



## | Die Küchenschlacht - Hauptgerichte vom 4. November 2009 |

### **„Lachssteak mit Rosmarinkartoffeln, Ofentomaten und gegrillten Zucchini“ von Romina Andolina**

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Lachssteaks á 200 g, mit Haut
4	Kartoffeln, klein, festkochend
2	Zucchini, klein
1	Zitrone, unbehandelt
150 g	Cocktailtomaten
2 EL	Meersalz, ganze Körner
4 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Petersilie
6 Zweige	Rosmarin
3 Zweige	Thymian
	Olivenöl, zum Anbraten
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Drei Zweige Rosmarin zupfen. Die Kartoffeln halbieren und in eine mit Olivenöl eingefettete Auflaufform geben. Den Rosmarin mit dem Meersalz darüber streuen und für 30 Minuten in den Ofen schieben.

Die Cocktailtomaten in eine weitere Auflaufform geben, mit etwas Olivenöl übergießen, mit Salz und Pfeffer würzen und für 20 Minuten mit in den Ofen geben.

Die Zucchini in der Mitte halbieren und längs in sehr dünnen Scheiben schneiden. Zwei Zehen Knoblauch abziehen und in einer Grillpfanne zusammen mit den Zucchini und zwei Esslöffeln Olivenöl kurz anbraten, salzen und pfeffern. Die Zucchini aus der Pfanne nehmen und zu kleinen Röllchen aufrollen.

Die Lachssteaks waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Den Thymian und den restlichen Rosmarin zupfen und fein hacken. Die Kräuter und den Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Anschließend die Lachssteaks dazu geben und von beiden Seiten kurz abraten.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die letzte Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit dem Zitronensaft vermengen.

Die Kartoffeln, die Tomaten, die gegrillten Zucchini und den Lachs auf Tellern anrichten und mit der Zitronensauce beträufeln.



## **„Gefüllte Schweinefilets mit Weggaglösle“ von Henning Hartmann**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Schweinefilet, á 500 g
7 Scheiben	Bauchfleisch, geräuchert
4	Brötchen, trocken
150 g	Butterschmalz
100 g	Semmelbrössel
90 g	Bratwurstbrät, fein
75 g	Pfifferlinge
75 g	Champignons
50 g	Salami, in Scheiben
50 g	Bauchfleisch, geräuchert, gewürfelt
50 g	Schinkenwurst, geräuchert
20 g	Butter
2000 ml	Gemüsefond
600 ml	Milch
100 ml	Sahne
2	Eier
1	Zwiebel
1	Muskat
2 EL	Olivenöl
1 EL	Mehl
1 Stange	Lauch
0,5 Bund	Petersilie, glatt
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Milch erhitzen, die Brötchen in Scheiben schneiden, in der warmen Milch tränken und für vier Minuten ziehen lassen. Die Salami, die 50 Gramm geräuchertes Bauchfleisch und die Schinkenwurst würfeln. Den Lauch und die Zwiebel abziehen, würfeln und zusammen mit dem gewürfelten Fleisch in einer Pfanne für vier Minuten anbraten. Die Brötchenscheiben mit den Eiern vermengen und im Mehl sowie den Semmelbröseln kleine Klöße formen. Den Gemüsefond erhitzen und die Klöße daran solange kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Das Füllrohr mit dem Bratwurstbrät füllen und in das Filet drücken: Das Fleisch mit dem gerauchten Bauch umwickeln und mit Küchengarn fixieren. Das Filet im Butterschmalz anbraten und anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Pilze putzen, die Zwiebel abziehen und klein hacken. Für die Mehlschwitze das Mehl und die Butter vermengen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Zwiebel sowie die Pilze anbraten und mit Sahne und der Mehlschwitze abbinden, salzen und pfeffern.

Das gefüllte Schweinefilet auf den Tellern anrichten, die Weggaglösle in Scheiben schneiden und dazugeben. Beides mit etwas Bratensoße beträufeln.



## **„Geschnetzeltes vom Hirschrücken mit Blumenkohlpuffer“ von Ursula Roessler**

### **Zutaten für zwei Personen**

500 g	Hirschrücken, ausgelöst
300 g	Blumenkohl
250 g	Rotwein, trocken
200 g	Austernpilze
125 g	Wildfond
50 g	Vollkornmehl
150 ml	Crème fraîche
2	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
1	Paprikaschote, rot
1	Paprikaschote, grün
1	Lorbeerblatt
3 EL	Mehl
2 EL	Preiselbeeren, aus dem Glas
1 TL	Currypulver, bringt sie selber mit
0,5 TL	Wacholderbeeren
0,5 TL	Pfefferkörner
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Majoran
	Meersalz, gemahlen, zum würzen
	Cayennepfeffer, zum würzen
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Blumenkohl fein raspeln und in eine Schüssel geben. Die Eier und das Vollkornmehl dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Die Zitrone halbieren, pressen und die Schale reiben. Den Teig mit Meersalz, etwas Cayennepfeffer, dem Currypulver und einem Esslöffel Zitronensaft abschmecken.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Den Majoran zupfen und die Fleischstreifen mit Salz, Pfeffer, einem halben Esslöffel Majoran und einem halben Teelöffel geriebener Zitronenschale würzen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin scharf anbraten. Das Lorbeerblatt zerreiben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein hacken und mit den Wacholderbeeren, den Pfefferkörnern und dem Lorbeer in die Pfanne geben und kurz mit anschwitzen. Die beiden Paprikaschoten in mundgerechte Stücke schneiden, zum Fleisch geben und mit braten lassen.

Das Fleisch mit dem Mehl bestäuben, kurz anrösten und mit dem Rotwein und dem Wildfond auffüllen. Die Preiselbeeren unterrühren und die Austernpilze sowie 150 Gramm Crème fraîche untermischen und abschmecken.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und portionsweise den Blumenkohlteig hineingeben, flach drücken und auf beiden Seiten goldgelb backen.

Die Puffer und das Fleisch auf Tellern anrichten, das Gemüse dazu legen und die Sauce darüber geben.



## **„Handgemachte Spaghetti mit Trüffelbutter, Garnelen und Thymianbröseln“ von Jan-Philipp Cleusters**

### **Zutaten für zwei Personen**

175 g	Hartweizendunst, doppelt gemahlen
150 g	Zuckerschoten
50 g	Hartweizengrieß
25 g	Semmelbrösel
100 ml	Sekt, trocken
100 ml	Geflügelfond
70 ml	Olivenöl
8	Eier
6	Blacktigergarnelen
2	Schalotten
1	Zitrone, unbehandelt
1 Trüffel	
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Trüffelbutter, bringt er mit
6 Zweige	Thymian
1 Prise	Muskat
	Meersalz, zum würzen
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Den Hartweizendunst, den Hartweizengrieß, 25 Milliliter Olivenöl und die Eigelbe vermengen sowie mit Salz und Muskat abschmecken. Den Teig kräftig mit den Händen durchkneten und 15 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig durch die Nudelmaschine drehen und Spaghetti formen.

Derweil den Thymian zupfen und zusammen mit den Semmelbröseln und einem halben Esslöffel Olivenöl pürieren. Das Ganze anschließend auf ein Backblech mit Backpapier ausbreiten, salzen und für fünf Minuten im Backofen rösten.

Für die Sauce den Sekt mit dem Geflügelfond aufsetzen und langsam einkochen. Anschließend das Ganze mit frischem Trüffel abschmecken.

Die Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Die Garnelen waschen, trocken tupfen, den Darm entfernen, pellen und zusammen mit den Zuckerschotenstreifen in zwei Esslöffel Olivenöl anbraten. Die Schalotte abziehen, und in feine Streifen schneiden. Die Schale von der Zitrone reiben. Den Knoblauch abziehen, fein hacken, und mit der Schalotte und der Zitronenschale in die Pfanne geben. Das Ganze mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und für eine weitere Minuten anbraten.

Die Pasta für drei Minuten abkochen. Die Pasta abgießen und tropfnass zusammen mit der Trüffelbutter in die Pfanne geben. Kurz durchschwenken und gegebenenfalls nochmals salzen und pfeffern.

Die Pasta mit den Garnelen und den Zuckerschoten und der Sauce anrichten, mit den Bröseln überstreuen und servieren.