



| Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 20. Oktober 2008 |

Tante Dorothees Apfelklöße von Florian Scheffler

Zutaten für zwei Personen

300 g	Mehl
500 ml	Milch
100 ml	Sahne
100 g	Butter
2	Eier
6	Äpfel
	Zimt
	Zucker
	Salz

Zubereitung

Aus dem Mehl, der Milch und den Eiern einen Rührteig herstellen. So viel Mehl verwenden, bis der Teig nur noch langsam über den Löffel gleitet. Zwei Äpfel schälen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Die Apfelwürfel in den Teig geben und diesen mit Salz abschmecken.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Teig zu Klößen portionieren und im Salzwasser gar ziehen lassen. Herausnehmen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.

Die restlichen Äpfel schälen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Die Apfelwürfel in Wasser garen lassen. Die Sahne, etwas Zucker und Zimt hinzufügen und das Ganze zu einer Creme pürieren.

Die Butter in einem Topf zerlassen.

Die Klöße auf Tellern anrichten, mit der Butter beträufeln und mit Zimt und Zucker bestäuben. Mit der Apfelcreme garnieren und servieren.



Schweinelende mit Backpflaumen in Sherry-Sahne-Sauce von Ingrid Partenheimer

Zutaten für zwei Personen

300 g	Schweinelende, küchenfertig
200 g	Tagliatelle
15	Backpflaumen, entkernt
2	Karotten
1	Paprika, rot
50 g	Erbsen, aus der Dose
1 EL	Pinienkerne
0,5 Bund	Petersilie
1 TL	Speisestärke
2 EL	Zucker
1	Eisbergsalat
100 ml	Sahne
100 ml	Sherry
250 ml	Hühnerfond
1 EL	Balsamicoessig, weiß
1 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Schweinelende waschen, trocken tupfen und aufschneiden, sodass eine Scheibe entsteht. Die Innenseite mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Petersilie zupfen, hacken und darauf streuen. Die Pflaumen aufschneiden und zusammen mit den Pinienkernen ebenfalls darauf verteilen. Die Lende zusammenrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin anbraten. Anschließend in Klarsichtfolie einwickeln, in Alufolie verpacken und in siedendem Wasser 15 Minuten garen lassen.

Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser bissfest garen.

Die Karotten schälen und in Streifen schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, einen Esslöffel Zucker hinzufügen und die Karottenstreifen darin blanchieren.

Die Paprika halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien, schälen und in Streifen schneiden. Anschließend kurz in der Butter andünsten.

Die Tagliatelle abgießen und mit den Paprikawürfeln, den Karottenstreifen und den Erbsen vermischen.

Den Hühnerfond aufkochen lassen, mit der Stärke binden und mit dem Sherry und der Sahne verfeinern. Bei Bedarf salzen.

Den Eisbergsalat in mundgerechte Stücke teilen. Für das Dressing den Balsamicoessig mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer anrühren und mit dem restlichen Zucker abschmecken.

Die Schweinelende mit der Pasta und dem Salat anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.

Lammrückenfilet mit Ratatouille und Kartoffelgratini von Gerard Heime

Zutaten für zwei Personen

360 g	Lammrückenfilet
240 g	Kartoffeln, festkochend
1	Zucchini
1	Aubergine
2	Tomaten
2 Zehen	Knoblauch
3	Zwiebeln
800 ml	Crème fraîche
800 ml	Sahne
5 g	Tomatenmark
2 g	Senf, mittelscharf
400 ml	Rotwein, trocken
3 EL	Rinderfond
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Basilikum
1 Zweig	Majoran
1 Zweig	Petersilie
1 Zweig	Bohnenkraut
1 Zweig	Oregano
1 Zweig	Kerbel
1 Zweig	Liebstock
1 Zweig	Selleriegrün
60 g	Butter
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Zwiebel abziehen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit zehn Gramm Butter einfetten. Abwechselnd Zwiebel- und Kartoffelscheiben in die Auflaufform geben und jede Schicht mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Sahne mit der Crème fraîche vermischen, auf das Kartoffelgratin geben und das Ganze 20 Minuten im Backofen garen lassen.

Die Zucchini und die Aubergine in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Eine Zwiebel abziehen, fein würfeln und ebenfalls dazugeben.

Die Tomaten am Stielansatz rautenförmig anritzen und in heißes Wasser geben. Anschließend häuten, würfeln und zu dem Gemüse in die Pfanne geben.

Thymian, Rosmarin, Basilikum, Majoran, Petersilie, Bohnenkraut, Oregano, Kerbel, Liebstockblätter und das Selleriegrün zupfen und klein hacken. Eine Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und zusammen mit den Kräutern zu dem Gemüse geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rinderfond ablöschen.

Die restliche Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden. Das Lammfilet waschen, trocken tupfen und mit dem Knoblauch spicken, mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Abschließend erneut mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Gitter im Backofen 15 Minuten ziehen lassen.

Die restliche Zwiebel abziehen, fein hacken und im Bratsud anbraten. Das Tomatenmark, die restliche Butter und den Senf hinzufügen und das Ganze mit dem Rotwein ablöschen. Abschließend die Sauce mit einem Pürierstab aufschäumen.

Das Lammfilet mit dem Ratatouillegemüse und dem Kartoffelgratini auf Tellern anrichten und servieren.

Spaghetti Bolognese von Friederike Harder

Zutaten für zwei Personen

400 g	Gehacktes, vom Rind
400 g	Spaghetti
2	Karotten
1	Zucchini
1	Paprika, rot
2	Tomaten
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Basilikum
50 g	Parmesan
50 g	Tomatenmark
1	Muskatnuss
100 ml	Rotwein, trocken
100 ml	Crème fraîche
	Olivenöl, zum Anbraten
	Paprikagewürz, mild
	Cayennepfeffer
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Spaghetti in Salzwasser 'al dente' kochen.

Die Tomaten am Stielansatz rautenförmig anritzen und kurz in heißes Wasser legen. Anschließend häuten und klein würfeln.

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Karotten und die Zucchini schälen und klein schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und klein schneiden.

Das Gehackte und die Zwiebelwürfel in einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Die Karotten-, Paprika-, Zucchini- und Tomatenwürfel hinzufügen. Anschließend die Knoblauchzehen abziehen und dazugeben. Die Bolognesesauce mit Pfeffer, Cayennepfeffer, Salz und Paprikagewürz würzen. Etwas Muskat reiben und die Sauce ebenfalls damit würzen. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und die Knoblauchzehen wieder entfernen. Abschließend die Crème fraîche und das Tomatenmark unterrühren.

Das Basilikum zupfen und den Parmesan reiben.

Die Spaghetti auf Tellern anrichten, die Bolognesesauce darüber geben, mit dem Parmesan bestreuen und mit Basilikum dekoriert servieren.

Entenbrust mit Berglinsen und Chicorée von Sandro Muffat

Zutaten für zwei Personen

1	Entenbrust, à 140 g, küchenfertig, mit Haut
20 g	Speck
125 g	Berglinsen, aus der Dose
1	Chicorée
1	Schalotte
50 g	Zucker
1 Zweig	Rosmarin
2	Lorbeerblätter
4	Wachholderbeeren
130 ml	Balsamicoessig
100 ml	Gemüsefond
125 ml	Geflügelfond
125 ml	Entenjus
150 ml	Weißwein, trocken
3 EL	Dijonsenf
50 g	Butter
1 EL	Butterschmalz
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Chicorée der Länge nach aufschneiden und vom Strunk befreien.

Die Hälfte des Zuckers in einer Pfanne karamellisieren lassen, 30 Gramm Butter hinzugeben und aufschäumen lassen. Mit dem Gemüsefond und dem Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Chicorée in die Pfanne geben. Die Pfanne abdecken und das Ganze acht Minuten ziehen lassen.

Die Linsen in Salzwasser blanchieren.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in Butter anbraten. Die Schalotte abziehen, würfeln und zu dem Speck geben. Die Linsen hinzufügen, das Ganze mit 100 Millilitern Balsamicoessig ablöschen und anschließend mit dem Geflügelfond auffüllen. Die Lorbeerblätter in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Anrichten die Lorbeerblätter wieder entfernen.

Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Den Rosmarin zupfen und mit den Wachholderbeeren in die Pfanne geben. Die Entenbrust in der Pfanne im Ofen zehn Minuten garen lassen.

Den restlichen Zucker, den Entenjus, den Dijonsenf, die restliche Butter und den übrigen Balsamicoessig miteinander vermischen und schaumig schlagen.

Die Entenbrust in Scheiben schneiden und mit dem Chicorée und den Berglinsen auf Tellern anrichten, die Sauce darüber geben und servieren.

Enchiladas con Carne von Claudia Schaten

Zutaten für zwei Personen

250 g	Gehacktes, vom Rind
4	Tortillas
450 g	Tomaten, aus der Dose
200 g	Gouda
2	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
1 Stange	Staudensellerie
1	Karotte
6	Cocktailtomaten
3 EL	Mais
1	Salatgurke
150 g	Rucola
1	Paprika, rot
1 Schote	Chili
0,5 Bund	Basilikum
2 EL	Olivenöl
1 TL	Gemüsefond
2 EL	Crème fraîche
	Olivenöl, zum Anbraten
	Balsamicoessig, dunkel
	Paprikapulver, edelsüß
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Staudensellerie und die Karotte fein würfeln. Die Chili und die Paprika halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und klein schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gehackte darin bei starker Hitze anbraten. Die Zwiebel- und die Knoblauchwürfel dazugeben und das Ganze drei Minuten andünsten. Die Staudensellerie-, Karotten- und Paprikawürfel zusammen mit der Chili hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. 50 Gramm der Tomaten aus der Dose und den Gemüsefond hinzufügen und zehn Minuten köcheln lassen. Abschließend die Crème fraîche unterrühren und das Ganze abkühlen lassen.

Die restliche Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und beides darin andünsten. Die restlichen Tomaten aus der Dose hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren fünf Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Basilikum abzupfen, fein hacken und ebenfalls unterrühren.

Die Tortillas nebeneinander auslegen und die Fleischfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Der Rand sollte frei bleiben. Die Tortillas anschließend aufrollen.

Eine Auflaufform mit etwas Tomatensauce ausstreichen. Den Käse reiben. Die Tortillas in die Form legen, mit der restlichen Tomatensauce begießen und mit dem Käse bestreuen. Die Auflaufform in den Ofen geben und das Ganze 15 Minuten überbacken.

Den Rucola in mundgerechte Stücke schneiden. Die Cocktailtomaten halbieren, die Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Beides mit dem Mais zum Salat geben. Etwas Balsamicoessig mit zwei Esslöffeln Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und über den Salat träufeln.

Die Enchiladas mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.