



## | Die „ausgefallene“ Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 3. Juli 2008 |

### ***Poulardenbrust in Lauchsauce von Hartmut Hennig***

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Poulardenbrustfilets, ohne Haut, à 120 g
100 g	Bandnudeln, grün
1 Stange	Lauch
1	Schalotte
60 g	Crème fraîche
125 ml	Weißwein
125 ml	Sahne
1 Bund	Schnittlauch
40 g	Butter, kalt
	Salz
	Pfeffer

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Poulardenbrustfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern.

Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch abziehen und in feine Streifen schneiden. Einen Topf mit gesalzenem Wasser erhitzen und den Lauch fünf Minuten blanchieren.

Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen und anschließend in 20 Gramm Butter schwenken.

In einer Pfanne die restliche Butter zerlassen und die Poulardenbrustfilets von beiden Seiten fünf Minuten goldbraun braten. Anschließend im Backofen warm stellen.

Die Schalottenwürfel in dem Bratensud andünsten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und die Sahne und die Crème fraîche unter den Bratensatz rühren. Das Ganze etwas einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schnittlauch fein hacken und in die Sauce geben.

Einen Saucenspiegel auf Tellern anrichten, das Filet und den Lauch darauf platzieren. Die Nudeln mit einer Fleischgabel aufdrehen und als Rolle ebenfalls neben dem Filet platzieren.

© by fernsehmacher

## **Flambierter Pfirsich von Hartmut Hennig**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Pfirsiche
3	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
30 g	Honig
125 ml	Milch
125 ml	Sahne
3 EL	Aquavit
3 EL	Himbeergeist
2 EL	Pfirsichlikör
250 ml	Orangensaft, frisch
1 Schote	Vanille
30 g	Vanillezucker
40 g	Zucker
1 Msp.	Zimt
1 Zweig	Minze
20 g	Butter
	Butter, zum Karamellisieren

### **Zubereitung**

Für das Vanilleeis die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit 20 Gramm Zucker, der Milch und der Sahne aufkochen und danach abkühlen lassen.

Die Eier trennen und die Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig aufschlagen. Die Eigelbmasse anschließend unter die abgekühlte Vanillemilch geben. Das Ganze zu einer dickflüssigen Creme verrühren. Die fertige Creme in die Eismaschine geben und 20 Minuten gefrieren lassen.

Die Pfirsiche halbieren und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Etwas Zitronensaft über den Pfirsich geben, damit sie sich nicht braun färben. In einer Pfanne 20 Gramm Butter zerlassen und den Vanillezucker darin karamellisieren, mit dem Aquavit ablöschen und flambieren.

Den Orangensaft, den Honig, den Pfirsichlikör und den Zimt hinzugeben und den Karamell einreduzieren lassen.

Die Pfirsichhälften in die Pfanne geben und unter Schwenken leicht dünsten. Mit dem Himbeergeist beträufeln und erneut flambieren.

Die Früchte aus der Pfanne nehmen und 20 Gramm Butter unter den flambierten Fond mischen.

Die Minzeblätter abzupfen und für die Garnitur zur Seite stellen.

Die Pfirsiche auf flachen Tellern platzieren und mit dem flambierten Fond übergießen, mit einer Kugel Vanilleeis servieren und mit den Minzeblättern garnieren.



## **Thunfischtatar an Tomaten-Oliven-Salat von Rosi Biwer**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Thunfischsteak, Sushi-Qualität, à 200 g
2	Sardellenfilets
1	Limette, unbehandelt
2 EL	Kapern, klein
5	Tomaten
25	Oliven, schwarz, entsteint
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Arganöl
1 TL	Rotweinessig
3 EL	Olivenöl
1 Bund	Petersilie, glatt
	Szechuanpfeffer, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Fleur de Sel
	Salz

### **Zubereitung**

Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, die Haut der Tomaten abziehen, würfeln und entkernen.

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Oliven ebenfalls klein schneiden.

Die Tomatenwürfel mit der Schalotte, dem Knoblauch und den Oliven mit dem Rotweinessig und einem Esslöffel Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Thunfischsteaks waschen, trocken tupfen und das Steak mit einem Messer etwa einen Zentimeter tief rautenförmig einschneiden.

Die Kapern abgießen und die Sardellenfilets waschen und trocken tupfen. Beides grob hacken.

Die Limette halbieren und auspressen. Die Sardellen-Kapern-Mischung mit dem Limonensaft, dem Arganöl, etwas Fleur de Sel und Szechuanpfeffer vermengen. Die Petersilie hacken und zusammen mit einem Esslöffel Olivenöl unter das Ganze mischen.

In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und den Thunfisch auf der nicht eingeschnittenen Seite zwei Minuten anbraten. Der Fisch sollte dabei nicht durchgaren. Anschließend die Kapern-Sardellen-Mischung über die Steaks geben und zusammen mit dem Tomaten-Olivensalat auf Tellern anrichten.



## **Weißer Mokkasabayon mit Löffelbiskuit von Rosi Biwer**

### **Zutaten für zwei Personen**

50 g	Löffelbiskuit
50 g	Vollmilchschokolade
2	Eier
1	Espresso, kalt, stark
20 ml	Kaffeelikör (Kahlua)
100 ml	Milch
30 g	Zucker
1 Bund	Minze

### **Zubereitung**

Die Eier trennen und die beiden Eigelb mit dem Zucker und dem Espresso zu der Milch geben. Das Ganze über einem heißen Wasserbad mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Sabayon aufschlagen.

Die Löffelbiskuits in drei Zentimeter große Stücke schneiden und in einer Schale mit dem Kaffeelikör tränken.

Die Minze zupfen. Die Vollmilchschokolade fein raspeln und zusammen mit den Minzeblättern für die Garnitur zur Seite legen.

Die Löffelbiskuits in Dessertgläser füllen, die Sabayon darüber gießen, mit der geraspelten Schokolade und der Minze garnieren und servieren.

© by fernsehmacher

## **Provinzhähnchen von Klaus Erhard**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Poularde, 1200 g, ausgenommen
1	Gemüsezwiebel
2	Tomaten, groß
3 Zehen	Knoblauch
60 g	Weißbrot, vom Vortag
1	Peperoni, mittelscharf, rot
100 g	Kalamata-Oliven
200 g	Champignons, braun
2 EL	Tomatenketchup
20 ml	Rotwein
1 TL	Speisestärke
1 EL	Butter
1 Bund	Petersilie
0,5 Bund	Rosmarin
0,5 Bund	Oregano
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Poularde waschen, trocken tupfen, in acht Teile zerlegen, salzen und pfeffern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerteile von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und in den Ofen geben.

Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Champignons und die Oliven klein schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und klein schneiden. Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden und wenige Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend abschrecken, enthäuten, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Den Knoblauch abziehen und pressen. Den Rosmarin und Oregano zupfen. Olivenöl in der Pfanne mit dem Bratensud erhitzen. Die Zwiebeln mit dem Knoblauch andünsten. Anschließend die Peperoni, die Stärke, die Butter, die Tomaten, die Oliven und die Champignons mit in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer, der Hälfte des Rosmarins und des Oreganos würzen. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen, den Ketchup unterrühren und die Hühnerteile zurück in die Pfanne geben und das Ganze zwanzig Minuten schmoren lassen.

Die Petersilie hacken. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotkrumen anrösten. Die Petersilie und das restliche Rosmarin mit in die Pfanne geben.

Jeweils zwei Hühnerteile zusammen mit dem geschmorten Gemüse auf Tellern anrichten und die gerösteten Brotwürfel darüber geben.



## **Karamellierte Orangen mit Schaumnockerln von Klaus Erhard**

### **Zutaten für zwei Personen**

5	Orangen, unbehandelt
6 EL	Butter
20 ml	Orangenlikör (Grand Marnier)
5 EL	Zucker
1	Zitrone, unbehandelt
4	Eier
	Puderzucker, zum Dekorieren

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einem Handrührgerät steif schlagen. Die Eigelb zusammen mit zwei Esslöffeln Zucker steif schlagen. Etwas Schale von der Zitrone reiben und unter den Eischnee heben. Beide Massen vermischen.

Eine Auflaufform mit zwei Esslöffeln Butter ausstreichen. Mit einem Esslöffel Nocken aus der Masse abstechen, nebeneinander in die Form setzen und für 15 Minuten in den Ofen geben.

Drei Orangen halbieren und auspressen. Zwei Orangen schälen und in daumendicke Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Orangen von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den restlichen Zucker in der Pfanne zergehen lassen, mit dem Orangensaft ablöschen und den Orangenlikör hinzugeben. Das Ganze um die Hälfte reduzieren lassen und mit der restlichen Butter abbinden.

Die Orangenfilets auf Tellern anrichten, die Orangen-Karamell-Sauce darüber träufeln. Die Schaumnockerln daneben anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.