

| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 13. November 2008 |

Entrecôte mit Teriyaki-Pilzen und Tsatsiki von Elizabeth Klinzer

Zutaten für zwei Personen

2	Entrecôtes, je à 250 g
250 g	Shiitake-Pilze
200 ml	Teriyakisauce
3	Zwiebeln
250 g	Magerquark
80 g	Joghurt
1 EL	Olivenöl
1 EL	Kräuteressig
1	Gurke
3 Zehen	Knoblauch
4 EL	Pfeffer, grob gemahlen, schwarz
1 TL	Ingwerpulver
1 TL	Knoblauchpulver
1 EL	Zucker
	Fleur de Sel
	Pfeffer, aus der Mühle
	Pflanzenöl, zum Anbraten

Zubereitung

Quark, Joghurt, Olivenöl und Essig in einer Schüssel vermengen. Eine halbe Gurke schälen, grob raspeln und in die Quarkmasse geben. Den Knoblauch abziehen und hineinpressen. Das Tsatsiki mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Pilze putzen und halbieren. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Zwiebeln im heißen Öl kurz kurz anbraten und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Ingwerpulver abschmecken. Anschließend mit der Teriyakisauce ablöschen.

Die Entrecôtes waschen, trocken tupfen und mit Salz und Knoblauchpulver würzen. Den groben Pfeffer auf einen Teller geben und das Fleisch darin wenden. Den Pfeffer gut andrücken. Etwas Pflanzenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Entrecôtes von beiden Seiten drei Minuten scharf anbraten.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Teriyaki-Gemüse anrichten. Das Tsatsiki dazugeben und servieren.



Flüssiges Schokoladentörtchen von Elizabeth Klinzer

Zutaten für zwei Personen

50 g	Bitterschokolade, mind. 70% Kakaoanteil
50 g	Butter
2	Eier
75 g	Zucker
20 g	Mehl
5	Himbeeren, zum Garnieren
2 Zweige	Minze, zum Garnieren
1 Prise	Salz
	Puderzucker, zum Bestäuben
	Butter, zum Ausfetten
	Zucker, zu Ausstreuen

Zubereitung

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Förmchen mit weicher Butter fetten, mit Zucker ausstreuen und anschließend in den Kühlschrank stellen.

Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Das Mehl dazugeben und alles gut vermischen.

Die Masse auf die Förmchen verteilen und anschließend für zwölf Minuten in den Ofen geben.

Die Törtchen vorsichtig auf Teller stürzen. Etwas Minze zupfen. Die Törtchen mit Puderzucker bestreuen und mit Minzeblättern und Himbeeren garnieren. Noch warm servieren.



Kalbsgeschnetzeltes mit rotem Pfeffer und Calvados von Marita Rink

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kalbsbrust, küchenfertig
50 ml	Calvados
50 ml	Sahne
100 ml	Kalbsfond
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
6	Kartoffeln
90 g	Pfifferlinge
30 g	Speck, durchwachsen
3 EL	Olivenöl
5 Zweige	Estragon
2 EL	Pfefferkörner, rot, in Essig eingelegt
1 EL	Piment, gemahlen
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Kalbsbrust waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Streifen schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und in fein würfeln. Die Pfifferlinge putzen. Den Speck in feine Streifen schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck zusammen mit dem Fleisch anbraten. Die Schalotten dazugeben und mitdünsten. Anschließend den Knoblauch und die Pfifferlinge hinzugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken. Kalbsfond und d Calvados angießen und das Ganze bei geringer Hitze ziehen lassen.

Den Estragon zupfen und zusammen mit den Pfefferkörnern unter das Fleisch heben. Die Sahne angießen und das Ganze kurz aufkochen lassen.

Das Geschnetzelte zusammen mit den Kartoffeln und der Sauce anrichten und servieren.



Weinschaum mit Apfelkompott vom Marita Rink

Zutaten für zwei Personen

2	Äpfel, rot, klein
75 ml	Marsala, italienischer Süßwein (alternativ Port)
40 g	Zucker
1	Zitrone, unbehandelt
2	Eier
1 Schote	Vanille
1 EL	Schokoladenblättchen

Zubereitung

Die Äpfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend in kleine Stücke schneiden. Die Zitrone halbieren und pressen. Den Zitronensaft in einem Topf erhitzen und die Äpfeln darin garen lassen.

Die Eier trennen. Marsala, Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und hinzugeben. Das Ganze vermischen und über einem Wasserbad zu einer sämigen Masse verrühren.

Das Apfelkompott in Dessertgläser füllen und abkühlen lassen.

Den Weinschaum über das Apfelkompott geben. Mit Schokoblättchen garnieren und servieren.



Rinderfilet mit Berner Rösti von Benedict Erfmann

Zubereitung für zwei Personen

250 g	Rinderfilet
200 g	Brechbohnen
6 Scheiben	Speck, durchwachsen
50 g	Speck, am Stück, durchwachsen
4	Schalotten
3	Kartoffeln, groß, festkochend
150 ml	Rotwein
150 ml	Rinderfond
4 Zehen	Knoblauch
4 Zweige	Thymian
4 Zweige	Rosmarin
	Salz
	Pfeffer, schwarz aus der Mühle
	Butterschmalz, zum Anbraten

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Bohnen putzen, von den Strunken befreien und in gesalzenem Wasser blanchieren.

Den Speck fein würfeln. Zwei Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und reiben. Die geriebenen Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit den Schalottenwürfeln, dem Ei und dem Speck vermengen. Die Kartoffelmasse mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und kleine Rösti ausbacken. Die Rösti anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen und im Ofen warm stellen.

Den Thymian und den Rosmarin zupfen. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und mit einem Messer andrücken. Anschließend das Fleisch zusammen mit den Kräutern, etwas Olivenöl, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer in einen Gefrierbeutel geben und marinieren.

Die restlichen zwei Schalotten abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel anschwitzen. Anschließend mit Rotwein ablöschen und den Rinderfond angießen. Das Ganze einreduzieren lassen.

Die Bohnen mit den Speckscheiben umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen-Päckchen anbraten, so dass der Speck Farbe zieht.

Etwas Butterschmalz in einer zweiten Pfanne erhitzen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und scharf anbraten.

Die Schalottensauce durch ein feines Sieb passieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Filet zusammen mit den Rösti und den Bohnenpäckchen anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.



Balsamico-Erdbeeren mit Mascarponecreme von Benedict Erfmann

Zutaten für zwei Personen

250 g	Erdbeeren
250 g	Mascarpone
250 g	Zucker
250 ml	Sahne
200 ml	Balsamicoessig
1 Schote	Vanille
1 TL	Rum
1 Zweig	Minze
1	Balsamicocreme, zum Dekorieren

Zubereitung

Die Erdbeeren von den Stielansätzen befreien. Zucker und Balsamicoessig verrühren und die Erdbeeren in die Marinade geben.

Die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone mit der Sahne und dem Vanillemark vermischen.

Die Mascarponecreme in Dessertschalen füllen und die Erdbeeren darüber verteilen. Mit einigen Blättchen Minze und etwas Balsamicocreme dekorieren.