfernen. Die Pilze in feine Streifen schneiden.

Die Zitrone halbieren und auspressen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die restlichen Zwiebelwürfel im heißen Öl glasig dünsten. Die Pilze und die Butter hinzugeben und die Pilze zwei Minuten lang scharf anbraten. Das Mehl einstreuen und unterrühren. Die Hitze reduzieren und das Ganze zugedeckt fünf Minuten garen.

Sahne und Crème double einrühren, alles kurz aufkochen und leicht einreduzieren lassen. Die Pilzpfanne mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat und dem Zitronensaft abschmecken.

Die Pilzpfanne mit den Knödeln auf Tellern anrichten und mit ein wenig Petersilie garnieren.



Fegato alla Romana (Kalbsleber nach römischer Art) von Dagmar Schneider-Waidmann

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbslebern, à 150 g, küchenfertig
2	Zwiebeln
3	Kartoffeln, mehligkochend
3 Zehen	Knoblauch
250 ml	Kalbsfond
50 ml	Weißwein
400 ml	Sahne
400 ml	Gemüsebrühe
200 g	Erbsenpulver
2 EL	Mehl
80 g	Butter
1 Bund	Salbei
3 Zweige	Basilikum
5 Zweige	Petersilie, glatt
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und würfeln. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Weißwein und Kalbsfond hinzufügen und köcheln lassen.

Zehn Salbeiblätter fein schneiden. Basilikum- und die Hälfte der Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Kräuter und 150 Milliliter Sahne in die heiße Flüssigkeit geben, das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und weiter köcheln lassen.

Die Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. 30 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Leber im Mehl wälzen und in der heißen Butter anbraten.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in der heißen Brühe gar kochen. Die Kartoffeln abschütten und grob stampfen. Mit einem Esslöffel Butter und der restlichen Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die restlichen Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Zusammen mit dem Erbsenpulver unter die Kartoffelmasse heben.

Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Aus der Masse Plätzchen formen und in der heißen Butter goldbraun anbraten.

Die Kalbsleber und die Erbsenpüreeplätzchen auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln.