



| Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 01. Juli 2008 |

Tagliatelle mit grünem Spargel, Räucherlachs und Kräutersaiblinge von Andrea Sandner

Zutaten für zwei Personen

250 g	Tagliatelle, weiß
250 g	Spargel, grün
100 g	Wildlachs, geräuchert, in Scheiben
100 g	Kräutersaiblinge, frisch
50 g	Ziegenfrischkäse
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
4 Zweige	Kerbel
1 Msp.	Chilipulver
100 ml	Sahne
50 ml	Milch
2 cl	Sherry, trocken
20 g	Butterschmalz
	Butter, zum Anbraten
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen längs halbieren und in vier Zentimeter große Stücke schneiden.

Den Lachs waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden.

Den Ziegenfrischkäse bei leichter Hitze mit der Milch und der Sahne zu einer Creme verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Tagliatelle in gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Den Spargel in kochendem Salzwasser vier Minuten blanchieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin andünsten.

Den Knoblauch abziehen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin andünsten, mit dem Sherry ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die Ziegenkäsecreme dazugeben und erneut kurz aufkochen lassen. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Sauce mit dem Zitronensaft und Chilipulver abschmecken.

Den Kerbel zupfen und einige Blätter für die Garnitur zur Seite legen. Den Spargel abgießen und zusammen mit den Pilzen und dem Kerbel unter die Sauce heben.

Die Tagliatelle auf flachen Tellern anrichten und die Räucherlachsscheiben darauf legen, die Sauce darüber träufeln und mit den Kerbelblättern garnieren.



Rotbarschfilet mit Wildreisplätzchen von Hartmut Hennig

Zutaten für zwei Personen

2	Rotbarschfilets, ohne Haut, à 120 g
40 g	Wildreis
1 Stange	Lauch
1	Zitrone, unbehandelt
4	Schalotten
1	Ei
1 EL	Mehl
1 EL	Senf
80 g	Butter, kalt
125 ml	Sahne
250 ml	Weißwein, trocken
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Den Wildreis in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen.

Den Lauch abziehen und in feine Streifen schneiden. 20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und den Lauch darin fünf Minuten andünsten und anschließend abkühlen lassen.

Die Rotbarschfilets waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwei Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 20 Gramm Butter zerlassen und den Fisch mit den Schalottenwürfeln 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Den Fisch danach im Ofen warm stellen.

Für die Sauce die restlichen Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf 20 Gramm Butter zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Das Mehl dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze aufkochen lassen und den Senf und die Sahne unterrühren. Die Sauce bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Reis abgießen. Für die Wildreisplätzchen den Reis mit dem Lauch und einem Ei in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die restliche Butter zerlassen. Mit einem Löffel kleine Reisplätzchen formen und in die Pfanne geben. Die Wildreisplätzchen von beiden Seiten zwei Minuten braten.

Einen Saucenspiegel auf Tellern anrichten und das Rotbarschfilet darauf platzieren. Jeweils zwei Wildreisplätzchen daneben geben und servieren.



Huhn mit Cashewkernen und Porree von Pauline Geyer

Zutaten für zwei Personen

380 g	Hähnchenbrustfilet
60 g	Langkornreis
150 g	Porree
40 g	Cashewkerne
3 EL	Sojasauce, süß
3 EL	Sojasauce, salzig
2 EL	Weißwein, trocken
1 EL	Öl
	Salz

Zubereitung

Den Reis in gesalzenem Wasser gar kochen.

Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Sojasaucen mit dem Weißwein vermengen und das Hähnchenfleisch darin marinieren.

Den Porree abziehen und schräg in feine Ringe schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Den Porree hinzugeben und kurz mitbraten. Anschließend die Marinade angießen und das Ganze bei mittlerer Hitze einige Minuten köcheln lassen.

Die Cashewkerne in einer zweiten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und zum Fleisch geben. Den Reis abgießen.

Den Reis zusammen mit dem Hühnerfleisch auf Tellern anrichten, die Sauce darüber geben und servieren.



Pappardelle mit scharfen Hackfleischbällchen von Edgar Biehler

Zutaten für zwei Personen

200 g	Gehacktes, vom Rind
250 g	Pappardelle
100 g	Champignons
1 kg	Tomaten, Romana
1	Zitrone, unbehandelt
2	Schalotten
1	Ei
70 g	Parmesan
1 Msp.	Chilipulver
3 Zehen	Knoblauch
1 Schote	Chili
1	Muskatnuss
100 ml	Tomatenmark
250 ml	Gemüsefond
20 cl	Balsamicoessig
1 Bund	Basilikum
	Zimt
	Olivenöl, zum Anbraten
	Meersalz
	Zimt
	Fleur de Sel
	Pfeffer

Zubereitung

Die Pappardelle in gesalzenem Wasser gar kochen.

Etwas Muskatnuss reiben. 50 Gramm Parmesan reiben. Zwei Zehen Knoblauch abziehen und fein schneiden. Etwas Schale von der Zitrone reiben. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit dem Ei, dem geriebenen Parmesan, dem Knoblauch und der Zitronenschale vermengen. Anschließend mit Meersalz, Pfeffer, Chilipulver und Muskat würzen. Alles nochmal kräftig vermischen und kleine Hackbällchen daraus formen.

Eine Topf mit Wasser erhitzen. Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einritzen und kurz blanchieren. Anschließend schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.

Erneut etwas Muskatnuss reiben. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten zusammen mit dem Chili anschwitzen. Die Tomaten hinzugeben und mit dem Balsamicoessig, dem Tomatenmark, Zimt, Muskat, Meersalz und Pfeffer würzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen scharf anbraten.

Die restliche Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Champignons putzen und zusammen mit dem Knoblauch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pappardelle abgießen. Den Gemüsefond in einer Pfanne erwärmen und die Pappardelle darin schwenken. Die Tomatensauce zu den Hackbällchen geben und mit Fleur de Sel abschmecken.

Etwas Basilikum zupfen. Den restlichen Parmesan reiben. Die Pappardelle zusammen mit der Tomatensauce und den Champignons auf Tellern anrichten. Mit Basilikum und Parmesan dekorieren.



Kalbsleber auf Sahnepüree mit Apfelscheiben und Zwiebelringen von Rosi Biwer

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbslebern, à 150 g küchenfertig
500 g	Kartoffeln, mehlig kochend
1	Zwiebel
1	Apfel, Boskop
20 g	Butter
30 g	Butterschmalz
250 ml	Sahne
1	Muskatnuss
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Den Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Den Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin kross braten.

Die Kalbsleber waschen und trocken tupfen. In einer weiteren Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Leber von beiden Seiten drei Minuten anbraten.

Die Leber anschließend auf einem Backblech im Backofen durchziehen lassen. In der gleichen Pfanne die Apfelringe bissfest anbraten.

Etwas Muskatnuss reiben. Die Sahne erhitzen und die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse pressen. Das Püree zu der aufgekochten Sahne geben und die Butter hinzufügen. Das Ganze mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Leber auf Tellern platzieren und mit den Apfel- und Zwiebelringen belegen. Das Kartoffelpüree in den Spritzbeutel geben und auf den Tellern dekorativ anrichten. Dazu die Leber reichen und servieren.



Leibgericht: „Cornflakes-Fleischküchle mit schwäbischem Kartoffelsalat“ von Klaus Erhard

Zutaten für zwei Personen

200 g	Gehacktes, vom Rind
200 g	Gehacktes, vom Schwein
400 g	Kartoffeln, festkochend
2	Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
100 g	Cornflakes
1	Ei
1 EL	Prosecco Essig
150 ml	Milch
200 ml	Rinderfond
1 TL	Senf, scharf
0,5 Bund	Petersilie, kraus
1	Muskatnuss
1 Msp.	Curry, gelb
	Paprika, edelsüß
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Cornflakes in der Milch einweichen. Die Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Petersilie dazugeben, kurz mitdünsten und anschließend abkühlen lassen.

Die Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Die Cornflakes aus der Milch nehmen und leicht ausdrücken. Die Zwiebel-Petersilie-Masse zusammen mit dem Hackfleisch, den Cornflakes, dem Ei und dem Knoblauch vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Den Rinderfond zusammen mit dem Essig aufkochen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit den restlichen Zwiebelwürfeln in eine Schüssel geben und mit Senf, Curry, Salz, Pfeffer, dem Prosecco Essig und Öl abschmecken. Anschließend den Fond darüber geben und alles gut vermischen. Den Kartoffelsalat ziehen lassen

Aus der Fleischmasse Frikadellen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten fünf Minuten braten. Etwas Muskatnuss reiben.

Den Kartoffelsalat mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen und zusammen mit den Frikadellen auf Tellern anrichten.