



|Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 19. Februar 2009|

Gebratene Kalbsleber mit Zitrone und rotem Zwiebelsalat von Sabine Hoch

Zutaten für zwei Personen

400 g	Kalbsleber
300 g	Zwiebeln, rot
3 Scheiben	Weißbrot
1	Zitrone
5	Cocktailtomaten
1 Schote	Chili, rot
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Blattpetersilie
1 Zweig	Oregano
6 EL	Olivenöl
5 EL	Basamicoessig
1 EL	Mehl
	Öl, zum Anbraten
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Ringe mit zwei Esslöffeln Salz vermischen und kurz ziehen lassen. Die Petersilie fein hacken. Die Zwiebeln in ein Haarsieb geben und das Salz abwaschen. Anschließend kurz abtropfen lassen und mit dem Olivenöl, Zucker, dem Balsamicoessig und der Petersilie vermengen. Das Ganze mit Pfeffer und Zucker würzen.

Die Leber waschen und trocken tupfen. Anschließend parieren, in zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mehlieren.

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Leber zusammen mit dem Knoblauch von allen Seiten circa zwei Minuten anbraten. Anschließend herausnehmen und im Ofen warm stellen.

Die Weißbrotscheiben von der Rinde befreien. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben goldgelb anrösten.

Die Zitrone vierteln, den Oregano zupfen und die Cocktailtomaten halbieren. Die Chilischote halbieren und die Kerne entfernen. Die Leber zusammen mit dem Zwiebelsalat anrichten. Mit Oregano, Tomaten, Zitrone und Chili garnieren, dazu das Brot reichen und servieren.



Schwanentraum von Sabine Hoch

Zutaten für zwei Personen

200 g	Schattenmorellen
4	Eier
150 g	Mehl
100 g	Butter
250 ml	Milch
200 ml	Sahne
50 g	Vollmilch Kuvertüre
50 ml	Weinbrand
2 TL	Vanillezucker
2 EL	Puderzucker
1 TL	Speisestärke
1 EL	Zucker
1 Msp.	Backpulver
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Milch zusammen mit dem Zucker, der Butter und einer Prise Salz erhitzen, aber nicht kochen lassen. Das Mehl hineinsieben und so lange rühren bis sich der Teig vom Topfboden löst.

Die Eier aufschlagen und mit dem Teig vermischen. Anschließend das Backpulver untermischen. Die Teigmasse in einen Spritzbeutel füllen und auf einem Backpapier zwei Schwanenkörper formen. Mit einer kleineren Spritztülle die Hälse der Schwäne formen und den Teig circa 15 bis 20 Minuten backen.

Die Sahne steif schlagen, dabei einen Teelöffel Vanillezucker einrieseln lassen.

Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die Hälse der Schwäne in die Kuvertüre tauchen.

Die Stärke mit etwas Kirschsaff vermischen. Die Kirschen mit dem Weinbrand und dem restlichem Vanillezucker erhitzen. Die Kirschen mit der Stärke abbinden.

Die restliche Kuvertüre in eine sehr feine Spritztülle geben und als Garnitur auf die Dessertteller spritzen.

Die Schwanenkörper mittig aufschneiden und mit Sahne und Kirschen füllen. Die Schwanenhäse auf die Körper stecken und mit Puderzucker bestreuen. Anschließend servieren.



Pfeffersteak mit Alukartoffeln und Knoblauchsauce von Harald Spieler

Zutaten für zwei Personen

2	Rinderfilets, à 180 g
2	Kartoffeln, groß, festkochend
150 g	Naturjoghurt
100 ml	Rinderfond
25 ml	Cognac
30 g	Pfefferkörner, grün, eingelegt
25 g	Kräuterbutter
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Schnittlauch
0,5 Bund	Blattpetersilie
1 EL	Pflanzenöl
1 TL	Speisestärke
1 TL	Knoblauchpulver
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Joghurt mit dem Knoblauch und dem Knoblauchpulver vermischen und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln in Alufolie wickeln und im Kartoffeleinsatz im Schnellkochtopf circa 20 Minuten garen.

Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten jeweils zwei Minuten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen.

Die Pfefferkörner in ein Sieb schütten, unter fließendem Wasser gut abspülen und kurz abtropfen lassen. Anschließend die Pfefferkörner im Bratensud kurz anbraten, mit Rinderfond ablöschen und den Cognac hinzufügen. Das Ganze kurz reduzieren lassen und mit Speisestärke andicken. Kurz vor dem Servieren mit Kräuterbutter binden und abschrecken

Den Schnittlauch und die Blattpetersilie fein hacken. Die Kartoffeln aus dem Schnellkochtopf nehmen, die Alufolie öffnen und die Kartoffeln halbieren. Etwas Joghurt über die Kartoffeln geben und mit den Kräutern bestreuen.

Die Rinderfilets mit der Knoblauchsauce auf Tellern anrichten und mit jeweils einer Alukartoffel servieren.



Crêpes Suzette von Harald Spieler

Zutaten für zwei Personen

65 g	Mehl
2	Eier
2	Orangen, unbehandelt
2 EL	Milch
2 EL	Mandelblättchen
2 EL	Puderzucker
1 EL	Butterschmalz
2 cl	Rum
80 g	Butter
4 cl	Bitterorangenlikör
2 cl	Kirschwasser
2 cl	Orangenlikör
10 Stück	Würfelzucker
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Mehl, den Eiern, einer Prise Salz, einem Esslöffel Puderzucker, Milch, zwei Zentilitern Bitterorangenlikör und dem Rum einen Crêpeteig anrühren. Den Teig circa 15 Minuten ruhen lassen

Den Butterschmalz in einer Crêpespfanne erhitzen und kleine, sehr helle Eierkuchen ausbacken. Diese anschließend zweimal zusammen falten und im Ofen warm stellen.

Etwas Orangenschale am Würfelzucker abreiben. Anschließend die Orangen halbieren und pressen.

Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen. Den Würfelzucker und den Orangensaft sorgfältig unter die zerlassene Butter rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den restlichen Bitterorangenlikör zur Orangensauce geben und kurz ziehen lassen.

Die Crêpes in einer Pfanne mit Kirschwasser flambieren und anschließend mit etwas Orangenlikör beträufeln. Die Crêpes auf Tellern anrichten und mit der Orangensauce beträufeln. Mit den Mandelblättchen und dem restlichen Puderzucker garnieren und servieren.



Hirschkalbsteaks mit Rosmarinkartoffeln und Starkbierzabaione von Beate Dintner

Zutaten für zwei Personen

2	Hirschkalbsteaks, à 150 g
3	Eier
3	Orange
200 g	Drillinge
125 ml	Starkbier
1 Zweig	Rosmarin
1 EL	Butterschmalz
2 EL	Meersalz, grob
	Olivenöl
	Zimtpulver
	Salz
	Pfeffer, schwarz aus der Mühle

Zubereitung

Einen Backofen auf ca. 200 Grad Umluft mit Grill vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in Viertel schneiden. Die Nadeln des Rosmarinzweigs zupfen.

Olivenöl, Meersalz und die Rosmarinnadeln in einen kleinen Plastikbeutel geben und die Kartoffelspalten darin schwenken. Eine feuerfeste Form mit Olivenöl ausstreichen. Die Kartoffelspalten hineingeben und circa 25 Minuten im Ofen backen.

Später die Hitze vom Ofen auf 80 Grad reduzieren.

Die Steaks waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von jeder Seite circa fünf Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern, in Alufolie geben und im Ofen bei 80 Grad ruhen lassen.

Zwei Eier trennen. Zwei Orangen halbieren und pressen. Die Eigelb mit dem übrigen Ei verquirlen und das Ganze anschließend über einem Wasserbad mit einem Handrührgerät aufschlagen. Nach und nach das Bier unter Rühren dazugeben. Die Sauce cremig rühren, mit Orangensaft und Zimt abschmecken.

Die restliche Orange halbieren und eine Scheibe zur Dekoration abschneiden. Die Hirschkalbsteaks zusammen mit den Rosmarinkartoffeln auf einem Teller anrichten, mit der Starkbierzabaione servieren und der Orangenscheibe garnieren.



Ricotta-Zwetschgen-Knödel mit Karamellsauce von Beate Dintner

Zutaten für zwei Personen

350 g	Ricotta
2	Eier
8	Zwetschgen
2	Orangen
60 g	Mehl
20 g	Puderzucker
75 g	Butter
75 g	Zucker, braun
50 g	Sahne
10 g	Walnüsse
1	Muskatnuss
	Salz

Zubereitung

In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Ricotta in ein Küchenhandtuch geben und gut ausdrücken.

Etwas Muskat reiben. Ein Ei trennen. Den Ricotta in eine Schüssel geben und mit dem Mehl, dem Puderzucker, einer Prise Salz, Muskatnuss, Ei und Eiweiß zu einem glatten Teig rühren.

Die Zwetschgen entsteinen und jede Zwetschge mit etwas Teig umhüllen. Mit feuchten Händen zu Knödeln formen. Die Knödel circa zwölf Minuten gar ziehen lassen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Zucker hineinstreuen und karamellisieren. Die Orangen halbieren und pressen. Den Orangensaft mit der Sahne vermischen und in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen.

Die Walnüsse hacken. Die Knödel kurz in der Karamellsauce schwenken. Die Knödel zusammen mit der Karamellsauce anrichten, die Orangensauce darüber geben, mit den Walnüssen garnieren und servieren.



Wildschweinfilet auf sardische Art von Ulrike Binninger

Zutaten für zwei Personen

2	Wildschweinfilets, à 200 g
125 g	Polenta, instant
30 g	Speck, mager
30 g	Feigen, getrocknet
30 g	Rosinen
20 g	Bitterschokolade
25 ml	Rotwein, San Giovese
25 ml	Rotweinessig
500 ml	Wildfond
2	Lorbeerblätter
1 TL	Zimt
1 TL	Piment, gemahlen
1 TL	Kardamon, gemahlen
1	Muskatnuss
	Olivenöl, zum Anbraten
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Feigen und Rosinen in warmem Wasser einweichen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und beidseitig salzen und pfeffern. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Wildschweinfilets von beiden Seiten anbraten und anschließend in den Backofen geben. Den Bratensatz mit Wildfond ablöschen, reduzieren und zur Seite stellen.

Den Speck fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und den Speck kurz anbraten.

Die Polenta in 1500 Milliliter Wasser anrühren, würzen, aufkochen und quellen lassen. Die Muskatnuss reiben.

Die Schokolade reiben und mit Zucker, Lorbeerblättern, Essig und Rotwein in einem Topf erhitzen. Feigen, Rosinen, Zimt, Kardamon, Muskat, Piment und Bratensatz hinzugeben und drei Minuten leicht einkochen lassen.

Die Nocken aus der Polenta ausstechen. Das Olivenöl in einer Pfanne erwärmen und die Polentanocken darin schwenken.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Wildschweinfilets mit Polentanocken anrichten, die Sauce über das Fleisch geben und servieren.



Mousse au Chocolat von Ulrike Binninger

Zutaten für zwei Personen

100 g	Bitterschokolade
1 EL	Espressopulver
3	Eier, klein
1	Orange, unbehandelt
1 EL	Cognac
1 EL	Orangenlikör
125 ml	Sahne
1 EL	Vanillezucker

Zubereitung

Die Schokolade mit Espressopulver und einem Esslöffel Wasser über einem Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Sahne schlagen und mit Eischnee vermischen.

Das Eigelb mit Vanillezucker, Orangenlikör und Cognac schaumig rühren und zur Schokoladenmasse geben.

Die Eischnee-Sahne-Mischung unter die Schokoladenmasse heben und anschließend kalt stellen.

Die Orange filetieren.

Das Mousse au Chocolat mit Orangenspalten dekorieren und servieren.