



| Die Küchenschlacht – Überraschungsmenü vom 06. Dezember 2012|

Hauptgericht: „Wildschweinfilet mit Mandarinen-Pfeffer-Glasur und gefüllten Kräuter-Pfannkuchen“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

400 g	Wildschweinfilet
30 g	Speck
200 g	gedämpfte, geschälte Maronen
300 g	Egerlinge
1	Schalotte
3	unbehandelte Mandarinen
1	unbehandelte Zitrone
2	Eier
4 Zweige	Thymian
5 Zweige	glatte Petersilie
3	Wacholderbeeren
1	Zimtstange
0,5 Bund	Kerbel
100 g	Mehl
1 TL	Butterschmalz
40 g	Butter
2 EL	Aceto Balsamico
60 ml	Ahornsirup
180 ml	Milch
1 Prise	brauner Zucker
1	Muskatnuss
1 TL	geschroteter Pfeffer
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
	Meersalz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Wildschweinfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach das Butterschmalz in eine Pfanne geben und das Wildschweinfilet darin anbraten. Anschließend das angebratene Wildschweinfilet in den Ofen geben und auf einem Backgitter bei 100 Grad circa 15 bis 25 Minuten rosa garen.

30 Gramm Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Für die Kräuter-Pfannkuchen die Eier verquirlen und das Mehl unterrühren. Im Anschluss langsam die Milch und die flüssige Butter einrühren, bis ein Teig entsteht. Danach die Petersilie und die Hälfte des Kerbels fein hacken. Die gehackte Petersilie, den Kerbel, etwas Salz und Pfeffer sowie eine Prise Muskatnuss zu dem Teig dazugeben, verrühren und abschmecken. In einer Pfanne mit etwas Butter ein bis zwei Pfannkuchen ausbacken. Anschließend die Pfannkuchen auf einen Teller legen, mit Alufolie abdecken und etwa 10 Minuten vor dem Servieren im Ofen warm halten.



Im Anschluss die Egerlinge putzen und vierteln, die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln. Danach die Maronen vorsichtig halbieren und gegebenenfalls vierteln. Zehn Minuten vor dem Servieren alles zusammen in einer Pfanne circa fünf bis sechs Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Pfanne vom Herd ziehen und die Pilze mit etwas Aceto Balsamico und dem Zucker leicht süß-sauer abschmecken.

Etwas Schale von der Zitrone reiben. Nun die Wachholderbeeren andrücken und gemeinsam mit der restlichen Butter, der Zimtstange, etwas Zitronenschale und dem Thymian in einer Pfanne aufschäumen. Danach das Wildschweinfilet hineinlegen und die Pfanne vom Herd nehmen. Im Anschluss das Fleisch in der Butter bei gelegentlichem Übergießen aromatisieren.

Danach von den Mandarinen etwas Schale abreiben und mit dem Ahornsirup in einen kleinen Topf geben. Die Mandarinen mit einem Messer schälen und die Mandarinenfilets herausschneiden. Fünf Minuten vor dem Servieren den Ahornsirup einmal kräftig erhitzen, die Mandarinenfilets hinzugeben und großzügig mit dem geschroteten Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Pfannkuchen aus dem Backofen nehmen und zusammenschlagen. Danach das Maronen-Pilz-Gemüse einfüllen.

Das Wildschweinfilet aufschneiden und mit der Aroma-Butter beträufeln. Das Fleisch mit einer Prise Meersalz bestreuen.

Das Wildschweinfilet mit der Mandarinen-Pfeffer-Glasur und den gefüllten Kräuter-Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Kerbel garnieren und servieren.



Final-Vorspeise: „Bratapfel mit Ziegenkäse und Speck“ von Christa Gumz

Zutaten für zwei Personen

4 Scheiben	Frühstücksspeck
2	kleine Äpfel (Boskoop)
2	Picandou-Frischkäsetaler
2 Scheiben	weicher, milder Ziegenfrischkäse à 50 Gramm
1 Glas	Feigensenf

Zubereitung

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel waschen, trocknen und das Kerngehäuse mithilfe des Apfelausstechers entfernen. Danach die Äpfel waagrecht halbieren.

Den Ziegenfrischkäse zwischen die beiden Apfelhälften legen und die Äpfel zuklappen. Danach die Frühstücksspeckscheiben kreuzweise über die Äpfel legen und das Ganze in eine feuerfeste Form legen.

Anschließend die Äpfel in den vorgeheizten Ofen stellen und bei 225 Grad 20 bis 25 Minuten backen.

Den Bratapfel mit dem Ziegenkäse und dem Speck auf einem Teller anrichten, den Feigensenf daneben garnieren und servieren.



Final-Vorspeise: „Geräucherte Entenbrust mit Bratapfelkompott und Feldsalat“ von Patrick Wüstenberg

Zutaten für zwei Personen

100 g	geräucherte Entenbrust
100 g	Feldsalat
2	Äpfel (Boskoop)
1	unbehandelte Zitrone
30 g	Walnusskerne
1	Zimtstange
1	Sternanis
4	Kardamomkapseln
1 EL	Zucker
50 g	Butter
2 EL	Honig
150 ml	Apfelsaft
2 EL	Aceto Balsamico
4 EL	Walnussöl
	Salz, aus der Mühle
	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Zunächst den Apfelsaft in einen Topf geben, zum Kochen bringen und auf 50 Milliliter reduzieren. Danach den Apfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in kleine Stücke schneiden.

Anschließend die Butter in eine Pfanne geben und die Äpfel darin anbraten. Nun den Zucker, die Kardamomkapseln, den Sternanis, die Zimtstange und den Saft einer halben Zitrone dazugeben. Danach das Ganze mit dem eingekochten Apfelsaft ablöschen und vom Herd nehmen. Dann den Honig untermischen.

Im Anschluss den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Nun aus dem Aceto Balsamico, dem Walnussöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und unter den Salat mischen.

Danach die Walnüsse in eine Pfanne geben und anrösten.

Anschließend die geräucherte Entenbrust in hauchdünne Scheiben tranchieren.

Die geräucherte Entenbrust mit dem Bratapfelkompott und dem Feldsalat auf einem Teller anrichten, mit den gerösteten Walnüssen garnieren und servieren.



Final-Dessert: „Apfeltäschchen mit Mascarponecreme“ von Franca Flenda

Zutaten für zwei Personen

1	Apfel
100 g	Blätterteig
125 g	Mascarpone
3	Eier
30 g	Mandelblättchen
5 TL	Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Apfel waschen, trocknen und schälen. Danach das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in kleine Stücke schneiden. Anschließend den Apfel in eine Schale geben und mit zwei Teelöffel des Zuckers und den Mandelblättchen bestreuen. Nun einen Esslöffel Mascarpone dazugeben und die Masse gut vermengen.

Den Blätterteig auslegen und in kleine Vierecke schneiden. Danach die Apfelmasse auf den Blätterteig geben und die vier Enden in der Mitte miteinander verbinden. Im Anschluss ein Ei trennen und die Blätterteigtäschchen mit dem Eigelb bestreichen. Nun die Blätterteigtäschchen in den Backofen geben und für circa 20 Minuten backen.

Die restlichen zwei Eier trennen und das Eigelb gemeinsam mit dem restlichen Mascarpone in eine Schüssel geben und gut verrühren. Danach den restlichen Zucker dazugeben und erneut verrühren, so dass keine Klümpchen entstehen. Die Creme darf nicht kalt gestellt werden.

Die Apfeltäschchen aus dem Ofen nehmen.

Die Apfeltäschchen mit der Mascarponecreme auf einem Teller anrichten und servieren.