



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 30. Januar 2009 |

Käsesoufflé von Lea Linster

Zutaten für zwei Personen

125 ml	Milch
75 g	Emmentaler, am Stück
40 g	Butter
20 g	Mehl
2	Eier
1	Muskatnuss
	Salz
	Piment d' Espelette

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

20 Gramm Butter zusammen mit dem Mehl unter ständigem Rühren in einem Topf schmelzen lassen. Das Ganze zwei Minuten dünsten lassen, die Milch hinzufügen und mit einem Schneebesen umrühren. Etwas Muskat reiben und eine Prise davon zusammen mit Salz und Piment d' Espelette hineingeben und erneut zum Kochen bringen.

Den Topf anschließend von der Hitze nehmen, die Eier trennen und die zwei Eigelb nacheinander unterrühren. Den Käse reiben und unter die Masse heben. Der Käse darf jetzt jedoch noch nicht schmelzen.

Das Eiweiß und eine Prise Salz zu Eischnee aufschlagen und ebenfalls vorsichtig unter die Käsemasse heben. Das Eiweiß darf nicht allzu fest sein, damit es Kraft noch hat und das Soufflé nicht zu schnell zusammenfällt.

Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Soufflé-Förmchen damit austreichen. Anschließend die Soufflémasse hineingeben und im Backofen 20 Minuten goldbraun ausbacken.

Die Käsesoufflés auf Tellern anrichten und servieren.



Gedämpftes Kabeljaufilet mit Miesmuscheln von Lea Linster

Zutaten für zwei Personen

2	Kabeljaufilets, à 200 g, mit Haut, aus dem Rückenstück
300 g	Kartoffeln, festkochend
250 g	Miesmuscheln, küchenfertig
100 ml	Weißwein
100 g	Schwertmuscheln
4 EL	Butter
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zweig	Kerbel
1 Zweig	Petersilie
1 Zweig	Kerbel
0,5 Bund	Schnittlauch
	Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Den Weißwein in einem Topf erhitzen und die Miesmuscheln darin kochen, bis sie sich öffnen. Anschließend abschöpfen und den Sud aufheben. Das Muschelfleisch sofort aus den Schalen nehmen, damit es nicht antrocknet, anschließend in eine Schale geben und mit Folie bedecken.

Die Schwertmuscheln mit kaltem Wasser abspülen und in den kochenden Sud der Miesmuscheln geben. Anschließend warten, bis sie sich öffnen, dann das Fleisch entnehmen und zum Miesmuschelfleisch geben.

Für die Sauce den ganzen Muschelsud durch ein Haarsieb passieren, in einen anderen Topf geben und aufkochen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Butter und einen Teelöffel Zitronensaft hineingeben und von der Hitze nehmen.

Die Kabeljaufilets waschen und trocken tupfen. Einen Topf mit Wasser erwärmen, die Filets in einen Dämpfeinsatz geben und bei 80 bis 90 Grad sechs Minuten dämpfen.

Den Kerbel und den Schnittlauch fein schneiden. Einen Esslöffel des Schnittlauchs und den Kerbel in die Sauce geben, diese wieder erhitzen und das Muschelfleisch darin erwärmen.

Die Fischfilets auf Teller geben, die Muscheln und Kartoffeln mit der Sauce darauf anrichten. Die Petersilie abzupfen, das Ganze damit dekoriert servieren.