



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 26. Juni 2008 |

Gratiniertes Schweinefilet in Chutney-Curry-Sahne von Julian Groenwoldt

Zutaten für zwei Personen

450 g	Schweinefilet
300 g	Edamer
3	Äpfel
3	Bananen
1 EL	Tomatenmark
200 ml	Sahne
250 ml	Mango Chutney, süß
1	Ciabatta
1 EL	Currypulver
4 EL	Olivenöl
	Margarine, zum Einfetten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit Margarine einfetten.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Das Fleisch anschließend scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform mit Margarine einfetten und das Fleisch darin im Backofen warm stellen.

Die Bananen und die Äpfel schälen. Die Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Die Bananen in Scheiben und die Äpfel in feine Stifte schneiden. Die Bananenscheiben und die Äpfelstifte zu dem Fleisch in die Auflaufform geben.

Den Bratsatz erhitzen und das Tomatenmark dazugeben. Das Mango Chutney und das Currypulver hineingeben und das Ganze einkochen lassen.

Abschließend die Sahne einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz erhitzen. Die Sauce über das Fleisch und das Obst in der Auflaufform geben. Den Käse reiben und darüber streuen. Den Backofen auf 200 Grad stellen. Das Ganze 15 Minuten lang im Ofen gratinieren lassen.

Das Ciabatta aufschneiden, zum Auflauf reichen und servieren.



Sinnliche Verführung mit Amarettini und Waldbeeren von Julian Groenwoldt

Zutaten für zwei Personen

300 g	Himbeeren, tiefgekühlt
300 g	Amarettini
400 g	Vanillejoghurt
250 ml	Sahne
1 Päckchen	Sahnesteif
4	Baisers
50 g	Rohrzucker

Zubereitung

Den Vanillejoghurt mit dem Sahnesteif vermengen und dazugeben.

Die Amarettini grob zerbröseln. Die Sahne steif schlagen und die Amarettini darunter heben.

Die Himbeeren leicht zerstoßen und die Baisers zerbröseln. Die Joghurtmasse in ein Glas füllen, die Himbeeren darüber geben und mit den Baiserbröseln garnieren.

Den Rohrzucker gleichmäßig darüber streuen und das Ganze etwas ziehen lassen.

Die „sinnliche Verführung“ in Gläsern servieren.



Rosmarin-Schweinefilet auf Ratatouille von Claus Waldhüter

Zutaten für zwei Personen

2	Schweinefilets, à 150 g
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zucchini
1	Zwiebel
1	Paprika, rot
3	Tomaten
100 g	Tomatenmark
10 Zehen	Knoblauch
4 Zweige	Rosmarin
1 Prise	Zucker
	Chilipulver
	Olivenöl, zum Anbraten
	Meersalz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Zwei Knoblauchzehen abziehen. Etwas Schale der Zitrone abreiben. Anschließend die Filets mit dem Knoblauch und der Zitronenschale einreiben, je zwei Rosmarinzweige um die Filets legen und mit Küchengarn befestigen. Die Filets in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten und anschließend im Backofen fertig garen lassen.

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Tomaten vom Strunk befreien und ebenfalls würfeln. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Zwiebelstücke in einem Topf mit ein wenig Öl anschwitzen, das Tomatenmark hinzufügen und mit braten. Die Tomatenwürfel, eine Prise Zucker und den Knoblauch bis auf einen Esslöffel dazugeben und unterrühren. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Die Zucchini in feine Scheiben schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Tomatensauce in einer Auflaufform verteilen. Die Zucchinischeiben fächerförmig darin auslegen und die Paprikastreifen in der Mitte platzieren. Das Ganze mit dem restlichen Knoblauch bestreuen. Anschließend kräftig salzen und mit ausreichend Olivenöl beträufeln. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, schräg aufschneiden und beiseite legen. Die Auflaufform mit Backpapier bedecken und für 25 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen lassen.

Das Ratatouille auf Tellern anrichten, die Schweinefilets darüber legen und servieren.



Minuten-Crème-Brûlée von Claus Waldhüter

Zutaten für zwei Personen

250 g	Vanilleeis
10	Erdbeeren
2 EL	Zucker
	Balsamicoessig

Zubereitung

Die Erdbeeren vierteln und mit einem Esslöffel Zucker bestreuen

Je drei Kugeln Vanilleeis auf Tellern zu Soufflés formen, andrücken und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Anschließend mit dem Bunsenbrenner karamellisieren lassen.

Die Erdbeeren neben den Soufflés platzieren. Das Ganze mit dem Balsamico garnieren und servieren.

© by fernsehmacher



Matjesröllchen mit Basilikum-Sahne-Risotto von Bärbel Völker

Zutaten für zwei Personen

4	Matjesfilets, à 100 g
100 g	Risottoreis
1	Karotte
1	Zucchini
1	Zwiebel
0,5 Bund	Basilikum
250 ml	Weißwein, trocken
250 ml	Gemüsefond
200 ml	Sahne
40 g	Butter
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Karotte und die Zucchini schälen und der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Die Streifen in Salzwasser blanchieren und mit Pfeffer würzen.

Die Matjesfilets waschen und trocken tupfen. Anschließend mit dem Gemüse belegen, einrollen und mit Zahnstochern befestigen.

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in der Butter andünsten. Den Reis hinzufügen, mit dem Weißwein ablöschen und langsam quellen lassen. Unter ständigem Rühren nach und nach den Fond und die Sahne angießen.

Das Basilikum zupfen und kurz vor dem Anrichten in das Sahne-Risotto einrühren.

Das Risotto auf Tellern anrichten, je zwei Matjesröllchen daneben legen und servieren.

© by fernsehmacher



Minzcreme an Melonenfächern von Bärbel Völker

Zutaten für zwei Personen

1	Honigmelone
5	Erdbeeren
1	Zitrone, unbehandelt
4 Zweige	Minze
4 EL	Sherry
150 g	Griechischer Joghurt
2 EL	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 Msp.	Pfeffer, rosa

Zubereitung

Die Melone halbieren, entkernen, von der Schale befreien und in dünne Schiffchen schneiden. Mit dem Sherry beträufeln und einige Minuten ziehen lassen.

Etwas Schale der Zitrone abreiben. Die Minze bis auf einige Blätter zupfen und fein hacken. Die gehackten Minzeblätter mit dem Joghurt, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zitronenabrieb vermengen.

Die Melone fächerförmig auf Desserttellern anrichten. Die Minzcreme mittig platzieren und mit dem rosa Pfeffer, der restlichen Minze und den Erdbeeren garnieren.