



## | Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 3. November 2008 |

### ***Kalbsfilet mit Bärlauchkruste und Tomatenrisotto von Markus Kercher***

#### **Zutaten für zwei Personen**

500 g	Kalbsfilet
120 g	Risottoreis
1	Zwiebel
1	Aubergine
1	Zucchini
2	Fleischtomaten
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Paprika, grün
50 g	Weißbrot, trocken
50 g	Bärlauch
1	Schalotte
150 g	Parmesan
4	Tomaten, getrocknet, in Öl
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Knolle	Knoblauch
3 EL	Rotwein, Merlot
100 ml	Tomatensaft
100 ml	Riesling
50 ml	Sahne
200 ml	Kalbsfond
100 ml	Gemüsefond
100 g	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Kräuter der Provence (Basilikum, Majoran, Oregano, Rosmarin, Lavendel, Salbei, Thymian, getrocknet)
	Fleur de Sel
	Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Den Knoblauch abziehen und eine Zehe beiseite legen. Das Filet waschen, trocken tupfen, in zwei gleich große Medaillons schneiden und leicht salzen und pfeffern. Die Zwiebel abziehen und würfeln. 50 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und die Filets darin von beiden Seiten zwei Minuten braten. Die Knoblauchzehen hinzugeben. Anschließend das Fleisch und den Knoblauch aus der Pfanne nehmen, die Zwiebeln dem Sud hinzufügen, darin andünsten und mit dem Riesling ablöschen. Die Sahne hinzugeben, die Sauce anschließend durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rinde vom Weißbrot abschneiden. Den Bärlauch in Streifen schneiden und in die Moulinette geben. Die restliche Butter, das Weißbrot und 50 Gramm Parmesan hinzufügen und das Ganze zu einer homogenen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Filets mit der Bärlauchmasse belegen und im Backofen acht Minuten fertig garen.

Die Schalotte abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl weich dünsten lassen. Den Reis dazugeben und glasig dämpfen. Die getrockneten Tomaten klein schneiden und dazugeben. Das Ganze mit dem Merlot ablöschen und einkochen lassen. Anschließend mit dem Kalbs- und dem Gemüsefond auffüllen, bis der Reis bedeckt ist. Das Ganze abgedeckt für zehn Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Die restliche Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchscheiben mit dem Tomatensaft zum Reis geben und nochmals drei Minuten köcheln lassen. Den Reis zugedeckt noch drei Minuten ohne Hitze ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den restlichen Parmesan reiben und untermischen.



Die Paprika schälen, halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und in Rauten schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in Röllchen schneiden. Olivenöl in eine Pfanne erhitzen und die Paprika und Frühlingszwiebeln darin bissfest anschwitzen. Die Aubergine und Zucchini vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Eine zweite Pfanne mit Öl erhitzen und die Aubergine und Zucchini ebenfalls bissfest anschwitzen. Anschließend das Gemüse zusammenfügen und mit Salz und Pfeffer sowie den Kräutern der Provence würzen. Die Fleischtomaten am Stielansatz einritzen, blanchieren und anschließend schälen. Anschließend vom Kerngehäuse befreien, fein würfeln und ebenfalls hinzufügen.

Das Kalbsfilet mit dem Tomatenrisotto und dem Ratatouille auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.



## ***Käsesuppe mit Knoblauchbrot von Christina Schroth***

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Gehacktes, gemischt
150 g	Champignons, frisch
2 Stangen	Porree
1	Paprika, orange
1	Baguette
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Petersilie
200 g	Kräuterschmelzkäse
350 ml	Rinderfond
1 EL	Butter
1 EL	Olivensöl
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Porree abziehen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Paprika halbieren, von den Kernen und den Trennwänden befreien und in Würfel schneiden.

Das Olivensöl in einem Topf erhitzen und das Gehackte darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Porreeringe, die Zwiebel- und die Paprikawürfel hinzufügen und mit andünsten. Den Fond angießen, das Ganze zum Kochen bringen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel garen lassen.

Das Baguette in Scheiben schneiden und im Ofen rösten.

Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Den Schmelzkäse hinzufügen und in der Suppe schmelzen lassen.

Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Baguettescheiben damit einreiben und diese anschließend mit der Butter bestreichen.

Die Petersilie hacken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und mit dem Knoblauchbrot servieren.



## ***Rinderfilet und Pfifferlinge im Mangoldblatt von Norbert Rausch***

### **Zutaten für zwei Personen**

2 Scheiben	Rinderfilet, à 80 g
2 Blätter	Mangold
200 g	Pfifferlinge
1	Schalotte
1 Bund	Petersilie
1 EL	Semmelbrösel
200 ml	Rinderfond
120 g	Sahne
	Butter, zum Anbraten
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Pfifferlinge putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Butterschmalz und Butter in einer Kasserolle erhitzen und die Pfifferlings- und Schalottenwürfel bei mittlerer Hitze darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Sahne aufgießen und bei starker Hitze leicht einkochen lassen. Die Petersilie fein hacken und in die Pilzmischung geben. Abschließend die Semmelbrösel hinzufügen und die Masse binden, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Filetscheiben waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze von beiden Seiten jeweils zwei Minuten darin anbraten. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Mangoldblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abschrecken. Anschließend trocken tupfen und mit der Pilzfarce bestreichen. Je ein Filetstück darauf legen und das Fleisch in jeweils ein Mangoldblatt wickeln. Die Päckchen in Alufolie geben, verschließen und in leicht siedendem Salzwasser acht Minuten garziehen lassen.

Für die Sauce den Bratsatz mit dem Rinderfond angießen und reduzieren lassen.

Die Päckchen auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.



## **Lamm im Kartoffelmantel auf Gemüse von Brigitte Feige**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Lammfilets, à 200 g
400 g	Kartoffeln, mehligkochend
80 g	Erbsenschoten
100 g	Junge Möhren, mit Grün
1 EL	Semmelbrösel
0,5 Bund	Petersilie
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
1 EL	Zucker
250 ml	Lammfond
6 cl	Portwein, rot
40 g	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Lammfilets waschen, trocken tupfen und mit den Semmelbröseln, Salz und Pfeffer bestreuen.

Die Kartoffeln schälen und in Streifen hobeln. Anschließend ausdrücken und in einer Pfanne mit Olivenöl von einer Seite anbraten. Die Petersilie fein hacken und über die Kartoffeln streuen.

Die Lammfilets mit der Kartoffelmasse ummanteln und auf einem Gitter im Backofen für 15 Minuten garen lassen.

Den Rosmarinzweig halbieren und die Hälfte zusammen mit dem Thymian im Lammfond einkochen lassen. Mit dem Portwein auffüllen und mit 20 Gramm Butter aufschlagen.

Die Erbsenschoten und die jungen Möhren kurz blanchieren, kalt abschrecken und in der restlichen Butter und dem Zucker karamellisieren lassen.

Das Gemüse auf Tellern anrichten. Das Fleisch darauf platzieren, etwas Sauce darüber gießen, mit dem restlichen Rosmarin garnieren und servieren.



## **Zanderfilet auf Apfel-Sauerkraut mit Möhren-Stampfkartoffeln von André Bandowski**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Zanderfilet, mit Haut
200 g	Kartoffeln, festkochend
200 g	Karotten
200 g	Sauerkraut, aus der Dose
1	Zwiebel
2	Äpfel, Boskop
0,5 Bund	Petersilie
30 ml	Sauerrahm
300 ml	Apfelsaft, klar
50 ml	Weißwein, trocken
50 ml	Vollmilch
10	Pfefferkörner, schwarz
5	Wacholderbeeren
70 g	Butter
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Zwiebel abziehen, klein würfeln und in etwas Butter anbraten. Das Sauerkraut abtropfen lassen, und zu den Zwiebelwürfeln geben.

Die Pfefferkörner und die Wachholderbeeren in ein Tee-Ei geben. Das Tee-Ei, 100 Milliliter Apfelsaft und den Weißwein zu dem Sauerkraut geben und zugedeckt 20 Minuten kochen lassen. Den restlichen Apfelsaft nach und nach angießen.

Die Äpfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und fein raspeln. Zusammen mit dem Rahm zu dem Sauerkraut geben. Anschließend das Tee-Ei entfernen und das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Karotten und die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen, die Milch hinzugeben und die Masse stampfen. Die Butter hinzufügen und das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Sonnenblumenöl auf der Hautseite braten.

Das Zanderfilet mit dem Apfel-Sauerkraut und den Möhren-Stampfkartoffeln auf Tellern anrichten. Die Petersilie fein hacken, den Fisch damit dekorieren und das Ganze servieren.



## **Brezenknödel mit Rahmwirsing und Hackroulade von Petra Galluhn**

### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	Gehacktes, gemischt
4 Scheiben	Parmaschinken
1 Scheibe	Toastbrot
400 g	Wirsing
3	Laugenbrezeln, vom Vortag
4	Gewürzgurken
3	Schalotten
2	Eier
0,5 Bund	Petersilie, glatt
100 ml	Milch
100 ml	Gemüsefond
100 ml	Sahne
60 ml	Crème fraîche
1 TL	Senf, mittelscharf
1	Muskatnuss
	Rapsöl, zum Anbraten
	Butter, zum Anbraten
	Paprikapulver, edelsüß
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Das Toastbrot in Wasser einweichen und ausdrücken. Eine Schalotte abziehen und würfeln. Das Gehackte mit den Schalottenwürfeln, dem Toastbrot und dem Senf verkneten. Ein Ei aufschlagen, in die Masse geben und das Ganze mit Pfeffer, Salz und dem Paprikapulver würzen.

Die Fleischmasse gleichmäßig auf den Parmascheiben verteilen. Je eine Gewürzgurke darauf legen, das Ganze zu einer Roulade aufrollen und mit den Rouladennadeln befestigen. Die Rouladen in einer Pfanne mit Rapsöl schmoren lassen.

Die Brezel klein schneiden, die Milch erwärmen und die Brezelscheiben darin zehn Minuten einweichen lassen.

Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Eine Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Butter dünsten. Die Schalottenwürfel, die Petersilie und das restliche Ei zu den eingeweichten Brezeln geben, das Ganze miteinander vermischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit feuchten Händen aus dem Teig Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser 15 Minuten ziehen lassen.

Den Wirsing vom Strunk befreien, in Streifen schneiden und blanchieren. Die restliche Schalotte abziehen, würfeln und in einem Topf mit Rapsöl glasig dünsten. Die Wirsingstreifen hinzufügen und bei mittlerer Hitze drei Minuten anschmoren. Danach mit dem Gemüsefond und der Sahne auffüllen und bei niedriger Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Die Crème fraîche unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Muskat reiben und den Wirsing ebenfalls damit würzen.

Die Brezenknödel und die Rouladen neben dem Rahmwirsing auf Tellern anrichten und servieren.