



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang& Dessert vom 12. November 2009 |

### „Feines Filetgulasch mit gebratenen Kartoffelwürfeln“ von Dieter Morawietz

#### Zutaten für zwei Personen

300 g	Rinderfilet, Spitze
400 g	Kartoffeln, festkochend
100 g	Champignons, braun
80 g	Salzgurken
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
1 Zweig	Rosmarin
1 Bund	Petersilie
200 ml	Saure Sahne
150 ml	Weißwein, trocken
1 TL	Dijonsenf
100 g	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, aus der Mühle

#### Zubereitung

Den einen Backofen auf 80 Grad, den anderen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter anrösten. Einen Zweig Rosmarin dazugeben und für etwa 15 Minuten bei 150 Grad in den Backofen geben. Abschließend salzen und den Rosmarinzweig entfernen.

Das Filet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Filetstreifen mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filetstreifen darin scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten.

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in der Pfanne mit Bratensatz bei niedriger Temperatur dünsten. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden, dazugeben und nur leicht anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die saure Sahne dazugeben und eindicken lassen.

Die Salzgurken in Streifen schneiden und in der Sauce aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und einen Teelöffel Senf einrühren. Die Zitrone halbieren, pressen und die Sauce mit einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Die Filetstreifen in die Sauce geben und erhitzen. Drei Petersilien-Zweige hacken.

Das Filetgulasch zusammen mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit der gehackten Petersilie bestreuen.



## **„Eierkuchen Crêpes Suzette“ von Dieter Morawietz**

### **Zutaten für zwei Personen**

150 g	Butter
125 g	Mehl
3	Eier
2	Orangen, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
3 EL	Zucker
6 Würfel	Zucker, groß
200 ml	Milch
1 EL	Rum
80 ml	Cognac
50 ml	Bitterorangenlikör
	Salz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Mehl sieben und 50 Gramm Butter, drei Esslöffel Zucker, die Eier, die Milch und den Rum miteinander verkneten. Die Schale einer Orange reiben und einen Teelöffel davon mit einer Prise Salz zum Teig geben. Den Teig ruhen lassen.

Eine Pfanne erhitzen, einen Esslöffel Butter hineingeben, die Crêpes darin backen und anschließend im vorgeheizten Backofen warm stellen.

Die restliche Orange und die Zitrone halbieren und je drei Stücke Zucker an den beiden Früchten abreiben. Einen weiteren Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zuckerstücke darin auflösen. 40 Milliliter Cognac dazugeben und den Zucker restlos auflösen. Die restliche Butter dazugeben und schaumig rühren.

Den Bitterorangenlikör und den restlichen Cognac zu der Sauce geben, flambieren und die Crêpes mehrfach durch die Sauce ziehen.

Die Crêpes zum Anrichten zu einem Viereck falten und die restliche Cognacsauce darüber geben.



## **„Normannische Kalbsschnitzel mit Calvadosäpfeln und Bandnudeln“ von Sibylle Ewald**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Kalbsschnitzel à 150 g
150 g	Bandnudeln, grün
2	Äpfel, säuerlich, Boskoop
3 EL	Mehl
100 g	Sahne
50 g	Crème Double
30 g	Butter
2 cl	Calvados
1 Bund	Schnittlauch
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Bandnudeln in Salzwasser geben und bissfest kochen.

Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und anschließend in Scheiben schneiden.

15 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite drei Minuten anbraten. Den Calvados in einer Kelle mit einem Feuerzeug erhitzen und über die Schnitzel gießen. Mit einem Streichholz den Alkohol anzünden und mit der Sahne ablöschen. Die Crème Double nun in die Sauce einrühren und die Schnitzel darin zehn Minuten garen lassen.

In einer zweiten Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Apfelscheiben hinein geben und auf beiden Seiten goldbraun braten.

Die Schnitzel aus der Sauce nehmen und auf vorgewärmte Teller geben. Die angebratenen Apfelscheiben aus der Pfanne nehmen und damit die Schnitzel anrichten.

Die Sahnesauce in den übrig gebliebenen Schmorfond der Apfelscheiben geben und alles kurz einkochen lassen bis es cremig ist. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce über das Fleisch gießen.

Die Nudeln abgießen. Den Schnittlauch hacken und zusammen mit den Nudeln zu dem Fleisch auf den Teller geben und anrichten.



## **„Preiselbeertörtchen“ von Sibylle Ewald**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Preiselbeerkonfitüre
80 g	Haselnüsse, gemahlen
1 Schote	Vanille
1	Ei
200 g	Schlagsahne
70 g	Butter, weich
15 g	Backpulver
50 g	Zucker
30 g	Blockschokolade, Vollmilch
20 g	Kakaopulver

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Butter, den Zucker und das Ei in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Das Backpulver, die gemahlene Nüsse und das Kakaopulver dazugeben und alles glatt rühren.

Die Springform mit einem Esslöffel Butter einfetten und den Teig hineingeben. In den vorgeheizten Backofen stellen und 20 Minuten backen. Danach die Form mit dem Tortenboden aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Auf dem abgekühlten Tortenboden nun die Preiselbeerkonfitüre verstreichen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Dieses zu der Schlagsahne in eine Schüssel geben und steif schlagen. Anschließend auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Die Blockschokolade reiben. Das Törtchen mit Schokoraseln bestreuen und auf Desserttellern anrichten.



## **„Dorade mit Kartoffeln und Tomaten“ von Pietro Antonio Belcastro**

### **Zutaten für zwei Personen**

1	Dorade à 450 g
3	Kartoffeln, groß, festkochend
3	Strauchtomaten
25 g	Pecorino-Käse
1 Bund	Petersilie, glatt
6 EL	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Petersilie mit dem Knoblauch und dem Öl zu einer Art Pesto verarbeiten. Die Kartoffeln schälen, waschen und mit dem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden. Beides mit Salz würzen.

Eine feuerfeste Form mit zwei Esslöffeln Öl ausfetten. Darauf kommt etwas von dem Pesto. Danach die Kartoffeln und die Tomaten hineinlegen und die Hälfte des Pecorino-Käses darüber reiben.

Dorade salzen und pfeffern und auf die Kartoffel-Tomaten-Schicht legen. Die Dorade ebenfalls mit dem Pesto einstreichen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Alufolie auf die Form legen und alles im Backofen für zehn Minuten garen.

Nach zehn Minuten die Alufolie entfernen, den Fisch mit etwas Olivenöl einstreichen und weitere zehn Minuten garen. Zuerst die Kartoffeln mit den Tomaten auf den Tellern anrichten und hierauf ein Filetstück der Dorade platzieren. Rundherum mit Pesto beträufeln.



## **„Warmer Kirschkuchen“ von Pietro Antonio Belcastro**

### **Zutaten für zwei Personen**

330 g	Schattenmorellen, aus dem Glas
27 g	Mehl
60 g	Puderzucker
200 ml	Sahne
80 ml	Milch
2 EL	Haselnüsse, gehackt
1 EL	Zucker
1	Ei
3 Tropfen	Vanilleessenz
1 EL	Butter
	Salz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kirschen abseihen und eventuell entsteinen. Alles auf dem Boden einer feuerfesten, gebutterten Form verteilen.

Das Eigelb und 50 Gramm Puderzucker zu einer dicken Creme schlagen. Das Mehl, die Milch und die Vanilleessenz dazugeben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Die Masse auf die Kirschen gießen und 20 Minuten backen.

Die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie eine goldene Farbe annehmen. Den Zucker dazugeben und die Nüsse karamellisieren lassen. Auf Küchenpapier geben und abkühlen lassen, die großen Stücke zerkleinern.

Die Sahne steif schlagen.

Den Kuchen mit einem Esslöffel Puderzucker bestäuben, die geschlagene Sahne darauf geben, mit Krokant bestreuen und warm servieren.