



| Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 02. März 2009 |

Lammfilet mit Schafskäsesauce und Penne Rigate von Marisa Knierim

Zutaten für zwei Personen

4	Lammfilets, küchenfertig
250 g	Penne Rigate
300 g	Schafskäse
3	Frühlingszwiebeln
1	Paprika, rot
125 ml	Kalbsfond
50 g	Queens Oliven, grün, ohne Stein
6	Kalamata Oliven, ohne Stein
1	Zitrone, unbehandelt
1 Knolle	Knoblauch, frisch
2 Zehen	Knoblauch, getrocknet
3 EL	Butter
1 EL	Butterschmalz
4 Zweige	Thymian, frisch
	Thymian, gerebelt
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pasta in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Frühlingszwiebeln putzen, abziehen und in schmale Ringe schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln und Paprikawürfel in zwei Esslöffeln Butter drei Minuten bei schwacher Hitze andünsten. Anschließend herausnehmen.

Die getrockneten Knoblauchzehen abziehen, pressen und in der restlichen Butter andünsten. Mit dem Fond ablöschen und aufkochen lassen. Den Schafskäse klein schneiden, in den Fond geben und cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und dem gerebelten Thymian würzen. Bei schwacher Hitze offen zehn Minuten köcheln lassen.

Die Lammfilets waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchknolle anschneiden und zusammen mit drei Thymianzweigen im Butterschmalz von beiden Seiten zwei Minuten scharf anbraten. Das Fleisch anschließend salzen, pfeffern, in Alufolie geben und im Ofen nachziehen lassen.

Die Queens Oliven in Ringe schneiden und mit der Paprika und den Frühlingszwiebeln in die Sauce geben. Etwas Schale von der Zitrone reiben. Dann die Zitrone halbieren, auspressen und die Sauce mit dem Zitronensaft abschmecken.

Den restlichen Thymian zupfen. Die Pasta auf Tellern anrichten und die Sauce darüber geben. Das Lammfilet in Scheiben schneiden und auf der Pasta anrichten. Mit den Kalamata Oliven, dem Zitronenabrieb und dem Thymian dekorieren und servieren.



Kalbsroulade mit Champignonfüllung und Petersilienkartoffeln von Walter Baierlein

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbsschnitzel, aus der Oberschale, à 150 g
100 g	Gehacktes, vom Kalb
4	Kartoffeln, festkochend
4	Kopfsalatherzen
200 g	Champignons
4 Scheiben	Parmaschinken
2 Scheiben	Toastbrot
2	Schalotten
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Senf, mittelscharf
120 ml	Weißwein
25 ml	Weißweinessig
250 ml	Sahne
100 g	Butter
20 g	Butterschmalz
15 ml	Olivenöl
0,5 Bund	Thymian
10 g	Pinienkerne
1 Bund	Petersilie, glatt
1 Bund	Radieschen
1 Zweig	Salbei
	Zucker
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Champignons putzen und fein schneiden. Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in 40 Gramm Butter anschwitzen. Die Champignons dazugeben und anbraten. Mit 60 Millilitern Weißwein ablöschen und das Ganze reduzieren lassen. Anschließend die Pilze abkühlen lassen.

Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Den Thymian zupfen. Die Brotwürfel zusammen mit dem Thymian in 30 Gramm Butter goldbraun braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Pilzmasse mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Gehackten, dem Senf und dem Ei vermischen.

Die Petersilie hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, zusammen mit den Brotwürfeln und einem Esslöffel Petersilie in die Hackmasse geben und alles gut mischen.

Den Salbei zupfen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie leicht flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Scheiben Parmaschinken und ein Salbeiblatt darauf legen. Die Füllung darauf verteilen, die Schnitzel einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Rouladen ringsherum im Butterschmalz anbraten. Die Pfanne abdecken und das Fleisch bei mittlerer Hitze zehn Minuten weiterbraten. Anschließend die Zahnstocher entfernen und die Rouladen im Backofen warm stellen.

Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Bratenfond mit dem restlichen Weißwein und dem Zitronensaft ablöschen. Mit 200 Millilitern Sahne aufgießen und das Ganze in eine Kasserolle umfüllen. Den Fond einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die restliche Sahne steif schlagen, unter die Sauce heben und das Ganze aufmixen.



Die Salatherzen in mundgerechte Stücke zupfen. Die Radieschen in feine Scheiben schneiden. Den Weißweinessig und das Olivenöl vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Salat zusammen mit den Radieschen anrichten und die Sauce darüber träufeln.

Die restliche Butter zerlassen und einen Esslöffel Petersilie dazugeben. Die Kartoffeln darin schwenken und mit Salz würzen.

Die Kalbsrouladen einmal schräg aufschneiden und auf Teller geben. Dazu die Kartoffeln anrichten und die Sauce darüber geben. Mit dem Salat servieren.



Rehschnitzel mit Wacholdersauce und kleine Semmelknödel von Christa Girth

Zutaten für zwei Personen

4	Rehschnitzel (von der Schale oder ausgelösten Rehrücken)
2	Brötchen, vom Vortag
3	Wacholderbeeren
2	Eier
2 EL	Mehl
1	Zwiebel
1 Bund	Blattpetersilie
200 ml	Milch
125 ml	Wildfond
125 ml	Sahne
2 EL	Butterschmalz
50 g	Butter
2 EL	Preiselbeergelee
10 ml	Gin
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Petersilie hacken. Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und in 25 Gramm Butter andünsten. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die Eier mit der Milch, der Zwiebel, zwei Esslöffeln Petersilie und einer Prise Salz vermischen. Das Ganze über die Brötchenwürfel geben, vermischen und einige Minuten ziehen lassen. Anschließend einen Esslöffel Mehl unterheben und aus der Masse kleine Knödel formen.

Die Rehschnitzel waschen, trocken tupfen und leicht plattieren. Anschließend salzen, pfeffern und eine Seite mit einem halben Esslöffel Mehl bestäuben. Die Schnitzel mit der Mehlseite zuerst von beiden Seiten im Butterschmalz anbraten.

Den Bratensud mit dem restlichen Mehl bestäuben und mit der Sahne und dem Wildfond aufgießen. Die Wacholderbeeren andrücken, zusammen mit dem Gin in die Sauce geben und das Ganze reduzieren lassen.

Die Knödel kurz in siedendem Salzwasser garen.

Die Sauce passieren und mit der restlichen Butter montieren. Anschließend die Rehschnitzel einlegen und kurz ziehen lassen.

Die Schnitzel zusammen mit den Knödeln und dem Preiselbeergelee auf Tellern anrichten. Die Sauce darüber geben, mit Petersilie garnieren und servieren.



Frühlingsrollen und Wan Tan-Taschen von Thanh Nguyen

Zutaten für zwei Personen

150 g	Gehacktes, gemischt
3 Blätter	Wan Tan-Teig, TK
1 Packung	Reispapier, vietnamesisch
1 Packung	Nam-Meo-Pilze
200 g	Glasnudeln
2	Eier
2	Karotten
1	Kohlrabi
1	Kopfsalat
1	Salatgurke
1	Chili, rot
2	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
	Ngu vi huong (5 Parfum-Gewürz)
	Olivenöl, zum Anbraten
	Tuong (Sojapaste)
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Glasnudeln und Pilze in Wasser einlegen und quellen lassen. Den Kohlrabi schälen und klein schneiden. Die Karotten ebenfalls schälen und klein schneiden. 20 Gramm der Karotten zur Seite legen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in grobe Stücke schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und die Hälfte des Fruchtfleisches klein schneiden.

Den Kohlrabi, die Karotten, die Schalotten, die Hälfte des Knoblauchs, die Hälfte der Chili, die Pilze, die Glasnudeln, ein Ei und das Gehackte in eine Küchenmaschine geben. Mit Salz, Pfeffer und Ngu vi Huong würzen und das Ganze zu einer Farce vermischen.

Sechs Reispapierstücke anfeuchten, einen Esslöffel der Farce darauf geben und den Teig einrollen. Die Frühlingsrollen in Öl bei mittlerer Hitze zwölf Minuten von allen Seiten braten.

Das restliche Ei trennen. Auf die Wan-Tan-Platten einen Esslöffel der Farce geben. Die Platten zusammenklappen, sodass ein Dreieck entsteht und die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen. Die Wan-Tan-Taschen in Öl etwa fünf Minuten von beiden Seiten braten.

Die Karotten und den restlichen Knoblauch sehr fein schneiden. Den Knoblauch, die Karottenstücken, einen Esslöffel heißes Wasser und ein Viertel der Chilistücke zu einer Sauce vermischen.

Den Salat zupfen, die Gurke klein schneiden. Beides mit den Frühlingsrollen in der Mitte anrichten. Dazu den Tuong und die Sauce servieren.



Karotten-Sellerie-Suppe mit Zitronengras-Garnelen-Spießen von Erika Nau

Zutaten für zwei Personen

10	Riesengarnelen, ausgelöst
300 g	Karotten
300 g	Sellerie
200 g	Kartoffeln, mehligkochend
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
2 Stangen	Zitronengras
1TL	Zucker
1	Orange, unbehandelt
1	Muskatnuss
100 ml	Sahne
1 L	Gemüsefond
2 EL	Butter
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Karotten und die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Schale von der Orange reiben. Anschließend halbieren und auspressen. Einen Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin anschwitzen. Den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft und 500 Millilitern Gemüsefond ablöschen, die Orangenschale und die Kartoffeln dazugeben und das Ganze weich kochen.

Den Sellerie schälen und klein schneiden. Kartoffeln schälen und klein schneiden. Butter im Topf erhitzen, Sellerie dazugeben und anschwitzen. Mit dem restlichen Fond ablöschen. Die restlichen Kartoffeln zugeben und mit 50 Millilitern Sahne weich kochen.

Die Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und jeweils fünf auf eine Zitronengrassstange spießen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße zusammen mit dem Knoblauch darin anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die restliche Sahne schlagen und unter die Selleriesuppe heben. Etwas Muskat reiben. Beide Suppen pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppen gleichzeitig in die Teller gießen, so dass zwei Farben entstehen. Die Garnelenspieße darauf anrichten und das Ganze servieren.



Duo vom Kalmar mit Kalbsfilet und Rosmarinkartoffeln von Uli Fuchs

Zutaten für zwei Personen

2	Sepia, küchenfertig, mit Fangarmen
2	Kalbsfilets, à 80 g
3	Sardellenfilets, aus der Dose
5	Kartoffeln, festkochend
250 ml	Weißwein
250 ml	Balsamicoessig
100 g	Semmelbrösel
125 g	Oliven, schwarz, ohne Stein
5	Cherrytomaten
3	Tomaten
1	Zitrone, unbehandelt
1	Ei
3 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Petersilie, glatt
3 Zweige	Rosmarin
	Olivenöl, zum Anbraten
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Petersilie fein hacken. Die Tintenfische ausnehmen, waschen und trocken tupfen. Die Fangarme abschneiden und zusammen mit den Semmelbröseln, dem Ei, den Sardellenfilets, einem Esslöffel Petersilie, einem Esslöffel Zitronensaft, Pfeffer und Salz in einer Küchenmaschine pürieren. Anschließend die Köpfe der Tintenfische mit dieser Farce füllen und mit Küchengarn zubinden.

Die Tintenfische in Olivenöl scharf anbraten. Anschließend mit dem Weißwein und dem Balsamicoessig ablöschen. Einen Rosmarinzweig hinzufügen und das Ganze bei mittlerer Hitze 20 Minuten schmoren lassen.

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Tomaten klein schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die Oliven in Scheiben schneiden. Das Ganze in Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die restlichen Rosmarinzweige zupfen. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl braten. Mit dem Rosmarin, Pfeffer und Salz würzen.

Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und von jeder Seite drei Minuten scharf in Olivenöl anbraten.

Die Cherrytomaten halbieren und in einer weiteren Pfanne in Olivenöl schwenken.

Die Calamari in Scheiben schneiden. Mit dem Kalbsfilet, den Kartoffeln, den Cherrytomaten und dem Tomatensugo auf Tellern anrichten und servieren.