



| Die Küchenschlacht - Überraschungsmenü vom 09. Januar 2009 |

Gebratene Jakobsmuscheln in Weißweinsauce von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

8	Jakobsmuscheln, ausgelöst
1	Schalotte
10 g	Trüffel
40 g	Butter
250 ml	Weißwein
250 ml	Sahne
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Acht Gramm des Trüffels hobeln und zusammen mit den Schalottenwürfeln in zehn Gramm Butter dünsten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und um ein Drittel reduzieren lassen. Anschließend die Sahne angießen. Die Sauce mit der restlichen Butter montieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in Butterschmalz fünf Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce auf Tellern verteilen und die Muscheln hineinsetzen. Den restlichen Trüffel darüber hobeln und das Ganze servieren.



„Bandnudeln mit Kalbfleisch-Champignon-Sauce“ von Horst Lichter

Zutaten für zwei Personen

240 g	Kalbsfilet
150 g	Champignons
100 g	Bandnudeln, grün
100 g	Bandnudeln, rot
2 Zweige	Petersilie
1 TL	Speisestärke
2 EL	Weißwein, trocken
2 EL	Kalbsfond
150 g	Sahne
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Für die Marinade einen Esslöffel Weißwein und die Speisestärke miteinander vermengen. Anschließend das Kalbsfilet in die Marinade legen, mit Salz und Pfeffer würzen und zehn Minuten ziehen lassen.

Das Öl erhitzen und das Fleisch kurz darin anbraten. Die Champignons in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Champignons im Bratensud andünsten. Mit dem restlichen Weißwein und dem Kalbsfond ablöschen, die Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch einige Minuten später hinzufügen und das Ganze einmal aufköcheln lassen.

Die Bandnudeln in kochendem Wasser 'al dente' garen.

Die Kalbfleisch-Champignon-Sauce über die Bandnudeln geben, auf Tellern anrichten, mit den Petersilienzweigen garnieren und das Ganze servieren.