



## | Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 27. Oktober 2008 |

### ***Seeteufel mit Spinatnudeln und Schnittlauch-Sahne-Sauce von Michael Christmann***

#### **Zutaten für zwei Personen**

500 g	Seeteufelfilet
300 g	Spinatnudeln
100 ml	Weißwein
100 ml	Fischfond
100 ml	Sahne
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Lauchzwiebeln
1 EL	Wermut
2 EL	Gemüsebrühe, gekörnt
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
150 g	Butter
1 Prise	Zucker
	Salz
	Pfeffer

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Den Seeteufel waschen, trocken tupfen und in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Knoblauchzehe und die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Lauchzwiebeln klein schneiden.

90 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und die Fischwürfel darin kurz anziehen lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und zugedeckt drei Minuten ziehen lassen. Die Fischwürfel anschließend aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warm stellen.

Die Nudeln in gesalzenem Wasser zehn Minuten al dente kochen. Anschließend absieben und zehn Gramm Butter untermischen.

Den Wermut und den Fischfond in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Thymian- und Rosmarinzweig, den Knoblauch, die Gemüsebrühe, die Schalottenwürfel und die Frühlingszwiebeln dazugeben. Die Sahne hinzufügen und das Ganze sämig einkochen lassen. Die Sauce mit der restlichen Butter montieren und mit dem Zucker und etwas Salz abschmecken. Die Fischwürfel und die Schnittlauchröllchen mit in die Sauce geben und vorsichtig erwärmen. Den Thymian- und Rosmarinzweig wieder entfernen.

Den Seeteufel mit der Sauce auf Tellern anrichten. Die Nudeln daneben geben und servieren.



## **Sepia-Crespelle mit Curry-Safran-Creme von Heide Birkner**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Räucherlachs
125 ml	Hühnerfond
125 ml	Kokoscreme
125 ml	Milch
65 ml	Noilly Prat
65 ml	Weißwein
250 g	Crème fraîche
100 g	Butter
64 g	Tintenfischtinte
6	Kirschtomaten
1	Ei
1	Muskatnuss
1	Zitrone, unbehandelt
1 Knolle	Ingwer
6	Safranfäden
7 EL	Mehl, griffig
1 EL	Dijonsenf
1 EL	Currypulver
2 EL	Zucker
1 EL	Kartoffelstärke
2 EL	Rapsöl
2 EL	Olivöl
1 Bund	Dill
65 ml	Balsamicoessig, rot
65 ml	Balsamicoessig, weiß
	Cayennepfeffer
	Puderzucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Etwas Ingwer schälen und reiben. Die Schale der Zitrone reiben, anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Aus der Milch, dem Mehl und dem Ei einen glatten Teig zubereiten und etwas quellen lassen. Die Tinte hinzufügen, mit Salz abschmecken und den Ingwer und die Zitronenschale hinzufügen. Etwas Muskatnuss darüber reiben. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig zwei Crespelle von einer Seite ausbacken.

Die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Cayenne, einer Prise Puderzucker, etwas Zitronensaft, dem Dijonsenf und dem weißen Balsamicoessig verrühren. Den Dill fein hacken und hinzufügen. Das Ganze miteinander vermengen.

Den Räucherlachs in dünne Scheiben schneiden. Die Crespelle auf der Backseite mit dem Räucherlachs belegen und mit je etwas Dillcreme bestreichen. Anschließend zusammenrollen und mit Alufolie bedeckt im Backofen warm stellen.

Die Kartoffelstärke in etwas kaltem Wasser auflösen. Den Wein, den Noilly Prat und den Hühnerfond in einem Topf aufkochen und einreduzieren lassen. Anschließend die Kokoscreme, den Curry und die Safranfäden hinzufügen und mit der Kartoffelstärke binden. Abschließend mit der Butter montieren.

Die Kirschtomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden, blanchieren, kalt abschrecken und die Haut abziehen. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren lassen, mit dem roten Balsamicoessig ablöschen, die Tomaten hinzugeben, salzen, pfeffern und das Ganze schmoren lassen. Anschließend das Olivenöl hinzufügen und vermischen.

Die Crespelle mit der Currysaffrancreme auf Tellern anrichten und servieren.



## **Asia-Kokossuppe von Ralph Lindenau**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Hühnerbrustfilet
200 g	Basmatireis
2 Schoten	Chili, rot
1 Stange	Zitronengras
1 Knolle	Ingwer
2	Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
1	Limette, unbehandelt
2	Limonenblätter
600 ml	Hühnerfond
30 ml	Sake
150 ml	Kokosnussmilch
150 ml	Kokosnusssahne
	Korianderblätter, zum Garnieren
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Reis in Salzwasser gar kochen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und 60 Gramm davon fein hacken. Das Zitronengras ebenfalls klein schneiden. Alles in einem Topf mit Olivenöl dünsten, mit der Sake ablöschen, den Hühnerfond hinzufügen und das Ganze aufkochen lassen.

Die Kokossahne und die Kokosmilch in den Topf geben und erneut aufkochen lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Das Ganze pürieren und durch ein Sieb passieren.

Die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Limonenblätter klein hacken. Die Limette halbieren und auspressen.

Die Hühnerstreifen in die Suppe geben und darin gar ziehen lassen. Die Limonenblätter dazugeben und das Ganze mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit den Korianderblättern garnieren. Den Reis als Beilage separat anrichten und servieren.



## **Gefüllte Hühnerbrust mit Prinzesskartoffeln von Gisella Kuhn-Back**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Hühnerbrust, mit Haut, à 300 g
2	Kartoffeln, groß, mehligkochend
1	Zitrone, unbehandelt
250 ml	Milch
150 ml	Hühnerfond
100 g	Parmesan
1	Feldsalat
1 Zweig	Rosmarin
2 Blätter	Salbei
0,5 Bund	Schnittlauch
1 TL	Senf
6 EL	Olivenöl
1	Muskatnuss
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen und so einschneiden, dass eine Tasche entsteht. Den Parmesan reiben und gemeinsam mit den Salbeiblättern in die Tasche füllen. Die Öffnung mit den Zahnstochern schließen. Das Hühnerfleisch in der Pfanne anbraten und mit dem Hühnerfond ablöschen. Den Rosmarinzweig mit in die Pfanne geben und das Ganze 15 Minuten im Ofen abgedeckt garen lassen. Anschließend fünf bis zehn Minuten ohne Abdeckung weiter ziehen lassen.

Etwas Muskatnuss reiben. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in der Milch garen. Die Kartoffeln anschließend darin pürieren und mit Salz und etwas Muskatnuss würzen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Das Püree in einen Spritzbeutel füllen und in kleinen Kronen auf das Backblech aufspritzen. Anschließend im Ofen drei Minuten goldgelb ausbacken.

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Senf und Zitronensaft mit dem restlichen Olivenöl cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Den Schnittlauch fein hacken und einen Esslöffel davon über den Salat geben.

Die gefüllte Hühnerbrust zusammen mit den Prinzesskartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.



## **Gebratene Leberwurst mit Birnenspalten und Stampfkartoffeln von Gerhard Dieter**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Pfälzer Leberwurst, im Ring und Naturdarm
500 g	Kartoffeln, mehligkochend
300 ml	Milch
150 g	Butter
2	Birnen, reif
1	Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund	Schnittlauch
2 EL	Zucker
2 EL	Mehl
1	Muskatnuss
	Meersalz

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser 20 Minuten gar kochen. Anschließend die Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen und stampfen.

Die Milch in einem Topf erhitzen, 200 Milliliter davon zu den Kartoffeln geben und erneut stampfen. Mit Meersalz abschmecken und etwas Muskatnuss darüber reiben. 130 Gramm Butter in Stücke schneiden und zu dem Püree geben. Sollte das Püree noch zu fest sein, die restliche Milch unterheben.

Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel noch einmal längs halbieren. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft über die Birnenspalten geben.

Zehn Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen, die Birnen darin andünsten, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Die Leberwurst mit der Haut in zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden, mehlieren und in einer Pfanne mit der restlichen Butter zwei Minuten kräftig anbraten.

Zwei Halme Schnittlauch fein schneiden. Die Leberwurststücke mit dem Kartoffelpüree und den Birnenspalten auf Tellern anrichten. Mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.



## ***Integrale mit Mangold und Tomaten von Nicole Rath***

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Integrale
1	Kartoffel, groß, festkochend
2	Fleischtomaten
2 TL	Gemüsebrühe, gekörnt
150 g	Pecorino
1	Stielmangold
1 Zehe	Knoblauch
6 Blätter	Salbei
4 EL	Butter
2 EL	Mehl
10 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Mangold putzen, sechs Blätter abziehen und diese in Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln hineingeben. Nach drei Minuten Kochzeit die Nudeln dazugeben und nach weiteren drei Minuten den Mangold. Das Ganze weitere sieben Minuten garen lassen. Abschließend abgießen und in eine Auflaufform geben.

Den Salbei abspülen und noch feucht in dem Mehl wenden. Die Butter und das Öl in einem Topf erhitzen und den Salbei darin knusprig ausbraten. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, in kochendes Wasser tauchen, häuten, würfeln und mit in den Topf geben. Den Knoblauch abziehen, sehr fein hacken und ebenfalls hinzufügen. Das Ganze mit der Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer würzen und über die Nudel-Gemüse Mischung gießen.

Den Pecorino fein reiben und darüber streuen. Die Integrale mit Mangold und Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.