



| Die Küchenschlacht – Hauptgang& Dessert vom 5. November 2009 |

„Involtini di vitello“ von Romina Andolina

Zutaten für zwei Personen

3	Kalbsschnitzel, dünn geschnitten, á 80 g
6 Scheiben	Bacon
1	Frühlingszwiebel
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
4 EL	Olivenöl
2 EL	Mehl
250 g	Bohnen, grün
50 g	Pecorinokäse
10 g	Oliven, grün, entsteint
150 ml	Weißwein, trocken
1 Bund	Petersilie, glatt
1 Prise	Peperoncino, getrocknet und gemahlen, bringt sie selber mit Salz, aus der Mühle Pfeffer, schwarz aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Frühlingszwiebel und die Oliven in Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen, halbieren und pressen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und den Pecorino reiben. Alles miteinander vermengen und mit etwas Peperoncino, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Masse in einer Küchenmaschine pürieren.

Für die Involtini die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, flach klopfen und das Ganze mit der Paste einstreichen. Die Schnitzel aufrollen, mit Holzstäbchen befestigen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Die Fleischröllchen in etwas Olivenöl anbraten und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Die Hitze herunter drehen und rund zehn Minuten köcheln lassen.

Die Bohnen in kochendem Salzwasser fünf Minuten blanchieren und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Jeweils sechs Bohnen in eine Scheibe Bacon einrollen und in etwas Olivenöl rundum anbraten.

Die Zitronenschale von der Zitrone abreiben, den Saft auspressen und beides zu den Involtini in die Sauce geben.

Die Fleischröllchen, die Bohnen im Baconmantel sowie die Sauce auf Tellern anrichten und servieren.



„Schokoladensoufflé“ von Romina Andolina

Zutaten für zwei Personen

100 g	Schokolade, 75% Kakao
80 g	Zucker
60 g	Butter
25 g	Mehl
125 ml	Milch
2	Eier
2 EL	Puderzucker
1 EL	Amaretto
6 TL	Espressopulver
1 Päckchen	Zucker (wie im Cafe üblich)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Mehl in 30 Gramm Butter anschwitzen. 125 Milliliter Milch hinzugeben und unter ständigem Rühren andicken lassen. Die Schokolade raspeln, hinzugeben und schmelzen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen.

Die Souffléformen einfetten und die Eier trennen. Das Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Das Eigelb und den Amaretto mit der abgekühlten Mehlmasse vermischen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die Souffléformen geben und für 25 Minuten im Ofen ausbacken.

Das Espressopulver in die Kanne füllen und aufsetzen.

Die Soufflés aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Espresso servieren.



„Krautwickel mit Kartoffeln“ von Henning Hartmann

Zutaten für zwei Personen

250 g	Hackfleisch, gemischt
150 g	Räucherspeck, durchwachsen
50 g	Butter
25 g	Mehl
125 ml	Weißwein, trocken
100 ml	Rinderfond
3 EL	Butterschmalz
1 Kopf	Weißkraut
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kümmel
3 Zweige	Thymian
3	Wacholderbeeren
1	Ei
1	Gewürznelke
1	Lorbeerblatt
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen.

Den Weißkrautkopf in Salzwasser kochen, die großen äußeren Blätter sowie den Mittelstrunk entfernen und zupfen.

Den Räucherspeck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Die Zwiebel abziehen, würfeln und etwas Olivenöl andünsten. Das Ganze kurz auskühlen lassen, mit dem Hackfleisch und dem Ei vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in ein Krautblätter geben, aufrollen und mit Küchengarn festbinden. Die Krautwickel zusammen mit dem Lorbeer, der Wacholderbeere, der Gewürznelke und dem Kümmel in etwas Olivenöl anbraten. Den Rinderfond angießen und alles für zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend den Krautwickel in eine Backform geben und für sieben Minuten im Backofen garen lassen. Während dessen immer wieder mit Butter bestreichen.

Die Sauce aus der Pfanne durch ein Sieb gießen, den Weißwein einkochen, 50 Gramm Butter einmontieren und mit Mehl abbinden.

Den Thymian zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln herausnehmen, pellen, in Scheiben schneiden und in 50 Gramm Butter mit dem Thymian anbraten.

Die Krautwickel mit den Thymiankartoffeln und der Sauce anrichten und servieren.



„Nonnenfürzle“ von Henning Hartmann

Zutaten für zwei Personen

750 g	Fett
100 g	Mehl
125 ml	Wasser
2	Eier
3 EL	Butter
2 EL	Zucker
2 MSP	Backpulver
	Salz, aus der Mühle
	Puderzucker, zum bestäuben

Zubereitung

Die Butter mit einer Prise Salz, dem Zucker und dem Wasser aufkochen. Das Mehl untermischen und solange rühren bis sich am Boden eine weiße Schicht bildet. Die Eier unter den Teig rühren, das Backpulver zugeben und den Teig anschließend für zehn Minuten ziehen lassen.

Mit einem Teelöffel kleine Klößchen von dem Teig abstechen und in einer Pfanne mit dem Fett goldgelb backen. Die Nonnenfürzle aus dem Topf nehmen und auf Krepppapier entfetten.

Die Nonnenfürzle auf den Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.



„Gebratene Taubenbrust mit Ananasblutwurst und Roquefort-Kartoffelblini“ von Jan-Philipp Cleusters

Zutaten für zwei Personen

2	Taubenbrüste, à 100 g
2	Kartoffel, mehligkochend
1	Ei
1	Muskatnuss
30 g	Blutwurst
25 g	Ananas
25 g	Butter
10 g	Roquefort
10 g	Macadamianüsse
6 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker
	Salz, weiß, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rotkraut schälen, klein schneiden und zusammen mit dem Orangensaft, dem Rotwein, der Zimtstange, den Preiselbeeren, den Nelken, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer für vier Minuten kochen.

Die Kartoffel mit der Schale weich kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Ei trennen, den Dotter zur Kartoffelmasse geben und einrühren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Kartoffelmasse in einen Spritzsack füllen, runde Taler bzw. Blinis in die Pfanne spritzen und von beiden Seiten anbraten.

Die Taubenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit zwei Esslöffel Olivenöl anbraten. Anschließend für vier Minuten in den Ofen geben. Danach aus dem Ofen nehmen und für acht Minuten ruhen lassen.

Die Blutwurst und die Ananas in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen sowie salzen und pfeffern.

25 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen, die Taubenbrüste dazu geben und immer wieder mit der heißen Butter übergießen.

Den Roquefort reiben. Aus dem Rotkraut und der Blutwurst jeweils ein Nockerl drehen und auf den Teller legen. Die Macadamianüsse grob hacken, auf das Rotkraut streuen, in die Mitte der Teller zwei Kartoffelblinis legen und mit geriebenen Roquefortkäse garnieren. Anschließend die Taubenbrüste halbieren und auf die Blinis setzen, mit etwas Bratensaft beträufeln und servieren.



„Obstsalat mit kandierten Oliven“ von Jan-Philipp Cleusters

Zutaten für zwei Personen

5	Brombeeren
5	Himbeeren
5	Oliven, schwarz entkernt
2	Orangen, unbehandelt
2	Kaffeebohnen
1	Pampelmuse
1	Limette, unbehandelt
1	Papaya
1	Mango
1	Granatapfel
20 ml	Portwein
2 EL	Olivenöl
1 EL	Pfefferkörner schwarz
1 Zweig	Thymian
	Zucker

Zubereitung

Die Oliven in einer Zuckerlösung einlegen.

Für das Dressing die Orangen, die Pampelmuse und die Limette halbieren und den Saft auspressen. Das Ganze mit dem Olivenöl mischen und mit einer Prise Zucker abschmecken.

Die Mango und die Papaya schälen und in feine Scheiben schneiden und in etwas Zucker karamellisieren lassen. Anschließend die Oliven dazu geben und mit dem Portwein ablöschen.

Den Granatapfel halbieren und mit einem Löffel einige Kerne herauslösen.

Die Früchte aus der Pfanne auf Tellern mit den Brom- und Himbeeren anrichten, das Dressing darüber träufeln und mit den Granatapfelkernen dekorieren.