



|Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 11. Juni 2008|

Straußensteak in Malzbiersauce mit Knödeltalern von Hubert Taibon

Zutaten für zwei Personen

2	Straußenfiletsteaks, à 120 g
50 g	Speck, durchwachsen
2	Brötchen, vom Vortag
1	Gemüsezwiebel
4	Tomaten
1	Ei
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Petersilie
1	Lorbeerblatt
3	Wacholderbeeren
2 Zweige	Rosmarin
125 ml	Malzbier
125 ml	Altbier
125 ml	Milch
1 EL	Balsamicoessig, weiß
1	Muskatnuss
3 EL	Olivenöl
	Butter
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Brötchen und den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Einen Esslöffel der Zwiebelwürfel für den Tomatensalat beiseite legen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen und den Speck zusammen mit der Zwiebel andünsten.

Etwas Muskatnuss reiben. Die Milch in einem Topf erhitzen und mit Muskat und Salz würzen. Das Ei aufschlagen. Die Milch mit den Brötchenwürfeln, dem Ei und der Petersilie vermengen, mit einem Tuch bedecken und für fünf Minuten ziehen lassen.

Eine weitere Pfanne erhitzen. Das Malz- und das Altbier zusammen mit den Wacholderbeeren und dem Lorbeerblatt aufkochen und einreduzieren lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren später wieder entfernen.

Wasser zum Kochen bringen. Den Inhalt der Schüssel zu einem Teig kneten und anschließend zu Klößen formen. Die Klöße im siedenden Wasser zehn Minuten garen lassen.

Einen Esslöffel Olivenöl mit dem Balsamico vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Das Dressing mit den Tomaten vermengen.

Eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden, halbieren und mit einem Messer andrücken. Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend von beiden Seiten zwei Minuten scharf anbraten. Die Rosmarinzweige und den Knoblauch mit in die Pfanne geben und anschließend im Ofen weiter garen lassen.

Die Klöße abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Scheiben goldbraun braten.

Die Steaks zusammen mit den Klößen auf Tellern anrichten und die Sauce darüber geben. Den Tomatensalat dazu reichen und servieren.



Lammfilet im Fenchelsud von Jessica Steffenhagen

Zutaten für zwei Personen

300 g	Lammfilet
100 g	Kartoffeln, festkochend
1 Knolle	Fenchel
1	Karotte
250 ml	Rinderfond
1 TL	Orangenmarmelade
2 EL	Paprikapaste
0,5 Bund	Rosmarin
0,5 Bund	Petersilie, glatt
0,5 Bund	Thymian
0,5 Bund	Basilikum
1 TL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen.

Den Fenchel vom Strunk befreien und die Karotte schälen. Beides in grobe Stücke schneiden. Das Ganze mit der Paprikapaste, dem Olivenöl und dem Rinderfond zehn Minuten in einer Pfanne aufkochen lassen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Lamm auf das Gemüse in die Pfanne legen und fünf Minuten garen lassen.

Die Gemüsewürfel und das Fleisch aus dem Fond nehmen und im Ofen warm stellen. Die Orangenmarmelade unter den Fond rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rosmarin, den Thymian, die Petersilie und das Basilikum abzupfen, fein hacken und für die Garnitur beiseite legen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf dem Gemüsebett auf Tellern anrichten. Die Sauce darübergeben und mit den gehackten Kräutern garnieren und servieren.



Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelbrei von Karin Wenke

Zutaten für zwei Personen

2 Scheiben	Kasseler, à 150 g
8	Kartoffeln, festkochend
300 g	Sauerkraut, aus dem Glas
1	Apfel
1	Zwiebel
250 ml	Weißwein, halbtrocken
125 ml	Sahne
125 ml	Milch
1	Muskatnuss
1 TL	Zucker
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Olivener Öl
30 g	Butter
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Den Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Apfelwürfel und das Sauerkraut mit in die Pfanne geben, kurz mitdünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und dem Zucker würzen und zehn Minuten ziehen lassen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin knusprig braten. Anschließend im Ofen warm stellen.

Die Kartoffeln zur Hälfte abgießen und zerkleinern. Die Sahne, die Milch und die Butter miteinander vermengen und zum Kartoffelbrei geben. Etwas Muskat reiben und den Kartoffelbrei mit Muskat und Salz würzen.

Das Sauerkraut und den Kartoffelbrei zusammen mit dem Kasseler auf Tellern anrichten und servieren.



Gefülltes Schweinefilet mit Bandnudeln von Karina Rademacher

Zutaten für zwei Personen

1	Schweinefilet, à 350 g
100 g	Bandnudeln
150 g	Babyspinat
100 g	Speck, durchwachsen
25 g	Emmentaler Käse
1	Zwiebel, klein
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Crème fraîche
125 ml	Weißwein, trocken
1	Muskatnuss
3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser erhitzen und die Nudeln gar kochen.

Die Knoblauchzehe abziehen und pressen. 25 Gramm Speck in feine Würfel schneiden, die Zwiebel abziehen und fein schneiden.

Den Spinat zupfen. Einen Topf mit Wasser erhitzen und den Spinat kurz blanchieren. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch zusammen mit den Speckwürfeln und den Zwiebelwürfeln glasig dünsten. Den Spinat dazu geben und kurz durchschwenken. Den Käse reiben, dazugeben und unterrühren. Etwas Muskat reiben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das Filet waschen, trocken tupfen, der Länge nach mittig tief einschneiden ohne es zu durchtrennen. Anschließend auseinander klappen, salzen und pfeffern und mit der Spinatmasse füllen.

Die restlichen Speckscheiben um das Filet wickeln und mit Küchengarn zusammenbinden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten wenige Minuten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und für 15 Minuten im Ofen braten.

Den Weißwein in den Bratsatz geben, Crème fraîche dazugeben und einreduzieren lassen. Die Nudeln abgießen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gefüllten Filetscheiben in Tranchen schneiden und zusammen mit den Nudeln auf Tellern anrichten. Mit der Sauce beträufeln und servieren.