



|Die Küchenschlacht – Hauptgerichte vom 19. November 2008|

Lammfilet mit Bohnen im Schinkenmantel von Lina Giese

Zutaten für zwei Personen

2	Lammfilets, à 140 g
250 g	Bohnen
4	Kartoffeln, festkochend
2	Eier
4	Schalotten
4 Scheiben	Schinken, mager, dünn geschnitten
4 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Bohnenkraut
1 Zweig	Rosmarin
1 Bund	Petersilie
120 g	Semmelbrösel
1	Muskatnuss
125 ml	Calvados
125 ml	Rotwein
100 ml	Sahne
250 ml	Olivenöl
60 g	Butter
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und bissfest garen. Anschließend abgießen, die Kartoffeln durchstampfen, die Sahne unterheben und mit Salz würzen. Etwas Muskatnuss reiben und unterheben. Die Eier trennen und das Eigelb untermischen. Die Kartoffelmasse mit zehn Gramm Butter abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen und in kleinen Portionen auf ein Backblech spritzen. Die Kartoffelhäufchen acht Minuten im Ofen goldbraun backen.

Bohnenkraut, Rosmarin und Petersilie abzupfen und hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls hacken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit der Hälfte des Knoblauchs bestreichen und mit den Kräutern belegen. Mit Pfeffer würzen und mit dem Calvados beträufeln.

Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Filetstücke darin scharf anbraten. Das Olivenöl mit dem übrigen Knoblauch und den Semmelbröseln zu einer cremigen Masse verarbeiten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit der Semmelbröselcreme bestreichen, in Alufolie einschlagen und im Ofen zehn Minuten ziehen lassen, bis sich die Kruste goldbraun färbt. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Den Bratenrest mit Rotwein auffüllen und zusammen mit den Schalotten reduzieren lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Bohnen von den Enden befreien, kurz blanchieren und abschrecken. Jeweils 20 Bohnen mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die umwickelten Bohnen darin kross braten.

Die Filets auf Tellern dekorativ anrichten und mit der Sauce beträufeln. Dazu die Kartoffeln und die Bohnen im Schinkenmantel reichen und servieren.



Gambas mit Basilikumsauce und Tagliatelle von Georg Langwieler

Zutaten für zwei Personen

400 g	Gambas, mit Kopf und Schale
3	Eier
10	Cherrytomaten
50 g	Pinienkerne
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Basilikum
200 g	Schmand
50 ml	Weißwein, trocken
340 g	Mehl
1 EL	Ketchup
1 EL	Olivenöl
	Butter, zum Anbraten
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

300 Gramm Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte der Masse eine Vertiefung drücken. Die Eier aufschlagen, in die Vertiefung geben und das Olivenöl hinzufügen. Den Nudelteig nun kneten, zwischendurch weitere zwanzig Gramm Mehl hinzufügen und den Teig kneten, bis er eine geschmeidige Konsistenz erhält und ziehen lassen.

Das restliche Mehl, den Schmand und den Weißwein in einem Topf miteinander vermengen und mit Ketchup abschmecken. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und zum Kochen bringen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und pressen. Butter in einem Topf zerlassen und das Ganze darin glasig andünsten. Die Zwiebel-Knoblauch-Masse anschließend in die Sauce geben.

Den Nudelteig nun mittels der Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten. Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin bissfest garen.

Die Gambas der Länge nach am Rücken einritzen, von Kopf und Schale befreien und entdarmen. Anschließend waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen und die Gambas darin anbraten.

Vier Zweige vom Basilikum beiseite legen und den restlichen fein schneiden und in die Weißweinsauce geben. Die Cherrytomaten vom Strunk befreien und ebenfalls hinzufügen. Nun die Gambas in die Sauce geben, ohne die Masse erneut zum Kochen zu bringen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend mit in die Basilikumsauce geben.

Die Nudeln abgießen, auf Tellern anrichten und mit den Gambas und der Basilikumsauce servieren.



Seeteufelmedaillons Thai-Art mit Wirsing-Orangen-Gemüse von Elgin Rother

Zutaten für zwei Personen

300 g	Seeteufelfilet
200 g	Basmatireis
100 g	Speckwürfel, mager
1	Chicorée, zur Dekoration
1	Wirsingkohlkopf
3	Orangen, unbehandelt
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Schnittlauch
1 Knolle	Ingwer
1 Stange	Zitronengras
1 Schote	Chili, rot
100 g	Mehl
100 ml	Kokosmilch, ungesüßt
100 ml	Fischfond
100 g	Joghurt
1 EL	Senf, süß
10 ml	Sesamöl
1 TL	Sojasauce
100 ml	Weißwein
1 TL	Paprikapulver, rot
0,5 TL	Korianderkörner
60 g	Butter
200 g	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Einen Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Basmatireis in Salzwasser gar kochen.

Den Seeteufel waschen, trocken tupfen, mehlieren und in Medaillons schneiden. 100 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, den Fisch darin anbraten und anschließend in den Ofen geben.

Zehn Gramm von dem Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Das Zitronengras fein hacken und die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Korianderkörner und die Knoblauchhälften darin erhitzen. Anschließend den Ingwer, die Chilistreifen und das Zitronengras hinzufügen und mit dem Fischfond, der Kokosmilch und dem Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Den Sud reduzieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz, Sojasauce, Paprikapulver und Pfeffer abschmecken. Die Butter würfeln und hinzufügen.

Die Seeteufelmedaillons in dem Sud langsam gar ziehen lassen. Die Frühlingszwiebeln abziehen, fein schneiden und zu dem Fisch geben.

Das restliche Butterschmalz in einer weiteren Pfanne zerlassen und die Speckwürfel darin rösten. Die äußeren Blätter und den Strunk des Wirsings entfernen, das Herz in feine Streifen schneiden und mit in die Pfanne geben. Die Schale einer Orange abreiben und ebenfalls in die Wirsing-Speck-Pfanne geben. Die Orangen anschließend filettieren und die Orangenfilets unterheben. Den Schnittlauch fein hacken und zwei Zweige für die Dekoration beiseite legen. Den Joghurt mit dem Senf und dem Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ebenfalls unterheben.

Den restlichen Schnittlauch in Ringe schneiden. Den Reis abgießen. Vier große Blätter vom Chicorée abzupfen und das Wirsing-Orangengemüse hineingeben. Jeweils zwei Chicoréeschiffchen auf Tellern anrichten, den Reis mit der Sauce beträufeln und die Fischmedaillons darauf platzieren. Mit den Schnittlauchringen garnieren und servieren.



Schweineschnitzel in Salzstangenpanade mit Tagliatelle von Martin Peters

Zutaten für zwei Personen

2	Schweineschnitzel, à 150 g
200 g	Bandnudeln
200 g	Kohlrabi
100 g	Kirschtomaten
1	Ei
1	Zwiebel, rot
40 g	Pinienkerne
25 g	Parmesan
250 g	Salzstangen
3 Zweige	Basilikum
100 g	Mehl
100 ml	Milch
2 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Eine beschichteten Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin goldbraun rösten.

Den Kohlrabi schälen und in feine Stifte schneiden. Die Kirschtomaten vom Strunk befreien und halbieren. Den Basilikum abzupfen und in feine Streifen schneiden. Dabei vier Blätter für die Garnitur beiseite legen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Bandnudeln in das siedende Wasser geben und darin acht Minuten bissfest kochen.

Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend plattieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Salzstangen zerstoßen. Das Ei mit der Milch verquirlen. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann in dem Ei und dann in den Salzstangen wenden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten anbraten und anschließend im Backofen warm stellen.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Kohlrabistifte in die Pfanne geben und sechs Minuten unter Wenden anbraten. Nach vier Minuten die Tomaten und die Zwiebel dazugeben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln abgießen und mit dem Gemüse und mit dem Basilikum vermengen. Die Pinienkerne über die Nudeln geben und den Parmesankäse darüber reiben.

Die Nudeln und die Schnitzel auf Tellern dekorativ anrichten, mit den Basilikumblättern garnieren und servieren.