



## | Die Küchenschlacht - Hauptgerichte vom 28. Januar 2009 |

### ***Rehschnitzel mit Rösti und Brombeer-Honig-Sauce von Tanja Zobiak***

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Rehschnitzel, aus der Keule, à 150 g
100 g	Brombeeren, TK-Ware
40 ml	Sahne
120 g	Butter
1 EL	Honig
90 g	Mehl
1 TL	Balsamicoessig
2	Kartoffeln, festkochend
100 ml	Rotwein
1	Ei
125 ml	Wildfond
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen und reiben. Die Muskatnuss ebenfalls reiben. Das Ei trennen, das Eigelb mit 30 Gramm Mehl vermengen und mit Salz, Pfeffer und einem halben Teelöffel Muskat abschmecken.

40 Gramm Butter in eine Pfanne geben und aus dem Kartoffelteig kleine Plätzchen darin ausbacken. Diese anschließend im Backofen warm stellen.

Die Rehschnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, in 20 Gramm Mehl wenden, gut abklopfen und in einer Pfanne mit 20 Gramm Butter zwei Minuten anbraten. Anschließend ebenfalls im Backofen warm stellen. Die Sahne aufschlagen.

Wasser in einem Topf erhitzen und den Wildfond dazugeben. Das restliche Mehl und die restliche Butter vermengen. Den Honig in eine weitere Pfanne geben, mit dem Balsamicoessig und dem Rotwein ablöschen, den Wildfond dazugeben und zwei Minuten köcheln lassen. Abschließend die Brombeeren darin schwenken und die Sauce mit der Mehlbutter binden. Zuletzt die Sahne unterheben.

Die Rehschnitzel mit den Rösti und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



## **Scharfes Lamm-Curry mit Kartoffeln und gelbem Reis von George Dias**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Lammfilet
200 g	Kartoffeln, festkochend
150 g	Basmatireis
4 Zehen	Knoblauch
2	Zwiebeln
10 Blätter	Curry
10 g	Fenchelsamen
1 Knolle	Ingwer
1 Stange	Zimt
1 TL	Gelbwurzpulver
1	Muskatnuss
0,5 TL	Senfsamen, schwarz
0,5 TL	Bockshornkleesamen
2 TL	Jaffna-Currypulver
5	Nelken
30 g	Cashewnüsse
5 Kapseln	Kardamom
1	Limette, unbehandelt
50 ml	Kokosmilch
	Salz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Das Lammfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Halbringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Etwas Ingwer schälen und einen halben Zentimeter davon klein schneiden.

Das Lammfilet, die Zwiebeln, den Knoblauch, den Ingwer, die Curryblätter und einen halben Teelöffel Gelbwurzpulver in einen Topf geben. Je einen halben Teelöffel Fenchelsamen, schwarze Senfsamen und Bockshornkleesamen, sowie das Jaffna-Currypulver und einen Viertel Teelöffel Salz dazugeben und miteinander vermengen.

300 Milliliter Wasser in den Topf geben, die Kartoffeln dazugeben und bei großer Hitze kochen lassen. Das Fleisch darin etwa zehn Minuten pochieren.

Die Cashewnüsse zerbröseln. 250 Milliliter Wasser, den Reis, einen Viertel Teelöffel Salz, das restliche Gelbwurzpulver und die Cashewnüsse in einen Reiskocher geben und 15 Minuten darin kochen.

Die Kokosmilch zum Lamm-Curry geben, die Hitze erneut reduzieren und nach fünf Minuten vom Herd nehmen. Die Limette halbieren, auspressen und einen Teelöffel Limettensaft zum Lamm-Curry dazugeben.

Etwas Muskatnuss reiben. Die Nelken, den Kardamom und den Zimt in einer heißen Pfanne anrösten, nach etwa einer Minute einen halben Teelöffel Muskatnuss dazugeben. Das Ganze mit einem Mörser zerstoßen und zum Lamm-Curry geben.

Das Curry auf Tellern anrichten und servieren.



## ***Bisonfilet mit Kartoffelrösti und Pfeffersauce von Anna Georgota-Tiedemann***

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Bisonfilets, à 180 g
3	Kartoffeln, festkochend
200 ml	Kalbsfond
1	Ei
500 ml	Sahne
1	Muskatnuss
20 g	Butter
2 EL	Cognac
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Bisonfilets waschen, trocken tupfen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten etwa drei Minuten darin anbraten. Anschließend im Backofen etwa 20 Minuten fertig garen.

Die Kartoffeln schälen und raspeln. Etwas Muskat reiben. Das Ei trennen. Das Eigelb zusammen mit Salz, Pfeffer, Muskat und 50 Millilitern Sahne mit den Kartoffeln vermischen. Anschließend daraus in einer weiteren Pfanne in ein wenig Öl Kartoffelrösti backen.

Für die Pfeffersauce die restliche Sahne mit zwei Esslöffeln Pfeffer aufkochen, den Kalbsfond und den Cognac dazugeben und reduzieren lassen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und der Butter abschmecken.

Die Bisonfilets und die Kartoffelrösti auf Tellern anrichten, die Pfeffersauce daneben garnieren und servieren.



## ***Rinderfilet mit Rotweinbutter und Oliven-Kartoffelpüree von Wolfgang Krümmel***

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Rinderfilets, à 250 g
400 g	Kartoffeln, weichkochend
3	Schalotten
10	Oliven, schwarz, eingelegt, kernlos
2 Zweige	Thymian
50 g	Parmesan, am Stück
200 ml	Rotwein
100 g	Brunnenkresse
75 g	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und weich garen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln abdampfen lassen. Einen Esslöffel Olivenöl dazugeben und die Kartoffeln zerstampfen. Den Parmesan darüber reiben, die Oliven in kleine Stücke schneiden und dazugeben. 45 Gramm Butter ebenfalls unterheben.

Das Ganze gut vermengen, abdecken und über einem Wasserbad warm halten.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bestreichen. Das Filet von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einwickeln. Anschließend im Backofen etwa 20 Minuten ziehen lassen. Den Sud aufheben.

Die Hitze der Pfanne reduzieren und 15 Gramm Butter in die Pfanne geben. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und mit den Thymianzweigen etwa vier Minuten lang darin anschwitzen. Den Rotwein hinzufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Anschließend die Filets aus dem Ofen nehmen und den ausgetretenen Saft zur Sauce geben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die restliche Butter dazugeben, zu einer Sauce verrühren und gegebenenfalls mit Meersalz und Pfeffer nachwürzen.

Das Püree auf Teller geben, die Filets in zentimeterdicke Scheiben schneiden und auf dem Püree anrichten. Die Rotweinbutter, die Brunnenkresse und ein paar Spritzer Olivenöl auf das Püree geben und servieren.