



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 08. Januar 2009 |

Überbackenes Schweinefilet von Barbara Siebert

Zutaten für zwei Personen

300 g	Schweinefilet
200 g	Spätzle, frisch
6 Scheiben	Frühstücksspeck
100 g	Edelpilzkäse
100 g	Sahne
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
2 TL	Senf, mittelscharf
2	Äpfel, Boskop
1 EL	Kirschen, getrocknet
0,5 Bund	Thymian
0,5 Bund	Petersilie
0,5 Bund	Rosmarin
2 Scheiben	Toast
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Spätzle in kochendes Salzwasser geben und 'al dente' garen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und am Rand mit dem Frühstücksspeck umwickeln. Die Enden mit Zahnstochern feststecken.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Hälften in Scheiben schneiden.

Das Olivenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Apfelscheiben mit den Kirschen darin andünsten. Im Anschluss in eine Auflaufform geben und das Fleisch darauf setzen. Das Fleisch mit dem Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Apfelscheiben darum verteilen.

Den Rosmarin fein hacken. Das Toastbrot von der Rinde befreien und leicht zerkleinern. Die Petersilie und den Thymian mit den Toastbrotwürfeln in eine Moulinette geben und fein zermahlen. Anschließend mit der Sahne, dem Käse und dem Rosmarin vermischen.

Die Medaillons mit der Käse-Kräuter-Mischung begießen und 20 Minuten im Ofen überbacken.

Das überbackene Schweinefilet und die Spätzle mit den Äpfeln und Kirschen auf Tellern anrichten und servieren.



Mascarponecreme mit marinierten Früchten von Barbara Siebert

Zutaten für zwei Personen

125 g	Mascarpone
250 g	Erdbeeren, TK-Ware
2	Feigen
1	Orange
2 EL	Zucker
1 Schote	Vanille
200 ml	Vin Santo
70 g	Quark, 20 % Fettstufe
2 TL	Puderzucker
75 g	Cantucini
	Minze, zum Dekorieren

Zubereitung

Die Feigen vierteln, die Erdbeeren halbieren. Die Orange halbieren und auspressen.

Den Zucker in einem Topf schmelzen lassen und mit dem Orangensaft und der Hälfte des Vin Santo ablöschen. Sechs Minuten kochen lassen, dann die Feigen hinzufügen, eine Minute ziehen lassen und zum Schluss die Erdbeeren unterheben. Das Ganze kalt stellen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit dem restlichen Vin Santo, dem Quark und der Mascarpone verrühren. Mit dem Puderzucker abschmecken.

Die Cantucini zerbröseln.

Die Creme auf Tellern anrichten und die Früchte mit dem Saft darum verteilen. Das Dessert mit den Cantucini bestreuen, mit der Minze dekorieren und servieren.



Filet Wellington mit Karotten von Martina Jürets

Zutaten für zwei Personen

250 g	Schweinefilet
100 g	Champignons, braun
250 g	Blätterteig
4	Eier
1	Zwiebel
5	Zuckermöhrrchen
1 Bund	Petersilie
20 g	Butter
250 ml	Rinderfond
2 EL	Zucker
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend salzen und pfeffern, danach in heißem Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten und beiseite stellen.

Die Zwiebel fein abziehen, klein hacken und in dem Bratenrückstand anschwitzen. Die Champignons putzen, klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Die Petersilie hacken und zu den Pilzen geben. Drei Eier verquirlen und ebenfalls in die Pfanne geben. Das Ganze miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Den Blätterteig auslegen und die Hälfte der Pilzmasse darauf verteilen. Das Filet darauf legen und mit der restlichen Pilzmasse bedecken. Daraus eine Rolle formen. Das restliche Ei verquirlen und die Rolle damit bestreichen. Die Rolle auf ein Backblech legen und auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen.

Die Zuckermöhrrchen in Salzwasser kochen. Sobald sie gar sind, in Eiswasser abschrecken. Den Zucker in der Butter karamellisieren, die Möhrrchen darin schwenken und anschließend den Rinderfond angießen.

Die Rolle in Stücke schneiden, diese mit den Möhrrchen und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



Schokoküchlein mit Vanille-Rum-Sauce von Martina Jürets

Zutaten für zwei Personen

100 g	Schokolade, zartbitter
2	Eier
110 g	Butter
110 g	Zucker, braun
2 EL	Mehl
1 Schote	Vanille
1 Päckchen	Vanillepuddingpulver
5 Tropfen	Vanillearoma
750 ml	Milch
4 cl	Rum, braun, 38%
4 EL	Zucker
	Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vier kleine Kuchenförmchen mit je zehn Gramm Butter einfetten und mit je zehn Gramm braunem Zucker ausschwenken.

Die restliche Butter und die Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen, glatt rühren und abkühlen lassen.

Die Eier, das Vanillearoma, den restlichen braunem Zucker und das Mehl in einer Schüssel verrühren. Anschließend die Schokolade untermischen. Die Masse in die Förmchen geben, diese auf ein Backblech stellen und im Ofen 13 Minuten backen. Anschließend eine Minute ruhen lassen.

Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Milch mit dem Vanillepuddingpulver, dem Mark der Vanilleschote, dem Rum und dem Zucker aufkochen lassen. Die Sauce abkühlen lassen.

Die Küchlein auf Teller stürzen und mit Puderzucker bestäuben. Die Sauce seitlich angießen und das Ganze servieren.



Wildes Stew von Olivier Crosset

Zutaten für zwei Personen

350 g	Wildschweinfilet, küchenfertig
300 g	Couscous
150 g	Austernpilze
2	Karotten
1	Gemüsezwiebel
50 g	Korinthen
1 TL	Thymian, gerebelt
1 TL	Oregano, gerebelt
1 Msp.	Zimt
75 ml	Tomatensaft
75 ml	Karottensaft
75 ml	Kalbsfond
500 ml	Rotwein, trocken
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, weiß, gemahlen

Zubereitung

Das Filet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Gemüsezwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Pilze klein schneiden. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin sechs Minuten braten.

Den Couscous mit ein wenig Salzwasser aufkochen, mit Salz abschmecken und ziehen lassen. Die Zwiebeln, die Pilze und die Karotten dazugeben und das Ganze weitere fünf Minuten schmoren lassen. Den Tomaten- und Karottensaft, den Kalbsfond und den Rotwein angießen. Abschließend die Korinthen und den Thymian sowie den Oregano unterrühren, und das Ganze mit dem Zimt, Salz und Pfeffer würzen.

Das Wildschweinfilet mit dem Couscous auf Tellern anrichten und servieren.



Apfelküchle von Olivier Crosset

Zutaten für zwei Personen

3	Äpfel, Elstar
3	Eier
300 g	Mehl
90 g	Zucker
150 g	Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Päckchen	Backpulver
150 ml	Milch
200 ml	Wasser, mit Kohlensäure
	Zimt
	Salz

Zubereitung

Das Mehl sieben und in eine Schüssel geben. Den Vanillezucker, 80 Gramm Zucker, die Hälfte des Backpulvers und eine Prise Salz unter das Mehl heben. Die Eier hinein geben und das Ganze verrühren. Das Wasser unter ständigem Rühren schluckweise hinzugeben. Den Teig gehen lassen und anschließend mit der Milch anrühren.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Butter in der Pfanne zerlassen und die Apfelscheiben von beiden Seiten darin schwenken. Den Teig anschließend darüber geben und die Küchle bei mittlerer Hitze backen.

Die Küchle mit Zimt und dem restlichen Zucker bestäuben, auf Tellern anrichten und servieren.