



## | Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 23. Juni 2008 |

### *Hirschkeule mit Pilzgemüse und Maronen von Julian Groenwoldt*

#### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	Hirschkeule, ausgelöst, küchenfertig
300 g	Tagliatelle
100 g	Tomaten, geschält, aus der Dose
200 g	Steinpilze
70 g	Maronen
30 g	Speck
2	Karotten
1	Lorbeerblatt
2 Stangen	Sellerie
1 Bund	Frühlingszwiebeln
4 Zweige	Petersilie, glatt
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
2 Zehen	Knoblauch
250 ml	Rotwein
400 ml	Wildfond
4 EL	Preiselbeeren, aus dem Glas
3 TL	Schmand
4 EL	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer

#### **Zubereitung**

Die Hirschkeule waschen, trocken tupfen und anschließend in Streifen schneiden. Die Karotten schälen, den Sellerie putzen und beides in Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden.

Zwei Esslöffel Butterschmalz in einem Topf zerlassen. Den Knoblauch und die Hälfte der Frühlingszwiebeln darin anschwitzen und das Fleisch dazugeben. Das Ganze scharf anbraten, die Karotten, die Maronen, das Lorbeerblatt und den Sellerie hinzufügen und mit dem Wildfond ablöschen.

Den Thymian und den Rosmarin von den Zweigen zupfen und klein hacken. Zusammen mit den Tomaten und dem Rotwein in einem weiteren Topf 20 Minuten einkochen lassen.

Die Tagliatelle in Salzwasser gar kochen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Pilze bürsten und in Scheiben schneiden.

Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Speckwürfel darin kurz anbraten. Die Pilze, die Petersilie und den Rest der Frühlingszwiebeln dazugeben und mitschmoren lassen.

Das Hirschragout mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schmand verfeinern.

Die Tagliatelle auf Tellern anrichten, das Hirschragout darauf platzieren und das Pilzgemüse daneben geben. Mit den Preiselbeeren garnieren und servieren.



## **Schnüschi (Angelier Gemüseintopf) von Waldtraut Rempfer**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Kohlrabi
4	Karotten
200 g	Erbsen, jung
200 g	Bohnen, grün
300 g	Kartoffeln, festkochend
250 g	Schinkenspeck
1 Bund	Petersilie
1 L	Milch, 3,5%
200 g	Schlagsahne, 30%
400 ml	Gemüsefond
100 g	Butter
	Salz
	Zucker

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Den Kohlrabi und die Karotten schälen und in Würfel schneiden. Anschließend in dem Gemüsefond gar kochen und einreduzieren lassen. Die Bohnen und die Erbsen in einem zweiten Topf blanchieren und anschließend abschrecken.

Die Bohnen zu den Gemüsewürfeln hinzugeben und mit der Milch aufgießen. Danach die Sahne und die Butter vorsichtig unterrühren.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen und pellen. Anschließend in Würfel schneiden und ebenfalls zu der Gemüsemischung geben. Das Ganze mit Salz und Zucker abschmecken und die Petersilie unterheben.

Die eine Hälfte des Schinkenspecks in Würfel schneiden, die andere Hälfte in große Stücke schneiden.

Das fertige "Schnüschi" in Suppentellern anrichten, den gewürfelten Schinken darüber streuen und den restlichen Schinkenspeck dazu reichen und servieren.



## **Spaghetti alla bottarga mit Garnelenspießchen von Claus Waldhüter**

### **Zutaten für zwei Personen**

8	Riesengarnelen, mit Kopf und Schale
300 g	Spaghetti
80 g	Bottarga, getrockneter Rogen, von der Meeräsche
1	Zitrone, unbehandelt
130 ml	Olivenöl
8 Zehen	Knoblauch
1 Knolle	Ingwer
2 Schoten	Chili
5 Zweige	Petersilie, glatt
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Spaghetti in Salzwasser gar kochen.

Sechs Zehen Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Eine Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und in Streifen schneiden. Beides in einer Pfanne mit 100 Millilitern Olivenöl unter Rühren kurz anbraten.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Fünf Esslöffel des Bottargas abreiben. Den Rest in feine Streifen hobeln.

Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, am Rücken leicht einritzen und die Därme entfernen. Anschließend gut waschen und trocken tupfen.

Die restlichen Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Ein zentimetergroßes Stück vom Ingwer schälen und reiben. Die übrige Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein würfeln. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Garnelen mit 20 Millilitern Olivenöl, dem Ingwer, den Chili- und Knoblauchwürfeln und dem Zitronensaft marinieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen auf zwei Spieße verteilen und in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl anbraten.

Die Spaghetti abgießen und mit dem Knoblauch-Chili-Öl und dem geriebenen Bottarga vermengen und auf Tellern anrichten. Mit Petersilie bestreuen und den gehobelten Bottarga darüber streuen. Die Garnelenspieße jeweils daneben anrichten und servieren.



## **Tagliatelle mit Pilz-Sahne-Sauce von Claudia Bauer**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Tagliatelle, grün
200 g	Tagliatelle, weiß
100 g	Parmaschinken
100 g	Champignons
100 g	Austernpilze
100 g	Pfifferlinge
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund	Petersilie, glatt
0,5 Bund	Basilikum
200 g	Sahne
150 ml	Kalbsfond
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Tagliatelle in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.

Einen Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen. Die Knoblauchzehe abziehen, pressen und in der Butter andünsten. Die Sahne und den Kalbsfond hinzufügen und cremig einköcheln lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Mit Salz, Pfeffer und mit der Hälfte des Zitronensaftes abschmecken.

Den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln.

Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze anbraten. Die Petersilie fein hacken, mit den Schinkenstreifen unter die Pilze mischen und bei milder Hitze kurz mitbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Basilikum zupfen. Die Tagliatelle auf Tellern anrichten, die Sahnesauce darüber träufeln und die Pilz-Schinken-Mischung darüberstreuen. Mit Basilikum garnieren und servieren.



## ***Saltimbocca vom Lamm von Heinz Bayer***

### **Zutaten für zwei Personen**

3	Lammfilets, à 150 g
4 Stangen	Spargel, grün
6 Scheiben	Parmaschinken
2	Schalotten
40 g	Parmesan
5 EL	Polentagrieß
2 Zweige	Salbei
1 Zehe	Knoblauch
320 ml	Gemüsefond
50 ml	Balsamicoessig
3 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
3 TL	Butter
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Anschließend schräg in Scheiben schneiden. 200 Milliliter Gemüsefond aufkochen lassen, den Polentagrieß einrieseln lassen und kurz aufkochen lassen. Den Spargel dazugeben und erneut aufkochen lassen. Die Polenta anschließend zehn Minuten quellen lassen.

Sechs Salbeiblätter abzupfen. Die Lammfilets waschen, trocken tupfen und in sechs gleich große Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Salbeiblättern auf die Filets legen und in den Parmaschinken einwickeln. In einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl langsam auf allen Seiten anbraten und danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Die Schalottenwürfel in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl andünsten. Mit dem Balsamicoessig und dem restlichen Gemüsefond ablöschen. Den Honig, einen Teelöffel Butter und den Knoblauch hinzufügen und sämig einkochen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Polenta erneut erwärmen, mit dem restlichen Olivenöl und der restlichen Butter cremig rühren. Den Parmesan reiben und unterheben.

Die Saltimbocca auf Tellern anrichten und mit der Balsamico-Honig-Sauce beträufeln. Die Spargelpolenta daneben platzieren und servieren.



## **Stehend gebackene Forelle mit fruchtigem Kartoffelsalat von Bärbel Völker**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Forellen, à 150 g, küchenfertig
8	Kartoffeln, festkochend
6 Scheiben	Frühstücksspeck
1	Avocado
1	Mango
1	Limette, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
1	Zwiebel
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund	Rucola
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Oregano
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Petersilie
4 Zehen	Knoblauch
40 g	Butter
4 cl	Essig
3 EL	Zucker
1 TL	Pfeffer, rot
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Die Forellen waschen, trocken tupfen und aufschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Anschließend von innen und außen salzen und pfeffern. Den Thymian, das Oregano, den Rosmarin und die Petersilie abzupfen, klein hacken und die Forellen gleichmäßig damit füllen.

Den Knoblauch abziehen und würfeln. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Butter mit den Knoblauchwürfeln, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen und ebenfalls in die Forellen füllen.

Den Speck auf dem Fisch verteilen und beide Forellen aufrecht in eine Auflaufform stellen und 20 Minuten im Backofen garen lassen.

Die Kartoffeln abgießen, anschließend pellen und der Länge nach vierteln.

Die Mango schälen, entkernen und in gleichmäßige Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die Avocado schälen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden und ebenfalls zu den Kartoffeln geben.

Die Orange halbieren, auspressen und den Saft in einen Topf geben. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und ebenfalls in den Topf geben. Etwas Schale der Limette abreißen, ausdrücken und hinzufügen. Anschließend die Limette halbieren und auspressen. Den Sud nun mit Salz, Pfeffer, dem Zucker, dem Essig und dem Limettensaft abschmecken. Alles aufkochen, etwas einreduzieren lassen und mit dem Kartoffelsalat und dem Rucola vermengen.

Den Rucola grob schneiden. Den Kartoffelsalat mit etwas Rucola auf Tellern anrichten und mit dem roten Pfeffer garnieren. Die Forelle daneben anrichten und servieren.