



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 16. Januar 2009 |

Hauptgang: „Saltimbocca mit Salbeispaghetti“

Zutaten für zwei Personen

4 Scheiben	Kalbsfleisch, aus der Oberschale, à 80 g, küchenfertig
4 Scheiben	Parmaschinken
150 g	Spaghetti
8	Salbeiblätter
4 EL	Olivenöl
40 g	Butter
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin bissfest garen.

Inzwischen das Kalbsfleisch waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie dünn klopfen. Dann mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Salbeiblätter und den Parmaschinken auf das Fleisch legen und mit Holzzahnstochern feststecken. Die restlichen Salbeiblätter klein hacken.

Die Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen. Zwei Esslöffel Olivenöl und gehackte Salbeiblätter untermischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Butter unter die Nudeln mischen und zugedeckt warm halten.

Die Schnitzel mit den Schinkenseiten nach unten in dem restlichen Olivenöl goldbraun anbraten. Anschließend die Schnitzel wenden und die halbe Knoblauchzehe ungeschält, den Thymian und den Rosmarin dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der restlichen Butter glasieren und die Schnitzel weitere zwei Minuten braten.

Die Saltimbocca auf die Teller heben und zusammen mit den Salbeispaghetti anrichten.

Dessert: „Mandelcrêpes mit glasierten Äpfeln“

Zutaten für zwei Personen

2	Äpfel, Golden Delicious
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
1	Ei
1	Sternanis
30 g	Zucker
50 g	Mehl
15 g	Mandeln, gemahlen
30 g	Mandelblättchen
1 Schote	Vanille de Tahiti
125 ml	Milch
1 EL	Rum
2 TL	Butterschmalz
25 g	Butter
2 EL	Puderzucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

Für den Sirup die Schale der Zitrone und der Orange fein abreiben. Danach die Früchte halbieren und auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Dann die Hälfte vom Zucker und den Sternanis mit Vanillemark und –schote, Zitronen- und Orangensaft, die Hälfte der abgeriebenen Schalen beider Früchte und drei Esslöffeln Wasser erst aufkochen und dann vier Minuten lang einköcheln lassen.

Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden, mit in den Topf geben und fünf Minuten im Sud garen.

Inzwischen die Butter in einem erhitzten Topf zerlassen und hellbraun werden lassen. Dann diese mit dem Mehl, den gemahlenden Mandeln, dem restlichen Zucker, der Milch, dem Rum, der restlichen Orangenschale und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss das Ei aufschlagen und unterrühren. Den Teig zehn Minuten quellen lassen. Dann noch einmal durchrühren und daraus vier dünne Crêpes backen. Dabei für jeden Crêpes einen halben Teelöffel Butterschmalz bei mittlerer Temperatur in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Dann etwas Teig mit einer Schöpfkelle in die Mitte geben und die Pfanne schwenken, damit der Teig zu einem hauchdünnen Crêpes verläuft. Wenn der Crêpes unten leicht gebräunt und oben fast gestockt ist, wenden und nochmals eine Minute backen, bis auch die zweite Seite leicht gebräunt ist. Die gebackenen Crêpes im Ofen warm halten.

Die Apfelspalten in einem Sieb abtropfen lassen und den Sud dabei auffangen. Die Spalten auf den Crêpes verteilen, diese vorsichtig zusammenrollen und auf den Tellern anrichten. Den Sud bei starker Hitze so lange einkochen, bis er eine sirupartige Konsistenz hat.

Die Crêpes mit Mandelblättchen bestreuen, mit Puderzucker bestäuben, mit dem Sirup beträufeln und sofort servieren.