



## | Die Küchenschlacht - Hauptgerichte vom 18. Februar 2009 |

### *Flambierte Rehschnitzel mit Butterspätzle von Rolf Boss*

#### **Zutaten für zwei Personen**

4	Rehschnitzel, á 60 g
50 g	Champignons, weiß, groß
50 g	Pfifferlinge
1	Birne
2	Eier
150 g	Mehl
30 g	Kastanienpüree
20 ml	Cognac
30 ml	Sahne
50 ml	Rotwein
50 ml	Wildfond
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Birne halbieren, das Kerngehäuse entfernen und im Ofen erwärmen.

Das Mehl, die Eier, 175 Milliliter Wasser und eine Prise Salz zu einem elastischen Teig vermischen und kurz ruhen lassen.

Die Rehschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Flambierpfanne zerlassen, die Rehschnitzel beidseitig scharf anbraten und mit Cognac flambieren. Anschließend die Rehschnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Das Salzwasser aufsetzen.

Die Butterspätzle zu den Rehschnitzeln geben.

Die Pilze putzen in den Bratensatz geben und mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Die Sahne hinzugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Birnenhälften mit Kastanienpüree füllen.

Den Teig mit einem Spätzlehobel in siedendes Salzwasser geben und garen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Spätzle darin schwenken.

Die Rehschnitzel mit den Butterspätzle anrichten. Mit Sauce beträufeln, die Birnen dazugeben und servieren.



## **Entenbrust mit Preiselbeeren und kleinen Kartoffelklößen von Sabine Hoch**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Entenbrust, à 300 g
400 g	Kartoffeln, mehligkochend
100 g	Preiselbeergelee
1	Williamsbirne
100 g	Johannisbeeren
1 Zehe	Knoblauch
1	Muskatnuss
120 g	Kartoffelmehl
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Lavendel
2 Zweige	Oregano
2 Zweige	Salbei
1 Bund	Blattpetersilie
100 ml	Rotwein
150 ml	Orangensaft
1 Schote	Vanille
1 EL	Butterschmalz
2	Gewürznelken
1	Zimtstange
	Pfeffer, aus der Mühle
	Salz aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Williamsbirne schälen, halbieren und entkernen. Die Frucht zusammen mit der Zimtstange, den Nelken, der Vanilleschote und dem Orangensaft in einen Topf geben und bei kleiner Hitze circa zehn Minuten köcheln lassen.

Die Entenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut mit einem Messer kreuzweise einschneiden. Butterschmalz erhitzen und die Entenbrust, mit der Hautseite zuerst, von beiden Seiten jeweils drei Minuten anbraten. Den Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit in die Pfanne geben.

Die Entenbrust aus der Pfanne nehmen, Thymian, Rosmarin, Lavendel, Oregano und Salbei darauf legen und circa 15 Minuten im Ofen fertig garen lassen.

Den Bratensud mit Rotwein ablöschen, das Preiselbeergelee hinzugeben und reduzieren.

Etwas Muskat reiben. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend mit dem Kartoffelmehl vermischen, kleine Klößchen aus der Masse formen und in gesalzenem Wasser garen.

Die Petersilie fein hacken. Die Entenbrust in dünne Tranchen schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend zusammen mit den Klößchen auf Teller geben. Die Birne mit der Preiselbeer-Rotwein-Sauce füllen und dazu anrichten. Mit den frischen Johannisbeeren und der Petersilie garnieren und servieren.



## **Boeuf Stroganoff von Harald Spieler**

### **Zutaten für zwei Personen**

250 g	Rinderfilet
100 g	Champignons, klein, braun
2	Eier
2	Romanatomen
1	Zwiebel
1	Zitrone
2	Gewürzgurken
140 g	Weizenmehl
125 g	Schmand
150 ml	Rinderfond
0,5 Bund	Schnittlauch
2 TL	Senf, mittelscharf
	Butter, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

125 Gramm Mehl in eine Schüssel sieben. Die Eier aufschlagen und zusammen mit einem halben Teelöffel Salz und zwei Esslöffeln Wasser in die Schüssel geben. Das Ganze vermischen und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Anschließend kurz quellen lassen.

Die Zwiebel abziehen und grob hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelstücke goldbraun anschwitzen. Anschließend mit dem restlichen Mehl bestäuben, den Fond angießen und reduzieren.

Die Pilze putzen, halbieren und kurz in gesalzenem Wasser blanchieren. Die Gurken abtropfen lassen und in feine Stifte schneiden.

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filetspitzen rundherum kurz und kräftig anbraten. Anschließend im Ofen warm stellen und den Bratsatz mit zur Sauce geben.

Den Spätzleteig mit einer Spätzlepresse in kochendes Salzwasser geben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, diese mit einer Schöpfkelle abschöpfen und abtropfen lassen.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Senf und Zitronensaft abschmecken. Anschließend den Schmand unterrühren. Die Pilze und Gurken hinzugeben, das Ganze vermischen und kurz aufkochen lassen. Die Tomaten vierteln, den Strunk entfernen und mit in die Sauce geben.

Den Schnittlauch fein hacken. Die Filetspitzen in die Sauce geben. Anschließend das Boeuf Stroganoff zusammen mit den Spätzle anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.



## **Schweinefiletmedaillons mit Balsamico-Röstkartoffeln von Beate Dintner**

### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	Schweinefilet
500 g	Kartoffeln, klein, festkochend
3	Aprikosen, vollreif
100 g	Gorgonzola, dolce
1 Zehe	Knoblauch
5 EL	Balsamicoessig
1 TL	Waldhonig
0,5 Bund	Basilikum
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Grillstufe vorheizen.

Die Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser 15 bis 20 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und pellen.

Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons kurz von beiden Seite scharf anbraten.

Den Knoblauch abziehen, mit einem Messer andrücken und mit in die Pfanne geben.

Die Aprikosen mit einem Messer kreuzweise leicht einritzen und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und häuten. Das Fruchtfleisch in zwei Hälften vom Stein lösen.

Den Gorgonzola in Scheiben schneiden.

Eine feuerfeste Form mit Olivenöl ausstreichen. Die Medaillons nebeneinander in die Form legen. Jeweils eine Aprikosenhälfte darauf legen und den Gorgonzola gleichmäßig darüber verteilen. Anschließend die Medaillons zehn Minuten im Ofen gratinieren.

Den Balsamicoessig zusammen mit dem Honig in einem kleinen Topf circa eine Minute aufkochen lassen. Den Basilikum zupfen und in Streifen schneiden. Einige Blätter für die Dekoration zurück behalten. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Balsamico-Honig-Mischung darüber geben und die Kartoffeln darin schwenken. Den Basilikum darüber streuen.

Die Medaillons zusammen mit den Balsamico-Röstkartoffeln anrichten, mit Basilikum dekorieren und servieren.



## ***Kalbsschnitzel mit handgemachten Nudeln von Ulrike Binnerer***

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Kalbsschnitzel, küchenfertig
100 g	Champignons, braun
100 g	Steinpilze
2	Schalotten
1	Wintertrüffel, schwarz
3	Eier
1 Zehe	Knoblauch
125 ml	Weißwein, trocken
1 EL	Olivenöl
3 EL	Mehl
2 EL	Butter
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Eier aufschlagen und mit dem Mehl und einer Prise Salz zu einem Teig vermischen. Anschließend Teig ruhen lassen.

Das Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Nudelteig durch eine Nudelmaschine drehen, bis er sehr dünn ist und die Nudeln von Hand ausschneiden.

Die Pilze putzen und klein schneiden. Die Schalotten abziehen und würfeln. Den Trüffel säubern, mit einem Trüffelhobel hobeln und mit einem Esslöffel Olivenöl zu einer Paste vermengen.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen.

Den Knoblauch abziehen und andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze und Schalotten anbraten und mit Weißwein ablöschen. Die Trüffelpaste und den Knoblauch hinzugeben, einkochen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend mehlieren und gut abklopfen. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, das Fleisch salzen und von beiden Seiten anbraten.

Die Knoblauchzehe aus der Sauce entfernen. Die Nudeln mit der Hälfte der Pilzsauce vermengen und die andere Hälfte der Sauce über die Kalbsschnitzel geben.

Den Rest des Trüffels hobeln. Die Kalbsschnitzel und Nudeln dekorativ anrichten, mit dem übrigen Trüffel garnieren und servieren.