



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 03. März 2009 |

Aprikosen-Ente mit Wildreis von Marisa Knierim

Zutaten für zwei Personen

2	Entenbrustfilets, mit Haut
125 g	Natur/Wildreis-Mischung
1 Knolle	Ingwer
2 Zweige	Rosmarin
100 g	Aprikosen, getrocknet
250 ml	Geflügelfond
200 g	Crème fraîche
3 EL	Zucker, braun
3 EL	Balsamicoessig
1 EL	Aprikosenkonfitüre
2 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer, weiß, frisch gemahlen

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Reis in gesalzenem Wasser kochen.

Die Haut der Entenbrüste kreuzweise einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Zweig Rosmarin auf der Hautseite zuerst drei Minuten anbraten, dann wenden und weitere zwei Minuten braten.

Ein kleines Stück Ingwer schälen und fein schneiden. Die Aprikosenmarmelade mit einem Teelöffel Ingwer mischen und die Haut der Entenbrüste einreiben. Diese anschließend im Ofen 15 Minuten fertig garen.

Getrocknete Aprikosen in Streifen schneiden und in der Butter andünsten. Mit dem braunen Zucker karamellisieren und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Den Geflügelfond dazugeben und etwas einkochen lassen. Die Crème fraîche einrühren und mit Salz, weißem Pfeffer und Ingwer abschmecken.

Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Anschließend in Tranchen schneiden.

Den Reis mit der Aprikosen-Sauce und der Entenbrust auf den Tellern anrichten. Mit einem Zweig frischem Rosmarin dekorieren und servieren.



Himbeeren-Sorbet mit Limetten-Sahnejoghurt von Marisa Knierim

Zutaten für zwei Personen

300 g	Himbeeren, tiefgekühlt
1	Limette, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Wildblütenhonig
100 g	Sahnejoghurt
1 Bund	Minze, frisch
120 g	Puderzucker

Zubereitung

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Himbeeren, bis auf vier für die Deko, unaufgetaut mit 50 Gramm Puderzucker und zwei Esslöffeln Zitronensaft mischen. Fünf bis zehn Minuten leicht antauen lassen.

Anschließend pürieren, sodass eine cremige Masse entsteht. Etwas Schale von der Limette reiben. Die Limette halbieren und auspressen. Mit Sahnejoghurt, dem Honig und zwei Esslöffeln Limettensaft mischen.

Sechs bis acht Minzblättchen zupfen und fein schneiden. Die Joghurtsauce als Spiegel auf flache Teller geben und das Sorbet darauf anrichten. Mit etwas Limettenschale und Minze dekorieren. Abschließend mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und servieren.



Wildschweinsteaks mit Sauerkirschen und Rösti von Walter Baierlein

Zutaten für zwei Personen

4	Wildschweinsteaks, à 100 g
4	Kartoffeln, groß, festkochend
1	Zwiebel
100 g	Austernpilze
300 g	Sauerkirschen, entsteint; ohne Saft
50 g	Butter
100 ml	Rotwein
200 ml	Wildfond
2 EL	Speiseöl
100 ml	Balsamicoessig
1 Zweig	Melisse
1 TL	Speisestärke
1	Muskatnuss
3 EL	Butterschmalz
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, reiben und die Flüssigkeit heraus drücken. Etwas Muskat reiben. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Steaks waschen und trocken tupfen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Austernpilze putzen und würfeln.

Die Zwiebel- und Austernpilzwürfel in 25 Gramm Butter anschwitzen. Den Wildfond angießen und reduzieren.

Die Steaks von beiden Seiten circa fünf Minuten in Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Pfeffer und Salz würzen und im Ofen warm stellen.

Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin gleichmäßig etwa einen halben Zentimeter dick verteilen und etwas andrücken. Den Rösti bei mittlerer Hitze von beiden Seiten circa fünf Minuten goldbraun braten. Anschließend den Rösti auf Küchentrepp abtropfen lassen und vierteln.

Die restliche Butter im Bratensud zerlassen, die Sauerkirschen und den Rotwein hinzufügen. Anschließend die Pilze samt Sud und den Balsamicoessig hinzugeben. Mit Speisestärke binden und das Ganze um die Hälfte reduzieren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Steaks zusammen mit zwei Röstivierteln auf Tellern anrichten. Die Sauce darüber geben, mit einem Zweig Melisse garnieren und servieren.



Ricottanocken von Walter Baierlein

Zutaten für zwei Personen

2	Bananen
300 g	Sauerkirschen, entsteint; ohne Saft
2	Eier
2	Zitronen, unbehandelt
100 g	Ricotta
50 g	Semmelbrösel
2 EL	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 TL	Butterschmalz
2 EL	Butter
2 Zweige	Minze
3 EL	Zucker, braun

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Eine halbe Banane mit einer Gabel zerdrücken. Die Eier trennen. Mit dem Ricotta, den Semmelbröseln, den Eigelb, dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen und das Ganze circa 15 Minuten quellen lassen.

Mit einem Esslöffel Nocken abstechen und diese in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz bei mittlerer Hitze langsam circa zwei bis drei Minuten anbraten. Die Minze mit in die Pfanne geben und das Ganze im Ofen circa acht Minuten fertig backen lassen.

Schale von der Zitrone reiben. Diese anschließend halbieren und auspressen. Den Saft und die Schale mit dem Zucker sirupartig einkochen lassen.

Die zweite Banane schälen und in Scheiben schneiden. Die Bananenscheiben in braunem Zucker wälzen und in Butter anbraten. Die Ricottanocken mit der gebratenen Seite nach oben auf Tellern anrichten, mit dem Zitronensirup beträufeln und mit den gebratenen Bananenscheiben dekorieren.



Zigeunerfilet mit Zwiebelschmarrn von Christa Girth

Zutaten für zwei Personen

2	Rinderfilets, à 150 g
40 g	Frühstückspeck, weich, im Stück
4	Kartoffeln, mehligkochend
2	Zwiebeln
1	Paprika, grün
1	Paprika, rot
4 Zehen	Knoblauch
500 ml	Rinderfond
125 ml	Weißwein
2 EL	Mehl
1	Chili, grün, in Öl
1 Bund	Petersilie, glatt
1 EL	Senf, mittelscharf
1 Prise	Kümmel
	Öl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Chili, getrocknet, aus der Gewürzmühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser garen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Den Speck würfeln. Den Chili längs aufschneiden, die Kerne entfernen und fein schneiden.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Danach in Scheiben schneiden, leicht plattieren, salzen, pfeffern und eine Seite fein mit Senf bestreichen. Die andere Seite mit einem halben Esslöffel Mehl bestäuben und das Fleisch mit der mehlierten Seite zuerst, kurz von beiden Seiten in Öl anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen.

Die Kartoffeln abgießen, schälen und reiben. Die zweite Hälfte der Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Öl andünsten. Die Kartoffelraspeln und den Kümmel hinzugeben und mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Speck in Öl anrösten. Die Paprika vom Strunk, den Kernen und den Scheidewänden befreien und in Streifen schneiden. Die grüne Chilischote abtropfen lassen und klein schneiden. Die Hälfte der Zwiebel- und Knoblauchwürfel, den Chili und die Paprika kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, den Fond angießen und reduzieren lassen. Die Petersilie und das Fleisch dazugeben und mit getrocknetem Chili, Pfeffer und Salz würzen. Das Ganze mit einem halben Esslöffel Mehl binden.

Den Zwiebelschmarrn halbieren und auf Teller geben, dazu die Zigeunerfilets und das Gemüse anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.



Mohnnudeln von Christa Girth

Zutaten für zwei Personen

250 g	Kartoffeln, mehligkochend
1	Ei
150 g	Graumohn, gemahlen
50 g	Kartoffelstärkemehl
40 g	Butter
50 g	Puderzuckerzucker
	Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen. Anschließend schälen und kurz ausdampfen lassen.

Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit dem Stärkemehl, dem Ei und einer Prise Salz zu einem Teig vermischen. Den Teig zu einer Rolle formen, kleine Stücke abschneiden und daraus circa sieben Zentimeter lange Nudeln formen.

Die Nudeln circa fünf Minuten in Salzwasser ziehen lassen und anschließend abschöpfen. Die Butter zerlassen und die Nudeln darin schwenken.

Anschließend auf Tellern anrichten, mit Mohn und Puderzucker bestreuen und servieren.



Kalbsfilet mit Orangen-Möhren und gefüllten Schalenkartoffeln von Erika Nau

Zutaten für zwei Person

2	Kalbsfilet, à 150 g
350 g	Karotten
2	Kartoffeln, groß, festkochend
75 ml	Kalbsfond
50 ml	Weißwein, trocken
50 ml	Sahne
3	Orangen, unbehandelt
120 g	Butter
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Petersilie, glatt
1 EL	Zucker
2 EL	Pflanzenöl
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Anschließend in Olivenöl andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Etwas Schale von einer Orange reiben. Die Orangen halbieren und auspressen. Die Karotten mit dem Orangensaft ablöschen und die geriebene Schale hinzugeben. Das Ganze bei schwacher Hitze circa 15 Minuten schmoren lassen.

Die Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. Die Petersilie hacken. 80 Gramm Butter mit Knoblauch, zwei Esslöffeln Petersilie, Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine pürieren.

Die Kartoffeln in der Mitte halbieren und mit einem Löffel fast bis zur Schale aushöhlen. Die Kartoffelmasse mit der Kräuterbutter vermengen, das Ganze wieder in die Kartoffelschalen füllen und im Backofen warm stellen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten im Pflanzenöl anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und im Backofen nachziehen lassen.

Den Bratensud mit dem Wein ablöschen. Anschließend mit dem Fond und der Sahne aufgießen und reduzieren. Die Sauce mit 20 Gramm kalter Butter montieren. Die Karotten in der übrigen Butter schwenken.

Das Fleisch in Tranchen schneiden und zusammen mit den Karotten und jeweils einer Kartoffel auf Tellern anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.



Schwarzwald–Becher von Erika Nau

Zutaten für zwei Personen

1	Biskuitboden, dunkel
160 g	Sauerkirschen, aus dem Glas, mit Saft
200 ml	Sahne
1 Schote	Vanille
2 EL	Kirschwasser
2 EL	Zucker
2 EL	Puderzucker
1EL	Schokoladenstreusel
1 TL	Speisestärke

Zubereitung

150 Gramm des Biskuits in einer Küchenmaschine zerkleinern. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne zusammen mit dem Vanillemark steif schlagen und dabei den Puderzucker einrieseln lassen.

Die Sauerkirschen, bis auf zwei für die Dekoration, mit ein wenig Saft, dem Zucker und dem Kirschwasser vermischen. Das Ganze mit Stärke andicken. Je zwei Esslöffeln der Biskuitbrösel in ein Glas füllen. Darauf 40 Gramm Sauerkirschen und eine Sahnehaube geben. Das Ganze einmal wiederholen.

Mit Schokostreuseln und jeweils mit einer Kirsche garnieren und servieren.



Kaninchen à la Ischitana mit Polenta von Uli Fuchs

Zutaten für zwei Personen

750 g	Kaninchenrücken, küchenfertig
50 g	Parmaschinken, luftgetrocknet
25 g	Speck, durchwachsen
1	Zwiebel, klein
1	Staudensellerie
200 g	Polenta, instant
1 Zehe	Knoblauch
250 ml	Weißwein
1 TL	Tomatenmark
1 EL	Pinienkerne
1 Bund	Petersilie, glatt
1 TL	Oregano, getrocknet
	Olivenöl, zum Anbraten
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Polenta unter Rühren einrieseln lassen.

Das Kaninchenfleisch waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Fleisch fünf Minuten in Olivenöl anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und bei 160 Grad im Backofen weiter garen.

Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Den Sellerie schälen und klein schneiden. Die Petersilie fein hacken. Anschließend mit dem Schinken und dem Speck durch den Fleischwolf drehen. Die Masse in Olivenöl anbraten und mit Oregano, Pfeffer und Salz würzen. Anschließend das Tomatenmark und den Weißwein hinzugeben und aufkochen lassen. Das Kaninchen hinzugeben und das Ganze circa 20 Minuten schmoren lassen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Polenta zusammen mit dem Kaninchenfleisch anrichten. Etwas Weißweinsud darüber geben. Mit Pinienkernen dekorieren und servieren.



Gefüllte Cannoli mit frischen Brombeeren von Uli Fuchs

Zutaten für zwei Personen

300 g	Erdbeeren, frisch
80 g	Brombeeren
1	Ei
100 g	Ricotta
150 ml	Weißwein
40 ml	Limoncello
15 g	Butter
50 g	Mehl
3 Päckchen	Vanillezucker
3 EL	Honig
0,5 Bund	Minze
1 TL	Schokostreusel
1 TL	Pistazienkerne
10 ml	Olivenöl
200 ml	Pflanzenöl

Zubereitung

Aus der Butter, dem Mehl, einem Päckchen Vanillezucker, dem Olivenöl, einem Esslöffel Honig und dem Weißwein einen Teig herstellen und im Kühlschrank kalt stellen.

Die Erdbeeren pürieren und mit einem Esslöffel Honig, einem Päckchen Vanillezucker und dem Limoncello abschmecken. Das Ganze in eine Eismaschine geben.

Den Teig dünn ausrollen und zehn Zentimeter große Quadrate ausschneiden. Das Ei trennen.

Die Quadrate um zylinderförmige Edelstahlröhrchen legen und an den Spitzen mit Eigelb bestreichen, damit die Enden zusammenkleben. Anschließend die Röllchen in reichlich Pflanzenöl drei Minuten in der Pfanne frittieren.

Die Pistazien klein hacken. Etwas Minze zupfen. Aus dem Ricotta, dem restlichen Vanillezucker, dem restlichen Honig, den Pistazien, der Minze und den Schokostreuseln eine Masse herstellen. Die Cannoli von den Förmchen ziehen. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Cannoli damit füllen.

Das Erdbeerparfait auf Tellern anrichten und die Röllchen darauf anrichten. Mit den restlichen Minzblättern und frischen Brombeeren dekorieren und servieren.