



| Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 16. März 2009 |

Indisches Hähnchen-Kartoffel-Curry von Heide Matschas

Zutaten für zwei Personen

400 g	Hähnchenbrustfilet
300 g	Basmatireis
3	Kartoffeln, mehlig kochend
3 EL	Currypaste, gelb
1	Banane
1	Paprika, rot
1	Brokkoli
5	Champignons, weiß
250 ml	Kokosmilch
3 EL	Olivenöl
2 EL	Speisestärke
1	Chili, rot
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend in Würfel schneiden. Die Currypaste in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Hähnchenstücke dazugeben und anbraten. Die Kartoffeln schälen, würfeln, zum Fleisch geben und das Ganze anbraten.

Die Banane schälen, in Scheiben schneiden und in einer zweiten Pfanne die Bananenscheiben anbraten, bis diese matschig ist.

Die Paprika und die Chili halbieren, entkernen und von den Scheidewänden befreien. Anschließend in Stücke schneiden. Den Brokkoli in Röschen teilen. Die Champignons halbieren. Das Ganze zu dem Hähnchen geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Kokosmilch ablöschen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Gegebenenfalls mit Speisestärke binden.

Den Reis in einem Topf in dem Olivenöl anschwitzen und dann mit kochendem Wasser übergießen. Anschließend gar kochen.

Die Currypaste in die Mitte der Teller platzieren und den Reis mit Hilfe von Ausstechringen daneben anrichten. Das Kartoffel-Hähnchen-Curry ebenfalls daneben geben und das Ganze servieren.



Kohlrouladen mit Salzkartoffeln von Theo Lehmann

Zutaten für zwei Personen

100 g	Gehacktes, vom Rind
100 g	Gehacktes, vom Schwein
250 g	Kartoffeln, mehlig kochend
1	Weißkohl
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1	Ei
60 g	Butterschmalz
40 g	Butter
1	Brötchen, vom Vortag
50 g	Semmelbrösel
1 Bund	Petersilie
250 ml	Rinderfond
1 EL	Saucenbinder
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Die Kohlblätter vom Strunk befreien und die Blätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren.

Das Brötchen in Wasser einweichen und in Stücke teilen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Das Rinder- und Schweinehack mit den Zwiebeln, dem Knoblauch, dem Brötchen und dem Ei vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in den Semmelbröseln wälzen. Das Ganze in 30 Gramm Butterschmalz anbraten, anschließend in die Kohlblätter einwickeln und mit Küchengarn zu Rouladen formen.

Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kohlrouladen nochmals scharf anbraten. Mit dem Rinderfond auffüllen und das Ganze 20 Minuten abgedeckt garen lassen.

Die Kartoffeln schälen und 15 Minuten in Salzwasser gar kochen. Die Kohlrouladen entnehmen und das Garn entfernen. Den Bratsud mit dem Saucenbinder andicken und mit der Butter zu einer Sauce montieren.

Etwas Petersilie abzupfen.

Die Kohlrouladen auf Tellern anrichten, die Kartoffeln daneben geben. Mit der Sauce garnieren und mit Petersilie dekoriert servieren.



Wildbällchen mit Kartoffelmus, Rosenkohl und Speck von Frieda Beckmann

Zutaten für zwei Personen

100 g	Gehacktes, vom Wildschwein
100 g	Gehacktes, vom Reh
50 g	Gehacktes, vom Schwein
50 g	Speck, geräuchert, gewürfelt
6	Kartoffeln, mehlig kochend
1	Ei
1	Zwiebel
10 Köpfe	Rosenkohl
20 g	Mehl
20 g	Semmelbrösel
145 g	Butter
1	Muskatnuss
2 EL	Preiselbeerkonfitüre
150 ml	Wildfond
100 ml	Sahne
100 ml	Milch
50 g	Kräutermischung
1 Zweig	Thymian
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und 20 Minuten in Salzwasser gar kochen. Die Semmelbrösel mit 50 Millilitern Milch vermengen und das Ganze zehn Minuten aufquellen lassen. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen und sehr fein schneiden. Zwei Esslöffel davon in der Pfanne glasig anbraten und anschließend zu der Semmelbröselmischung geben. Das Hackfleisch und das Ei unterheben, das Ganze gut verrühren, mit der Kräutermischung würzen und zu kleinen Bällchen formen.

75 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin braun anbraten. Die Hitze in der Pfanne reduzieren und unter Wenden fünf Minuten weiterbraten. Anschließend im Backofen warm stellen.

Den Thymian abzupfen. Den Bratsud mit dem Wildfond aufkochen lassen und mit 50 Milliliter Sahne und dem Mehl zu einer Sauce montieren. Mit etwas Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die restliche Milch in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln abgießen, mit der Milch, der restlichen Sahne und Butter vermengen und zerstampfen. Etwas Muskatnuss reiben. Den Kartoffelbrei mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Wasser in einem Topf erhitzen, den Rosenkohl zerteilen und 250 Gramm der Blätter drei Minuten blanchieren. Anschließend mit Eiswasser abschrecken.

Eine Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Den Rosenkohl dazugeben und das Ganze mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Die Fleischbällchen und den Kartoffelbrei auf Tellern anrichten. Mit der Sauce und der Preiselbeerkonfitüre garnieren, den Rosenkohl und den Speck daneben geben und servieren.



Bruschetta mit Grillspießen mediterraner Art von Marc-André Krolkowski

Zutaten für zwei Personen

125 g	Gehacktes, vom Rind
125 g	Gehacktes, vom Schwein
2	Fleischtomaten
10	Kirschtomaten
1	Frühlingszwiebel
1	Lauchzwiebel
1	Baguette
1	Aubergine
1	Zucchini
1	Ei
2 Zehen	Knoblauch
100 g	Mozzarella
20 g	Parmesan
0,5 Bund	Rucola
0,5 Bund	Petersilie
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
10 g	Oregano, gerebelt
1	Muskatnuss
2 EL	Butterschmalz
6 EL	Olivenöl
8 TL	Balsamicoessig
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Knoblauchsatz
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Die Fleischtomaten würfeln. Die Frühlingszwiebel von den äußeren Blättern befreien, den Strunk abschneiden und fein würfeln. Etwas Thymian und Rosmarin zupfen. Etwas Basilikum abzupfen und in Streifen schneiden. Die Fleischtomaten und das Basilikum mit vier Esslöffeln Olivenöl vermengen und mit Salz, Pfeffer, Oregano, Rosmarin und Thymian abschmecken. Anschließend die Hälfte der Frühlingszwiebeln dazugeben und das Ganze gut verrühren. Die restlichen Zwiebeln beiseite legen.

Das Baguette in Scheiben schneiden und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Die Baguettescheiben mit der Tomaten-Zwiebel-Mischung bestreichen und das Ganze 15 Minuten in den Ofen geben.

Die Lauchzwiebel in zentimeterlange Stücke schneiden. Die Aubergine vom Strunk befreien, vierteln und anschließend in Scheiben schneiden. Die Zucchini schälen, vierteln und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Den Knoblauch abziehen und pressen. Einen halben Bund Petersilie abzupfen und fein hacken. Den Parmesan und etwas Muskatnuss reiben. Das Hackfleisch, den Knoblauch, die Petersilie, das Ei und den Parmesan miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Ganze zu einem festen Teig kneten und Kugeln daraus formen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin zehn Minuten anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Lauchzwiebeln, die Aubergine und die Zucchini kurz in der Pfanne andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Bällchen und das Gemüse auf Spießen aufstechen.

Fünf Kirschtomaten halbieren, die restlichen Kirschtomaten in feine Scheiben schneiden. Etwas Rucola abzupfen und den Mozzarella in Scheiben schneiden.



Den Rucola auf Tellern anrichten. Den Mozzarella, die Kirschtomaten und die restlichen Zwiebeln darüber geben und mit Pfeffer, Knoblauchsatz und dem Balsamico würzen. Das Bruschetta sternförmig daneben anrichten und mit den Spießen garniert servieren.



Putenleber mit Kartoffelstampf und Apfel-Zwiebel-Sauce von Kerstin Behnke

Zutaten für zwei Personen

2	Putenlebern, à 200 g
400 g	Kartoffeln, mehlig kochend
2	Zwiebeln
1	Apfel
150 g	Butter
500 ml	Milch
250 ml	Sahne
2 EL	Olivenöl
25 g	Margarine
3 EL	Mehl
2 Zweige	Petersilie
1	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Die Putenleber waschen, trocken tupfen und in 250 Millilitern Milch einlegen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser 20 Minuten gar kochen.

Die Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und würfeln. Die Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Apfel- und Zwiebelstücke darin anbraten. 50 Gramm Butter unterheben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Leber entnehmen, trocken tupfen, im Mehl wenden und etwa vier Minuten von beiden Seiten anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und in den Ofen geben. Den Bratsud aufkochen und zu den Zwiebeln geben.

Die restliche Milch in einem Topf erwärmen. Etwas Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abgießen, mit der Milch, der Sahne, der restlichen Butter und etwas Muskat vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze zu einem Brei stampfen.

Etwas Petersilie zupfen. Die Putenleber auf Tellern anrichten, den Kartoffelbrei dazugeben, mit der Zwiebelsauce und etwas Petersilie dekoriert servieren.



Gerollte Maultaschen von Bruno Necker

Zutaten für zwei Personen

500 g	Nudelteig (vom Bäcker 85x30 cm)
100 g	gewürfeltes altbackenes Weißbrot (Knödelbrot)
100 g	Hackfleisch, gemischt
100 g	Bauchspeck, geräuchert
100 g	Krakauer
100 g	Bratwurstbrät
200 g	Rahmspinat, TK-Ware
2	Zwiebeln
1 Stange	Schnittlauch
3	Eier (alternativ 1 Gänse-Ei)
	Muskatpulver
	Rinderbrühe
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Bauchspeck und Krakauer durch den Fleischwolf ziehen, anschließend mit dem Hackfleisch und dem Brät vermischen. Nebenher die Eier aufschlagen und über das Knödelbrot geben. Etwas ziehen lassen.

Eine Zwiebel abziehen, mit dem Schnittlauch klein schneiden und beides in einer Pfanne glasig dünsten. Anschließend mit dem Spinat mischen und in eine Schüssel geben. Die Fleischmasse dazugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Es muss mehrfach abgeschmeckt werden. Alles soll etwas vorschmecken – Erfolg nur durch guten Geschmack!

Anderthalb bis zwei Liter Wasser zum Kochen bringen. Den Nudelteig ausrollen. Die Masse in Höhe der Mitte von links nach rechts verteilen. Dann mit etwas Masse am Rand quer fahren - das ergibt den Klebestreifen. Nun die Masse verbreitern und den Teig von unten nach oben aufrollen – zu einem langen Strudel. Diesen anschließend in fünf bis sechs Zentimeter breite Teile schneiden und in das köchelnde Wasser geben. (Achtung: Zwei Kochgänge Maultaschen passen nicht alle auf einmal in den Topf.) Die Maultaschen nun nach einer Minute unten etwas anheben, damit nichts am Topfboden kleben bleibt. Zehn Minuten köcheln lassen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Die erste Maultasche in dicke Scheiben schneiden. Einen halben Liter Wasser in einem Topf erwärmen und die Rinderbrühe einrühren. Anschließend in Teller geben, die Maultaschenstücke darin anrichten und servieren. Hier darf der schwäbische Kartoffelsalat nicht fehlen. Alternative wäre Endiviediensalat.

Die restliche Zwiebel abziehen, klein schneiden und in der Pfanne braun anbraten. Die zweite Maultasche leicht braun anbraten, die Zwiebelstücke darüber verteilen und ebenfalls auf Tellern anrichten.