



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 15. Januar 2009 |

Kalbsmedaillons im Kartoffelmantel auf Schafspilzsahne von Walter Volkmann

Zutaten für zwei Personen

1	Kalbsfilet, küchenfertig
300 g	Kartoffeln, festkochend
250 g	Schafspilze
2	Schalotten
200 ml	Sahne
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Petersilie, glatt
2 EL	Butter
	Rapsöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in dicke Medaillons schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kaltes Wasser legen.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Schafspilze putzen und einmal längs halbieren. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Einen Esslöffel Butter und etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Ganze darin anbraten. Die Sahne und die Petersilie hinzufügen und köcheln lassen.

Die Medaillons salzen und pfeffern. Die Kartoffeln auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Anschließend die Kartoffeln in feine Streifen schneiden und die Medaillons damit umwickeln. Etwas Öl in eine Pfanne erhitzen, die restliche Butter hinzufügen und aufschäumen lassen. Die Medaillons darin anbraten bis die Kartoffeln hellbraun sind. Anschließend fünf Minuten im Ofen fertig garen lassen.

Die Schafspilzsahne in die Mitte der Teller geben, obenauf die Medaillons setzen und servieren.



Bratäpfel mit Calvadosabayon vom Walter Volkmann

Zutaten für zwei Personen

4	Äpfel, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
2	Eier
20 g	Mandeln, gehackt
10 g	Rosinen
100 ml	Vin Santo
150 ml	Weißwein, trocken
4 cl	Calvados
1 Schote	Vanille
50 g	Butter
60 g	Zucker
1 Prise	Ceylonzimt
2 Zweige	Minze
	Puderzucker, zum Garnieren

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. 40 Gramm Butter mit 40 Gramm Zucker schaumig schlagen und vorsichtig die Mandeln, die Rosinen und die Hälfte vom Vanillemark untermischen. Mit einer Prise Zimt würzen.

Zwei Äpfel waagrecht halbieren, das Kerngehäuse herauslösen ohne das ein Loch entsteht. Die Füllung auf die vier Hälften verteilen und eine Form mit der restlichen Butter einfetten. Die Hälften in der Form für circa fünf Minuten in den Ofen geben.

Die Zitrone halbieren und pressen. Den Vin Santo zu den Hälften in die Form gießen und fertig garen lassen. Die restlichen Äpfel samt Schale raspeln. Die Hälfte des Calvados mit etwas Zitronensaft in eine Sauteuse geben und die Apfelspäne fünf Minuten darin erwärmen.

Die Eier trennen und die Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig rühren. Den Wein und den übrigen Calvados hinzufügen und das Ganze über dem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Die Bratäpfel auf Tellern anrichten und mit dem Apfelstroh, der Minze, dem Puderzucker und der Calvadosabayon garnieren und servieren.



Lamm mit gefüllter Zucchini und Tomatensauce von Hiltrud Ehlers

Zutaten für zwei Personen

1	Lammlachs, küchenfertig
300 g	Kartoffeln, mehligkochend
300 g	Tomaten, aus der Dose, ganz
2	Zucchini
3	Zwiebeln
6 Zehen	Knoblauch
20 g	Sesamseed, hell
20 g	Semmelbrösel
125 ml	Milch
125 ml	Gemüsefond
2 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
0,5 Bund	Oregano
0,5 Bund	Thymian
0,5 Bund	Salbei
110 g	Butter
1	Muskatnuss
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser garen.

Die Zucchini längs halbieren, aushöhlen und fünf Minuten in Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Die Sesamkerne ohne Fett goldbraun rösten. 100 Gramm Butter aufschäumen und mit den Kernen vermischen. Anschließend die Semmelbrösel hinzufügen und das Ganze kalt stellen.

Eine Zwiebel und zwei Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. Das Ganze in zehn Gramm Butter glasig dünsten und mit der Milch ablöschen. Etwas Muskat reiben. Die Kartoffeln abgießen, durch eine Presse geben und mit der Zwiebel-Knoblauch-Masse vermischen. Mit Muskat und Meersalz abschmecken. Die Masse in die Zucchinihälften füllen.

Die restlichen Zwiebeln und den übrigen Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Tomaten abgießen und klein schneiden. Den Oregano, den Thymian und den Salbei zupfen und fein schneiden. Die Kräuter mit dem Olivenöl, dem Tomatenmark, den Zwiebeln, dem Knoblauch und den Tomaten vermischen.

Das Ganze zusammen mit dem Gemüsefond zu einer Sauce einkochen lassen und fein pürieren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Zucchinihäufchen in die Sauce setzen und die Sesambutter darüber verteilen. Das Ganze für fünf Minuten in den Ofen geben und gratinieren.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend etwas Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und das Fleisch scharf anbraten.

Die Zucchinihäufchen auf Tellern anrichten, einen Tomatensaucenspiegel daneben geben und das Lammfleisch darauf setzen. Anschließend servieren.



Apfelstrudel mit Vanillesahne vom Hiltrud Ehlers

Zutaten für zwei Personen

1 Paket	Blätterteig
2	Äpfel
2 EL	Sultaninen
200 g	Marzipanrohmasse
3 EL	Mandeln, gemahlen
1 Schote	Vanille
1 EL	Pistazien
1	Zitrone, unbehandelt
1	Ei
250 ml	Sahne
2 cl	Calvados
1 Msp.	Zimt
2 EL	Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen.

Die Pistazien von der Hülse befreien und fein hacken. Einige Zesten von der Zitrone reißen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Streifen schneiden. Die Sultaninen mit dem Calvados vermengen. Die Äpfel mit den Sultaninen, der Marzipanmasse, dem Zucker, den Pistazien, den Mandeln, dem Zimt und der Zitronenschale vermengen. Diese Masse auf dem Blätterteig verteilen. Die Ränder dabei aussparen.

Das Ei trennen und die Ränder des Teiges mit dem Eigelb bestreichen. Etwas Eigelb für die Teigoberfläche beiseite stellen. Den Teig zu einer Rolle formen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen.

Den Apfelstrudel circa 15 Minuten backen lassen.

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit der Sahne vermischen und steif schlagen.

Den Apfelstrudel in dicke Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe zusammen mit der Vanillesahne auf Tellern anrichten und servieren.



Pappardelle mit Rehragout von Charlotte Homann“

Zutaten für zwei Personen:

250 g	Rehrücken, ausgelöst, küchenfertig
125 g	Champignons, braun
125 g	Kräuterseitlinge
1	Zwiebel
320 g	Mehl
3	Eier
200 ml	Sahne
4 Zweige	Rosmarin
5 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 80 Grad Oberhitze vorheizen.

300 Gramm Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Eier in die Vertiefung geben und einen Esslöffel Olivenöl hinzufügen. Den Nudelteig kneten bis er eine geschmeidige Konsistenz erhält. Zwischendurch weitere zwanzig Gramm Mehl hinzufügen.

Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen, vom unteren Drittel der Stiele befreien und vierteln. Die Nadeln von zwei Rosmarinzweigen zupfen fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Das Fleisch in zwei Esslöffeln Olivenöl scharf anbraten. Anschließend herausnehmen, salzen und im Backofen warm stellen. Zwei Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben und die Pilze zusammen mit den Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Rosmarin untermischen und die Sahne hinzufügen. Die Sauce cremig einreduzieren lassen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten und diese in Salzwasser bissfest garen.

Das Fleisch zurück in die Pfanne geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und mit dem Rehragout vermischen.

Das Ragout auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Rosmarin garnieren und servieren.



Gratinierte Erdbeeren von Charlotte Homann

Zutaten für zwei Personen

250 g	Erdbeeren
50 g	Marzipanrohmasse
1	Ei
2 EL	Erdbeerlikör
2 EL	Zucker
1 EL	Puderzucker
3 Zweige	Minze
1 Prise	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Erdbeeren vom Grün befreien und halbieren. Anschließend mit dem Erdbeerlikör vermengen und auf die zwei Auflaufformen verteilen.

Die Marzipanrohmasse grob raspeln. Das Ei trennen und die Marzipanraspeln mit dem Eigelb und einem Esslöffel Zucker cremig rühren.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz versehen und steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Die Masse unter die Marzipanmasse heben. Das Ganze über den Erdbeeren verteilen und für zehn Minuten im Ofen gratinieren. Die Minze zupfen.

Die gratinierten Erdbeeren mit Puderzucker bestäuben, mit den Minzeblättern garnieren und servieren.