



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 6. Juni 2008 |

Perlhuhnbrust mit Barolozwiebeln, Bohnenpüree und Olivencrostini

Zutaten für zwei Personen

2	Perlhuhnbrüste, ohne Haut
180 g	Bohnen, weiß, aus der Dose
6	Zwiebeln, rot
4 Zweige	Thymian
1	Ciabatta
1 EL	Crème fraîche
300 ml	Barolo
250 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Olivenseife
2 EL	Butterschmalz
2 EL	Butter, kalt
	Olivenseife, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und von allen Seiten anbraten. Anschließend herausnehmen und die Zwiebeln in dieser Pfanne anschwitzen. Mit dem Barolo und 200 Millilitern Gemüsebrühe ablöschen. Den Thymian und Salz hinzufügen und das Ganze einköcheln lassen.

Nun das Fleisch wieder in den Barolozwiebelsud geben und zehn Minuten abgedeckt garen lassen.

Die Bohnen abgießen, mit der übrigen Gemüsebrühe und der Crème fraîche vermengen und aufkochen lassen. Anschließend zu einem sämigen Püree verarbeiten. Diese Masse erneut erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Acht Scheiben vom Ciabatta schneiden. Olivenseife in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin beidseitig rösten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Fleisch aus dem Sud nehmen und im Ofen warm halten. Die Barolozwiebeln stark einkochen, so dass der Wein reduziert. Nun die Thymianzweige entfernen und die Sauce mit der Butter montieren.

Kurz vor dem Servieren das Brot mit der Olivenseife bestreichen.

Das Bohnenpüree mittig auf den Tellern platzieren, die Perlhuhnbrüste daraufgeben, mit den Barolozwiebeln bedecken und mit dem Brot servieren.



Ricottanocken mit Bananen und Zitronensirup

Zutaten für zwei Personen

100 g	Ricotta
1	Banane
2	Zitronen, unbehandelt
100 g	Semmelbrösel
2	Eier
2 EL	Zucker
1 Msp.	Vanillezucker
3 EL	Zucker, braun
2 Zweige	Minze
1 TL	Butterschmalz
	Butter, zum Anbraten

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier trennen. Die Banane schälen und die Hälfte mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend mit Ricotta, Semmelbröseln, Eigelb, einem Esslöffel Zucker und dem Vanillezucker vermengen und einige Minuten quellen lassen. Die restliche Bananenhälfte in Bananenscheiben schneiden, den restlichen Zucker auf einen Teller streuen und die Scheiben darin wälzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bananen darin kurz anbraten.

Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Nun mit einem warmen Löffel Nocken von dem Teig abstechen und diese zwei Minuten bei niedriger Hitze anbraten. Die Minze hinzufügen und das Ganze im Ofen fertig backen.

Die Schale der Zitronen reiben, anschließend halbieren und auspressen. Den Saft und den Abrieb mit dem braunen Zucker sirupartig einköcheln lassen.

Die Nocken auf Tellern anrichten und mit dem Zitronensirup beträufeln. Abschließend mit den Bananenscheiben dekorieren und servieren.

© by fernsehmacher/Idee: Herrmann