



## | Die Küchenschlacht – Leibgerichte vom 17. November 2008 |

### **Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und Kressesalat von Lina Giese**

#### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	Kalbsfilet
100 g	Räucherspeck, am Stück
3	Kartoffeln, mehligkochend
2	Eier
6	Champignons
1	Banane
1	Schalotte
1	Zitrone, unbehandelt
150 g	Brunnenkresse
0,5 Bund	Petersilie
125 ml	Calvados
250 ml	Sahne
30 ml	Weißwein, trocken
1 EL	Zucker
4 EL	Butterschmalz
4 EL	Butter
10 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in feine Stifte reiben und in eine Schale mit Wasser geben. Die Kartoffeln abgießen, abtupfen, mit Pfeffer würzen und in der Pfanne knusprig braten. Anschließend die Kartoffeln salzen und im Backofen bis zum Anrichten ziehen lassen.

Den Speck in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und hacken. Die Champignons putzen, vom Stiel befreien und in Scheiben schneiden. Den Speck in einer Pfanne ohne Fett anbraten und die Schalotte hinzugeben. Das Ganze mit der Sahne ablöschen, die Pilze hinzugeben und alles reduzieren lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Eier darin hart kochen. Für das Dressing die Zitrone halbieren und auspressen. Die Eier trennen, das Eigelb zerdrücken und mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Weißwein zu einer Vinaigrette mischen. Das Olivenöl tröpfchenweise unterrühren. Mit Salz und Pfeffer individuell abschmecken und das Dressing über die Brunnenkresse träufeln.

Das restliche Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden, in der Pfanne scharf anbraten und mit dem Calvados ablöschen. Anschließend das Fleisch unter die Speck-Sahne-Sauce heben.

Den Rösti halbieren und mit zwei Esslöffeln Butter bestreichen. Die Petersilie abzupfen und hacken.

Die übrige Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen. Die Banane schälen und vierteln. Die Bananenstücke für zwei Minuten in der Butter anbraten.

Das Geschnetzelte auf Tellern anrichten und jeweils zwei Kartoffeltaler dazugeben. Den Kressesalat daneben platzieren und die Vinaigrette darüber träufeln. Das Ganze mit Petersilie garnieren, die gebratene Banane dazu reichen und servieren.



## **Hähnchengeschnetzeltes mit Zitronengras und Reis von Georg Langwieler**

### **Zutaten für zwei Personen**

500 g	Hähnchenbrustfilet
250 g	Basmatireis
1	Ananas
1	Banane
1	Orange, unbehandelt
1 Bund	Zitronengras
1 Zehe	Knoblauch
200 ml	Sahne
5 EL	Currypulver
1 Msp.	Chili, gemahlen
100 ml	Kokosmilch, aus der Dose
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Reis in gesalzenem Wasser gar kochen.

Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen, von Fett und Sehnen befreien und in Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch zusammen mit dem Knoblauch darin scharf anbraten.

Vier Zweige des Zitronengrases für die Dekoration beiseite legen und den Rest in feine Ringe schneiden. Die Kokosmilch, die Sahne und das Zitronengras in die Fleischpfanne geben und mit Currypulver, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Ananas halbieren, schälen, den Strunk herauslösen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Banane schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Ganze mit in die Pfanne geben und köcheln lassen. Die Orange halbieren, auspressen und das Ganze mit dem Saft abschmecken.

Den Reis abgießen, in Förmchen geben und auf die Teller stürzen. Das Hühnergeschnetzelte daneben anrichten, mit dem restlichen Zitronengras garnieren und servieren.

## **Hirsch-Pfifferlingstopf mit Kartoffelpüree von Elgin Rother**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Hirschfilet
500 g	Kartoffeln, mehligkochend
600 g	Pfifferlinge
1	Zitrone, unbehandelt
3	Zwiebeln
50 g	Preiselbeeren, gekocht, aus dem Glas
6 EL	Mehl
3 EL	Tomatenmark
2 EL	Senf
200 ml	Rotwein
200 ml	Wildfond
200 ml	Gemüsefond
6 Zweige	Thymian
0,5 Bund	Petersilie
1	Muskatnuss
100 g	Butter
100 g	Butterschmalz
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

60 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Das Filet waschen, trocken tupfen, mehlieren und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen warm stellen. Den Sud aufheben.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Thymian zupfen und fein hacken. Den Bratsud mit etwas Wasser lösen und die Sauce zum Kochen bringen. Den Wein, die Preiselbeeren, den Gemüsefond, den Wildfond, den Senf, das Tomatenmark, die Hälfte des Zitronensaftes und den Thymian hinzufügen und den Fond einkochen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Die Pfifferlinge putzen und zusammen mit den Zwiebeln in dem restlichen Butterschmalz in einer weiteren Pfanne andünsten. Anschließend das Ganze zu der Sauce hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abschließend das Fleisch mit in den Pfifferlingstopf geben.

Die Kartoffeln abgießen und pressen. Etwas Muskatnuss reiben und das Püree mit Muskat und der Butter verfeinern.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Hirsch-Pfifferlingstopf auf Tellern anrichten und dazu das Kartoffelpüree reichen. Mit Petersilie garnieren und servieren.



## **Nackenkotelett mit Landbiersauce von Steffen Sobotka**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Nackenkoteletts, à 200 g, küchenfertig
8	Kartoffeln, festkochend
2	Zwiebeln
1 Knolle	Kohlrabi
2	Eier
2 Zweige	Rosmarin
200 ml	Sahne
300 ml	Landbier, Pott's Landbier
150 g	Butter
200 g	Paniermehl
1 TL	Maggi-Würze
1 TL	Paprikapulver, rosenscharf
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln fünf Minuten darin kochen. Anschließend halbieren und in die Auflaufform geben. Die Hälfte der Butter mit einem warmen Löffel abziehen und die Flocken darüber verteilen. Das Ganze im Backofen für 20 Minuten backen.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Nackenkoteletts waschen und trocken tupfen. Anschließend die Koteletts plattieren und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Eier auf einem flachen Teller verquirlen und mit etwas Maggi-Würze verfeinern. Das Paniermehl in einem flachen Teller verteilen. Die Koteletts in dem Ei wenden, danach im Paniermehl und leicht andrücken, bis die Koteletts vollständig bedeckt sind. Das Fleisch in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite goldbraun braten.

Den Rosmarin abzupfen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, salzen und Rosmarin dazugeben. Anschließend weitere fünf Minuten backen.

Die restliche Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln, in der Pfanne andünsten und mit dem Landbier ablöschen. Die Sauce reduzieren lassen und 100 Milliliter Sahne dazugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles einkochen lassen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Kohlrabi schälen, in Stifte schneiden und in dem Topf bissfest garen. Das Wasser abschütten und die Stifte in dem warmen Topf trocknen lassen. Anschließend den Kohlrabi mit der übrigen Sahne auffüllen und reduzieren lassen.

Die Koteletts, den Kohlrabi und die Kartoffeln auf Tellern anrichten. Die Landbiersauce über die Koteletts geben und servieren.



## ***Pochiertes Schweinefilet mit Pommes Duchesse und Apfelkompott von Anna Voß***

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Schweinefilets, à 150 g
250 g	Kartoffeln, mehligkochend
2	Eier
3	Schalotten
1	Zitrone, unbehandelt
2	Äpfel, groß
1 Bund	Petersilie, glatt
1 Schote	Chili, rot
1 EL	Cognac
1 EL	Balsamicoessig, weiß
2 L	Gemüsefond
1	Muskatnuss
60 g	Rohrzucker, braun
1 Msp.	Zucker
60 ml	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, fein würfeln und zehn Minuten garen.

Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen und in den Fond legen. Dabei darauf achten, dass sie komplett mit dem Fond bedeckt sind. Die Filets bei milder Hitze 20 Minuten gar ziehen lassen.

Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Petersilie abzupfen, hacken und einige Blätter beiseite legen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und sehr fein würfeln.

Die warmen Kartoffeln pressen. Etwas Muskatnuss reiben und untermischen. Ein Ei trennen, das Eigelb mit den Kartoffeln vermengen und mit Salz abschmecken. Das Kartoffelpüree in den Spritzbeutel füllen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und feine Spitzen aufs Backblech spritzen. Das restliche Ei trennen und das Eigelb über die Pommes Duchesse pinseln. Im Backofen zehn Minuten goldgelb backen.

Den Balsamicoessig mit Pfeffer, Zucker und dem Öl verrühren. Die Petersilie, die Schalotten und das Chili dazugeben und unterrühren.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Äpfel mit einem Esslöffel Zitronensaft, dem Rohrzucker und dem Cognac fünf Minuten lang in einem Topf einkochen lassen.

Das Schweinefilet auf Tellern anrichten. Vier Esslöffel von dem Fond unter die Vinaigrette rühren, das Fleisch damit überträufeln und mit den restlichen Petersilienblättern dekorieren. Die Pommes Duchesse und das Apfelkompott dazu reichen und servieren.

## **Lachsforelle mit Linsen von Martin Peters**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Lachsforellenfilet
4	Kartoffeln, festkochend
150 g	Linsen
150 g	Kohlrabi
100 g	Porree
200 g	Spinat
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zehen	Knoblauch
1 TL	Fenchelsamen
150 ml	Bier
300 ml	Gemüsefond
100 g	Butter, kalt
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Den Gemüsefond in einem Topf geben und zusammen mit den Linsen und den Fenchelsamen aufkochen und 25 Minuten garen lassen.

Den Kohlrabi und die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Porree abziehen und in Streifen schneiden. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch darin andünsten und mit dem Bier auffüllen. Den Fisch darin zugedeckt fünf Minuten garen lassen.

Nach 20 Minuten Kochzeit die Kartoffeln und den Kohlrabi zu den Linsen geben und weiter köcheln lassen.

Den Fisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen. Den Fischsud auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Butter würfeln und damit den Fischsud montieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Abschließend den Spinat zu den Linsen geben und kurz mitkochen lassen.

Den Fisch und das Linsengemüse dekorativ auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.