



[Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 12. Juni 2008]

Lachs im Sauerkraut-Kartoffel-Mantel mit Meerrettichcreme von Hubert Taibon

Zutaten für zwei Personen

| | |
|--------|--------------------------|
| 2 | Lachsfilets, à 150 g |
| 100 g | Sauerkraut, aus dem Glas |
| 2 | Kartoffeln, festkochend |
| 1 | Meerrettich |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 130 g | Sahne, sauer |
| 1 Msp. | Zucker |
| | Olivenöl, zum Anbraten |
| | Butter, zum Anbraten |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, das Sauerkraut darin andünsten und mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Die Kartoffeln in feine Streifen schneiden. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Lachs erst im Sauerkraut und danach im Kartoffelstroh einwickeln.

Olivenöl in eine Pfanne geben und die Lachsfilets bei mittlerer Hitze vorsichtig fünf Minuten anbraten. Anschließend in den Backofen geben und ziehen lassen.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Hälfte vom Meerrettich schälen und raspeln. Die Sahne mit dem Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Filets mit der Sauce beträufeln und auf Tellern anrichten.



Honigeis mit Feigen von Hubert Taibon

Zutaten für zwei Personen

| | |
|--------|----------------------|
| 5 | Eier |
| 4 | Feigen |
| 250 ml | Sahne |
| 100 g | Lavendelhonig |
| 2 EL | Zucker |
| 1 Msp. | Zimt |
| | Butter, zum Anbraten |

Zubereitung

Einen Topf mit Wasser erhitzen.

Die Sahne steif schlagen.

Die Eier trennen und die Eigelb zusammen mit dem Honig und einem Esslöffel Zucker in eine Schüssel geben. Das Ganze über dem Wasserbad schaumig schlagen.

Die Sahne mit dem Eierschaum vermischen und in die Eismaschine geben.

Die Feigen vierteln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Feigen darin leicht anbraten, mit dem restlichen Zucker karamellisieren und mit dem Zimt abschmecken.

Das Eis zusammen mit den Feigen auf Desserttellern anrichten, etwas Zimtsud darüber geben und servieren.



Apfel-Curry-Huhn mit süßem Reis von Jessica Steffenhagen

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|----------------------------|
| 2 | Hühnerbrustfilets, à 150 g |
| 125 g | Basmatireis |
| 3 | Äpfel, Elster |
| 1 Knolle | Ingwer |
| 1 | Mango |
| 50 g | Rosinen |
| 4 EL | Currypulver |
| 1 TL | Chilipaste |
| 100 ml | Sahne |
| 1 Bund | Koriander |
| | Butter, zum Anbraten |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

Den Basmatireis in 250 Milliliter gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Hühnerbrustfilets waschen und trocken tupfen. Das Fleisch in Stücke schneiden, in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit der Chilipaste würzen.

Etwas Ingwer schälen, klein hacken und zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, fein reiben und anschließend ebenfalls in die Pfanne geben. Das Currypulver hinzufügen und das Ganze gut mischen.

Die Sahne zu dem Fleisch geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in Würfel schneiden. Den gekochten Reis kurz mit den Mangowürfeln und den Rosinen in einer Pfanne anbraten.

Den Koriander zupfen und fein hacken. Das Apfel-Curry-Huhn mit dem Reis auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.



Minzcreme auf Kirschen von Jessica Steffenhagen

Zutaten für zwei Personen

| | |
|----------|-----------------------|
| 200 g | Sauerkirschen |
| 50 g | Schoko-Minz Täfelchen |
| 200 g | Naturjoghurt |
| 100 ml | Sahne |
| 25 g | Zucker |
| 1 EL | Vanillezucker |
| 0,5 Bund | Minze |

Zubereitung

Die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Schokolade klein hacken und ein paar Splitter für die Garnitur beiseite legen.

Die Sahne steif schlagen. Den Joghurt mit dem Vanillezucker und dem Zucker vermengen und unter die Sahne heben. Anschließend die Schokolade ebenfalls hinzufügen und vermischen.

Für die Garnitur einige Minzeblätter zupfen. Sechs Kirschen für die Garnitur beiseite legen und die übrigen Kirschen in Dessertschalen füllen. Die Sahnecreme auf die Kirschen geben und mit der Schokolade, den Kirschen und der Minze garnieren und servieren.



Jambalaya mit gebackenen Ananasscheiben von Karin Wenke

Zutaten für zwei Personen

| | |
|------------|------------------------------|
| 120 g | Eismeerkrabben, in Lake |
| 250 g | Langkornreis |
| 3 Scheiben | Kochschinken |
| 4 | Ananasscheiben, aus der Dose |
| 250 g | Tomaten, aus der Dose |
| 1 | Zwiebel |
| 2 EL | Mehl |
| 1 | Ei |
| 3 | Zwieback |
| | Butter, zum Anbraten |
| | Chilipulver |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Den Schinken in kleine Würfel schneiden, die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel zusammen mit dem Schinken andünsten.

Die Ananas und die Krabben abgießen. Den Reis, die Tomaten, den Ananassaft und die Krabbenlake miteinander vermengen, aufkochen lassen und 20 Minuten ziehen lassen.

Den Zwieback mit einer Reibe klein reiben und sieben. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Das Mehl, den Zwieback und das Ei jeweils in einen tiefen Teller geben. Die Ananasscheiben zuerst im Mehl, dann im Ei und anschließend in den Zwiebackbröseln wenden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die panierten Ananasscheiben goldbraun braten. Anschließend im Ofen warm stellen.

Den Reis mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die Krabben dazugeben und unterrühren.

Das Jambalaya zusammen mit den Ananasscheiben auf Tellern anrichten und servieren.



Birne Helene von Karin Wenke

Zutaten

| | |
|-------|----------------------|
| 150 g | Birnen, aus der Dose |
| 200 g | Bitterschokolade |
| 60 g | Mandeln, gehackt |
| 60 ml | Sahne |

Zubereitung

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Schokolade in Rippchen brechen und über einem Wasserbad schmelzen.

Die Sahne steif schlagen, die Birnen abtropfen lassen und jeweils zwei Stück in eine Dessertschale geben. Anschließend mit Schokolade übergießen, mit Mandeln und Sahne verzieren und servieren.

© by fernsehmacher