

| Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 15. Oktober 2008 |

Chili con Carne mit Maistortilla von Arnold Fellingner

Zutaten für zwei Personen

300 g	Gehacktes, vom Rind, grob
150 g	Bohnen, rot, aus der Dose
100 g	Tomaten, geschält, aus der Dose
100 g	Mais, ungezuckert, aus der Dose
1	Paprika, grün
1	Paprika, gelb
1	Zwiebel
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
75 g	Maismehl
1	Lorbeerblatt
2 TL	Cayennepfeffer
1 Schote	Chili, getrocknet
1 Msp.	Oregano
750 ml	Geflügelfond
1 EL	Olivener Öl
1 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Tomatenmark
	Kreuzkümmel, aus der Mühle
	Koriander, aus der Mühle
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus Mühle

Zubereitung

Das Olivenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und glasig dünsten. Das Gehackte dazugeben und unter Rühren anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Die Paprika vom Strunk befreien und entkernen. Eine Hälfte der gelben und eine Hälfte der grünen Paprika würfeln und hinzufügen. Die Tomaten würfeln und mitsamt ihres Saftes hinzufügen. Das Fleisch mit Fond aufgießen, sodass es gut bedeckt ist. Das Ganze bei milder Hitze sanft köcheln lassen.

Die Schale der Zitrone reiben. Den Knoblauch abziehen und grob hacken. Den Knoblauch und die Chilischote im Ganzen zusammen mit dem Lorbeerblatt, der Zitronenschale und einem Teelöffel Cayennepfeffer in den Eintopf rühren und köcheln lassen.

Das Maismehl mit 50 Millilitern Wasser vermengen und mit Salz würzen. Den Teig gut durchkneten und zu Tortillas formen.

Nun die Bohnen und den Mais in das Chili geben und mit dem Oregano, Kreuzkümmel, Koriander, Salz, Pfeffer und dem restlichen Cayennepfeffer abschmecken. Die Chilischote und das Lorbeerblatt wieder entfernen.

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tortillas darin nacheinander ausbacken.

Die Tortillas auf Teller geben, das Chili con Carne daneben anrichten und servieren.



Rehfilet mit Herzoginkartoffeln und Rotkohl von Judith Heinold

Zutaten für zwei Personen

2	Rehfilets, à 125 g
8	Kartoffeln, klein, mehlig kochend
125 g	Pfifferlinge
200 g	Rotkohl, aus dem Glas
15 g	Speck
4 Scheiben	Bacon
3	Schalotten
1	Zitrone, unbehandelt
2	Eier
1	Apfel
2 Zehen	Knoblauch
5	Wacholderbeeren, getrocknet
2 Zweige	Rosmarin
2 TL	Zucker
6 EL	Mehl
1 TL	Preiselbeeren, aus dem Glas
50 ml	Sahne
500 ml	Wildfond
10 ml	Zuckercouleur
50 ml	Rotwein
3 EL	Crème fraîche
3 EL	Butter
2 EL	Butterschmalz
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und darin bissfest garen.

Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Die Schalotten abziehen und fein hacken, den Apfel schälen und entkernen. Den Speck und den Apfel klein schneiden. Die Zitrone halbieren und pressen. Die Hälfte des Specks, den Apfel und die Hälfte der Schalotten in Butterschmalz anbraten. Den Rotkohl hinzugeben, mit den Preiselbeeren, den Wacholderbeeren und zwei Esslöffeln Zitronensaft abschmecken und mit 300 Milliliter Wasser aufgießen. Das Ganze köcheln lassen.

Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Den Knoblauch abziehen, anpressen und zusammen mit den Rosmarinzweigen in die Pfanne geben. Die Rehfilets waschen, trocken tupfen und darin scharf anbraten. Währenddessen zwei Stücke Alufolie mit dem Bacon auslegen. Jeweils ein Filet und einen Rosmarinzweig in die ausgelegte Folie legen, einschlagen und im Ofen für 15 Minuten ziehen lassen.

Die Kartoffeln stampfen und in einem Topf ausdünsten lassen. Einen Esslöffel Butter, drei Esslöffel Mehl und ein Ei hinzugeben und mit Salz abschmecken. Den Kartoffelbrei in einen Spritzbeutel füllen und kleine Kartoffelspitzen auf Teller spritzen. Das restliche Ei aufschlagen, trennen und die Herzoginkartoffeln mit dem Eigelb bestreichen. Im Backofen fünf Minuten goldgelb backen.

Die restliche Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Die restlichen Schalotten und den restlichen Speck anbraten. Das übrige Mehl unterrühren. Wenn sich Butter und Mehl zu einer Masse verbunden haben, das Ganze mit dem Wildfond aufgießen. Die Crème fraîche unterrühren. Die Pfifferlinge putzen. Die Sauce mit der Zuckercouleur verfeinern und mit Sahne, Zucker und Rotwein abschmecken. Die Pfifferlinge hinzugeben und das Ganze noch einmal aufkochen lassen.

Die Rehfilets auf Tellern platzieren, die Pfifferlingssauce darüber träufeln. Die Herzoginkartoffeln und den Rotkohl dazu reichen und servieren.



Garnelen mit Glasnudeln und Zitronengras auf asiatische Art von Diana Sartor

Zutaten für zwei Personen

6	Salzwassergarnelen, mit Kopf und Schale
1	Karotte
1	Spitzkohl
1	Paprika, rot
100 g	Mungosprossen
100 g	Glasnudeln
100 g	Speisestärke
100 g	Ingwer, eingelegt
300 ml	Weißwein
300 ml	Fischfond
3 Zweige	Zitronengras
1 Bund	Koriander
1 EL	Chilisauce
4 EL	Sojasauce
1 TL	Currypulver
100 g	Butter
300 ml	Pflanzenöl
	Sesamöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Garnelen am Rücken einritzen, von der Schale, dem Kopf und dem Darm befreien. Anschließend waschen und trocken tupfen. Die Zitronengrashalme unten einritzen und je drei Garnelen auf einen Zitronengraszweig spießen.

Den Ingwer abgießen und den Saft beiseite stellen. Den Koriander zupfen und fein hacken. Die Karotte schälen, den Spitzkohl vom Strunk befreien und die Paprika halbieren und entkernen und von den Scheidewänden befreien. Das Gemüse in feine Streifen schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse und die Mungosprossen darin anschwitzen und mit dem Koriander, der Sojasauce, der Chilisauce und Salz und Pfeffer würzen.

Sesamöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße darin braten.

Den Fischfond mit dem Weißwein, dem Ingwersaft und dem Curry vermengen. Anschließend mit der Stärke binden und das Ganze zusammen mit der Butter aufmixen.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Glasnudeln darin frittieren.

Das Gemüse auf Teller geben und die Garnelenspieße darauf platzieren. Die Glasnudeln darüber streuen und mit der Fisch-Wein-Sauce beträufeln und das Ganze servieren.



Entenbrust mit Orangensauce und Rosmarinkartoffeln von Ingrid Dölling

Zutaten für zwei Personen

1	Entenbrust, à 300 g, mit Knochen
4	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
3	Orangen, unbehandelt
2 Knollen	Fenchel
4 Zweige	Rosmarin
300 ml	Weißwein, trocken
125 ml	Schmand
500 ml	Geflügelfond
1 EL	Honig
2 EL	Butter
	Walnussöl, zum Anbraten
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und in Salzwasser bissfest garen.

Die Entenbrust halbieren, waschen, trocken tupfen und vom Knochen lösen. Das überschüssige Fett an den Rändern entfernen und die Entenbrüste auf der Hautseite mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden und mit Pfeffer würzen.

Etwas Walnussöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch zuerst auf der Hautseite und anschließend auf der anderen Seite scharf anbraten. Einen Zweig Rosmarin dazugeben.

Eine Orange halbieren, auspressen und die Hälfte des Saftes über die Entenbrust träufeln. Anschließend salzen und mit dem Weißwein ablöschen. Das Fleisch mit dem Honig bestreichen, in Alufolie wickeln und im Ofen ziehen lassen. Den Sud aufbewahren

Den Fenchel halbieren und im Fleischsud anschmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und den Rosmarinweig entfernen. Mit dem Geflügelfond auffüllen, den restlichen Orangensaft dazugeben und reduzieren lassen. Den Fenchel entfernen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Den Schmand unter die Sauce ziehen. Die restlichen Orangen schälen, filetieren und in die Sauce geben.

Die Butter in einem Topf zerlassen, die Kartoffeln abgießen und darin schwenken. Die restlichen Rosmarinweige fein hacken und hinzufügen.

Die Kartoffelspalten und je zwei halbe Fenchelknollen auf Teller geben und daneben einen Saucenspiegel. Die Entenbrüste in Scheiben schneiden, daneben garnieren und das Ganze servieren.