



| Die Küchenschlacht – Hauptgericht vom 28. Mai 2008 |

Rehfilet mit Wacholderkruste und Kartoffel-Petersilien-Püree von Jens Becher

Zutaten für zwei Personen

300 g	Rehfilet
150 g	Kartoffeln, mehligkochend
100 g	Feldsalat
20 g	Wacholderbeeren
25 g	Walnüsse, gehackt
1	Ei
50 g	Paniermehl
0,5 Bund	Rosmarin
0,5 Bund	Thymian
100 ml	Wildfond
100 g	Petersilienwurzeln
1	Schalotte
2 Scheiben	Weißbrot
1 EL	Sherry
2 EL	Geflügelfond
3 EL	Balsamicoessig, alt
2 EL	Traubenkernöl
2 EL	Milch
2 EL	Sahne
180 g	Butter
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Olivenöl
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Ei trennen. Die Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen. 100 Gramm Butter zusammen mit dem Eigelb in eine Schüssel geben und durchschlagen. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Rosmarin und den Thymian zupfen und fein schneiden. Anschließend die Kräuter zusammen mit dem Paniermehl, den Nüssen und den Wacholderbeeren unter die Buttermasse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Gefrierbeutel an beiden Seiten aufschneiden und aufklappen. Die Walnussmasse daraufgeben, den Beutel zuklappen und die Masse platt klopfen. Anschließend im Kühlschrank fest werden lassen.

Das Filet waschen, trocken tupfen, in zwei Medaillons schneiden und von beiden Seiten mit dem Olivenöl bestreichen. Das Butterschmalz in einer unbeschichteten Pfanne erhitzen und das Fleisch von jeder Seite scharf anbraten. Anschließend auf ein Blech legen, salzen, pfeffern und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Das Brot in Würfel schneiden. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin rösten.

Die Kartoffeln und die Petersilienwurzeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser acht Minuten gar kochen.

20 Gramm Butter zum Bratsatz geben, den Wildfond hinzugießen und den Bratensatz loskochen. Das Ganze mit Sherry ablöschen und bei starker Hitze fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend mit der restlichen Butter montieren.

Die Walnussmasse auf die Medaillons geben und leicht andrücken. Den Backofen auf Grillstufe umschalten und das Ganze vier Minuten überbacken, bis die Kruste goldbraun ist.



Die Kartoffeln abgießen. Die Milch und die Sahne in einem Topf erhitzen, die Kartoffeln und die Petersiliewurzeln hineingeben und zu Püree stampfen. Etwas Muskat reiben. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Schalotte abziehen und fein schneiden. Anschließend mit dem Geflügelfond, Balsamico, Traubenkernöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.

Den Salat waschen und trocken schleudern. Danach mit dem Essig-Öl-Dressing beträufeln, auf kleinen Tellern anrichten und mit den Croutons bestreuen.

Das Fleisch in Tranchen schneiden, mit dem Püree auf Tellern anrichten und die Sauce darüber geben. Dazu den Salat servieren.

© by fernsehmacher



Schwein mit Herzen von Sabine Westermann

Zutaten für zwei Personen

300 g	Schweinefilet
300 g	Kartoffeln, mehligkochend
300 g	Artischockenherzen, aus der Dose
1	Apfel, säuerlich
1	Zitrone, unbehandelt
1	Muskatnuss
250 ml	Apfelsaft, klar
125 ml	Sahne
100 g	Crème fraîche
50 ml	Weißwein
2 EL	Butter
	Knoblauchgewürz
	Tabasco
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen.

Das Schweinefilet in Medallions schneiden. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Medallions von beiden Seiten darin scharf anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und im Ofen ruhen lassen.

Den Bratensatz mit dem Weißwein aufgießen und zehn Minuten einreduzieren lassen.

Die restliche Butter, die Sahne und die Crème fraîche hinzufügen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Sauce mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft, Knoblauchgewürz und Tabasco abschmecken.

Die Artischockenherzen abgießen, vierteln und in die Sauce geben. Die Medallions hinzufügen und fünf Minuten rosa garen lassen.

Den Apfel schälen, grob reiben und mit dem Apfelsaft kurz andünsten.

Die Kartoffeln abgießen, stampfen und mit der Apfelmasse vermengen. Etwas Muskat reiben. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Medallions auf Tellern anrichten. Das Kartoffelpüree seitlich platzieren, die Sauce darübergeben und servieren.



Kalbsfilet mit Wildkräutern und Safranrisotto von Gundolf Gast

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kalbsfilet
100 g	Arborio-Reis
50 g	Sauerampfer, wild
2	Schalotten
0,5 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Bärlauch
1 Bund	Thymian
250 ml	Weißwein, trocken
250 ml	Rindsfond
50 g	Dijonsenf, scharf
3 g	Safranfäden
	Olivenöl, zum Anbraten
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Basilikum, den Bärlauch, den Thymian und den Sauerampfer fein hacken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und anschließend in den Kräutern marinieren. Butter und Öl in einer Pfanne zerlassen und das Filet zwei Minuten beidseitig anbraten. Danach mit dem Senf bestreichen, in Alufolie wickeln und 15 Minuten im Ofen garen lassen.

Den Pfannensud mit Olivenöl und 125 Millilitern Weißwein ablöschen und zu einer Sauce aufschlagen. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in die Sauce geben. Den Reis hinzufügen und mit dem übrigen Wein erneut ablöschen. Das Ganze salzen, pfeffern und mit 50 Millilitern Fond aufgießen. Diesen Vorgang im Abstand von drei Minuten viermal wiederholen.

Das Fleisch in Tranchen schneiden. Das Risotto auf Tellern anrichten und das Fleisch daneben platzieren. Mit den Safranfäden garnieren.



Rinderfilet mit Kartoffelgratin und glasierten Rübchen von Gabi Gangei

Zutaten für zwei Personen

500 g	Rinderfilet, küchenfertig
10	Kartoffeln, festkochend
100 g	Gouda, alt
1 Bund	Babymöhren, mit Grün
3 Zweige	Thymian
3 Zweige	Rosmarin
1 Knolle	Fenchel
500 ml	Sahne
50 g	Sahneschmelzkäse
250 g	Crème fraîche
150 g	Zucker
	Butter, zum Anbraten
	Vegeta
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Einen Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln samt Schale in gesalzenem Wasser zwölf Minuten gar kochen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Den Fenchel halbieren, vom Strunk befreien und zusammen mit dem Rosmarin und dem Thymian zum Fleisch geben. Die Pfanne für zwölf Minuten in den Ofen geben.

Die Kartoffeln abgießen, pellen, in Scheiben schneiden und in einer gebutterten Auflaufform schichten.

Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und ruhen lassen.

Die Ofentemperatur auf 180 Grad erhöhen.

In einer Schüssel die Sahne, die Crème fraîche und den Sahneschmelzkäse zusammen mit Vegeta und Pfeffer zu einer glatten Masse verrühren und über die Kartoffeln geben. Den Gouda reiben und ebenfalls darübergeben. Die Auflaufform bei 180 Grad für zehn Minuten in den Ofen geben.

Die Möhren schälen. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Zucker und die Möhren hinzufügen und bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel karamellisieren lassen.

Das Filet aufschneiden und zusammen mit dem Kartoffelgratin und den Karotten auf Tellern anrichten.