



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert“ vom 29. Januar 2009 |

Ente mit Honig-Sesam-Kruste auf Prosecco-Rahm-Wirsing von Tanja Zobiak

Zutaten für zwei Personen

2	Entenbrüste, à 180 g, mit Haut
1	Wirsing
4 EL	Honig
100 ml	Sahne
4 EL	Sesam
50 ml	Prosecco
50 g	Butter
60 g	Mehl
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Den Sesam in einer Pfanne anrösten. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Den Honig in einem Topf erwärmen und mit dem Sesam vermischen. Die Entenbrüste in der Honig-Sesam-Marinade wälzen, in eine große Pfanne geben und kurz bei starker Hitze auf der Hautseite anbraten.

Anschließend für acht Minuten im Backofen weiter garen lassen und dabei mehrfach mit dem Bratensaft übergießen. Abschließend in Alufolie wickeln und für fünf Minuten ruhen lassen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Den Wirsing entstielen, in Streifen schneiden und blanchieren. Etwas Muskatnuss reiben. Die Hälfte von dem beim Blanchieren entstandenen Fond mit der Mehlschwitze andicken und die Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den Prosecco hinzufügen. Den Wirsing mit der Sauce vermengen und zehn Minuten ziehen lassen.

Die Entenbrüste in Honig-Sesam-Kruste mit dem Prosecco-Rahm-Wirsing auf Tellern anrichten und servieren.



Bratäpfel nach Papas Art von Tanja Zobiak

Zutaten für zwei Personen

2	Äpfel, Boskop
0,5 TL	Zimt
1 EL	Haselnüsse, gehackt
2 EL	Rosinen
2 EL	Honig, flüssig
50 ml	Amaretto
200 ml	Sahne
1 Schote	Vanille
1 Prise	Chilipulver
2 EL	Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Ofenform mit der Butter einfetten. Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und die Äpfel in die Ofenform stellen.

Den Honig in einem Topf erwärmen. Die Haselnüsse, die Rosinen und den Amaretto mit dem Honig und dem Zimt vermengen. Diese Masse bis zum Rand in die Äpfel einfüllen. Die Form in den Backofen geben und 25 Minuten garen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Mark vermengen und aufschlagen. Das Chilipulver unterheben.

Die Bratäpfel auf Desserttellern anrichten und mit der Sahne garniert servieren.



Sesam-Mais-Hähnchen mit rotem Püree von Anna Georgota-Tiedemann

Zutaten für zwei Personen

2	Maispouardenschenkel, küchenfertig
4	Kartoffeln, festkochend
200 ml	Vollmilch
50 ml	Sahne
4 Scheiben	Rote Bete, gekocht
1	Muskatnuss
5 EL	Honig, flüssig
5 EL	Sesamkörner, hell
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Anschließend in Salzwasser gar kochen.

Die Maispouardenschenkel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schenkel darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend im Backofen etwa 15 Minuten garen.

Etwas Muskat reiben. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, die Milch und die Sahne dazugeben und zerstampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Maispouardenschenkel aus dem Backofen nehmen, mit dem Honig bepinseln, die Sesamkörner darüber streuen und weitere fünf Minuten im Backofen garen lassen.

Je einen Ausstechring auf den Tellern platzieren. Eine Schicht Kartoffelpüree, eine Scheibe Rote Bete und wieder eine Schicht Kartoffelpüree hinein geben. Mit einer Schicht Rote Bete abschließen.

Die Pouardenschenkel neben dem Kartoffelpüree anrichten und das Ganze servieren.



„Weißes Schokoladen-Senf-Soufflée von Anna Georgota-Tiedemann“

Zutaten für zwei Personen

50 g	Schokolade, weiß
3	Eier
4 EL	Senf, süß
1 EL	Rum, braun
20 g	Butter
60 g	Zucker
50 g	Haselnüsse, gemahlen
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen und den Rum und den Senf unterrühren.

Zwei Förmchen mit der Butter ausstreichen und je zehn Gramm Zucker darüber streuen.

Die Eier trennen. 20 Gramm Zucker und die Eigelb miteinander verquirlen. Fünf Esslöffel der Schokolade und die Haselnüsse dazugeben.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen. Unter die Schokocreame heben und in die Förmchen füllen. Anschließend im Backofen etwa zwölf Minuten goldbraun überbacken.

Die Schokoladen-Senf-Soufflés auf Desserttellern anrichten und servieren.



Hühnerbrust in Chianti von Wolfgang Krümmel

Zutaten für zwei Personen

2	Hühnerbrüste, mit Knochen, ohne Haut, à 200 g
1	Zwiebel, rot
100 g	Rucola
1 Zweig	Petersilie, glatt
2 Zweige	Basilikum
1 EL	Pesto Rosso
100 g	Weintrauben, rot, kernlos
150 ml	Chianti Classico
3 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Zwei Esslöffel Öl in der Pfanne erhitzen. Die Hühnerbrüste waschen und trocken tupfen, bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten von beiden Seiten anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Das restliche Öl in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin leicht anbräunen. Das Pesto dazugeben, alles gut miteinander verrühren, mit dem Chianti ablöschen, etwa 100 Milliliter Wasser dazugeben und zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hitze anschließend reduzieren, die Hühnerbrüste zu den Zwiebeln geben und etwa zehn Minuten lang abgedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Dabei gelegentlich umrühren.

Die Weintrauben halbieren und in die Pfanne geben, die Hitze nochmals reduzieren und das Ganze ziehen lassen. Das Basilikum und die Petersilie zupfen.

Die Hühnerbrüste auf Tellern anrichten und mit dem Basilikum, der Petersilie und dem Rucola garniert servieren.



Apfelkompott an Quarkschmand von Wolfgang Krümmel

Zutaten für zwei Personen

2	Äpfel, Boskoop
1	Schalotte
1 Knolle	Ingwer
100 g	Schmand
100 g	Sahnequark
1 Päckchen	Vanillezucker
1 EL	Zucker
100 ml	Apfelsaft, klar
1 EL	Sahne
1 EL	Butter
6 Blätter	Zitronenmelisse
	Zimt

Zubereitung

Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen, in Scheiben und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und Äpfel darin leicht anschwitzen. Etwa einen Esslöffel Zucker und 80 Milliliter Apfelsaft dazugeben und das Ganze reduzieren lassen. Anschließend den Ingwer und den Vanillezucker hinzugeben. Nochmals den restlichen Apfelsaft nachgießen und eine Minute lang leicht köcheln lassen. Das Ganze in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Den Sahnequark, Schmand und die Sahne verrühren, dass eine cremige Masse entsteht. Das Apfelkompott auf Teller geben, mit etwas Zimt bestreuen und die Quark-Schmand-Masse daneben geben. Zwei Blätter Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden und das Ganze damit garniert servieren.