



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 22.Oktober 2009 |

„Fruchtiges Schweinchen auf Toast“ von Henning Engelage

Zutaten für zwei Personen

250 g	Schweinefilet
100 g	Champignons, braun
12	Kirschtomaten
1	Kiwi
1	Orange, unbehandelt
2	Zitronen, unbehandelt
4 Scheiben	Italienisches Landbrot
100 g	Roquefort
2 Scheiben	Gruyère
0,5 Bund	Thymian
80 g	Kräuterbutter
3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Die Thymianblätter abzupfen. Die Champignons putzen, den Stiel entfernen und vierteln. Die Kirschtomaten vom Strunk befreien.

Die Champignons in einem Esslöffel Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei reduzierter Hitze die Kirschtomaten, den Zitronensaft, die Kräuterbutter und die Thymianblätter hinzugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schweinemedallions im restlichen Olivenöl anbraten und anschließend im Ofen weitergaren lassen.

Die Orange und die Kiwi schälen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Brotscheiben im Backofen rösten. Den Roquefort grob zerbröseln. Auf die eine Hälfte der Brotscheiben je ein Medaillon geben, mit der Tomaten-Pilz-Mischung, den Orangen- und Kiwischeiben und je einer Scheibe Gruyère belegen und den Roquefort darüber verteilen. Die unbelegte Hälfte mit Alufolie bedecken und die ganze Scheibe im Ofen gratinieren.

Das fruchtige Schweinchen auf Toast auf Tellern anrichten.



„Gebranntes Erdbeer-Caipirinha-Törtchen“ von Henning Engelage

Zutaten für zwei Personen

14	Erdbeeren
2	Limetten, unbehandelt
50 g	Löffelbiskuit
250 g	Mascarpone
5 cl	Apfelsaft, trüb
4 cl	Brasilianischer Zuckerrohrschnaps
20 g	Sofortgelatine
30 g	Butter
2 EL	Mascobado-Zucker
2 EL	Zucker, braun

Zubereitung

Eine Limette halbieren, auspressen und etwas von der Schale abreiben. Die Mascarpone, den Limettenabrieb, den Limettensaft, den Apfelsaft, Mascabado-Zucker, dem Zuckerrohrschnaps und 15 Gramm der Gelatine vermengen.

Zwölf Erdbeeren pürieren und mit der restlichen Gelatine vermengen.

Den Löffelbiskuit zerstampfen und mit der Butter verkneten.

Den Löffelbiskuitteig in einem Dessertring einen halben Zentimeter hoch füllen und fest andrücken. Anschließend im Wechsel eine Schicht Mascarponecreme und eine Schicht Erdbeeren einfüllen. Das Ganze für 15 Minuten in das Gefrierfach geben. Anschließend den Dessertring entfernen, mit dem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Abschließend die übrigen Erdbeeren halbieren, die restliche Limette vierteln und neben den Törtchen auf Tellern anrichten.



„Knuspriges Zanderfilet mit scharfen Pfirsichscheiben“ von Angela Spöttl

Zutaten für zwei Personen

2	Zanderfilets, à 100 g, mit Haut
2	Pfirsiche
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
1 Knolle	Ingwer
2 EL	Pinienkerne
1 EL	Mehl
1 Bund	Petersilie
1 Zweig	Thymian
3 EL	Olivenöl
20 g	Butter
20 g	Kräuterbutter
	Chili-Flocken, scharf
	Kräuter-Gewürzmischung
	Salz
	Pfeffer, schwarz aus der Mühle

Zubereitung

Den Pfirsich schälen, vom Kern befreien und in dünne Scheiben schneiden.

Das Zanderfilet waschen, trocken tupfen, entgräten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und das Filet damit beträufeln. Den Knoblauch abziehen, pressen und das Filet damit bestreichen. Die Hautseite des Filetstücks mehlieren.

Die Pinienkerne klein hacken, in einer Pfanne rösten und beiseite stellen.

Den Ingwer schälen und klein hacken. Die Petersilie und den Thymian abzupfen und ebenfalls klein hacken. Die Kräuterbutter, die Butter und das Olivenöl mischen, das gewürzte Zanderfilet darin wenden und vier Minuten marinieren. Die Pfirsichscheiben mit Salz, Chili und der Gewürzmischung würzen. Anschließend die Pfirsichscheiben zu dem Fisch legen. Den Ingwer, die Petersilie und den Thymian mit dem Fisch vermengen.

Anschließend eine Pfanne erhitzen und den Fisch und die Pfirsichscheiben fünf Minuten darin braten.

Die knusprigen Zanderfilets mit den scharfen Pfirsichscheiben auf Tellern anrichten.



„Topfen-Erdbeercreme“ von Angela Spöttl

Zutaten für zwei Personen

125 g	Erdbeeren
1	Zitrone, unbehandelt
125 g	Quark, 20% Fett
50 g	Puderzucker
125 ml	Sahne
25 ml	Eierlikör
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Zweig	Minze

Zubereitung

Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Die Zitrone halbieren, den Saft einer Viertel Zitrone auspressen und über die Erdbeeren gießen. Anschließend zehn Gramm Puderzucker hinzugeben.

Den Quark mit dem restlichen Puderzucker, der Hälfte des Vanillezuckers und einem halben Esslöffel Zitronensaft verrühren. Die Sahne cremig schlagen und in die Quarkmasse unterrühren.

Die Erdbeeren und die Quarkcreme abwechselnd in zwei Gläser schichten und abschließend mit dem Eierlikör und der Minze garnieren.



„Lammlachs mit Spinatrisotto“ von Lena Endelmann

Zutaten für zwei Personen

2	Lammlachse, à 300 g
150 g	Risotto-Reis
120 g	Babyspinat
2 Zehen	Knoblauch
1	Zwiebel
1	Limette, unbehandelt
600 ml	Gemüsefond
2 Ei	Sonnenblumenöl
30 ml	Sesamöl
50 ml	Olivenöl
40 g	Butter
1	Muskatnuss
1 Schote	Chili, rot
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
	Paprikapulver, edelsüß
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

In einem Topf den Gemüsefond erhitzen.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit dem Sonnenblumenöl erhitzen und die Hälfte des Knoblauchs und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Risotto-Reis hinzugeben und kurz mitdünsten. Anschließend das Risotto mit 100 Millilitern Gemüsefond auffüllen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Den restlichen Gemüsefond unter ständigem Rühren nach und nach hinzufügen. Den Spinat wässern, trocken schleudern und vier Blätter zur Seite stellen. Die übrigen grob zerkleinern, zum Risotto geben und etwa die letzten acht Minuten mitköcheln.

Für die Marinade Rosmarin und Thymian abzupfen, klein hacken und in einem Mörser mit 40 Millilitern Olivenöl verrühren.

Für die Marinade die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, und ebenfalls in den Mörser geben. Das Ganze zerstoßen bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Anschließend das Sesamöl, das restliche Olivenöl, den restlichen Knoblauch, etwas Limettensaft, Pfeffer, Salz und Paprikapulver unterrühren.

Die Lammlachse waschen, trocken tupfen, zusammen mit der Marinade in eine Schüssel geben und für zehn Minuten marinieren.

Eine Pfanne erhitzen, die Lammlachse mit der Marinade hineingeben und für drei Minuten auf beiden Seiten braten.

Etwas Muskatnuss reiben. Abschließend die Butter in das Risotto rühren und das Ganze mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und dem restlichen Limettensaft abschmecken.

Die Lammlachse mit dem Spinatrisotto auf Tellern anrichten und mit den übrigen Spinatblättern garnieren.



„Gebackener Pfirsich mit Vanille-Quark-Nocken“ von Lena Endelmann

Zutaten für zwei Personen

2	Pfirsiche, weiß
2	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
1 Schote	Vanille
50 g	Mandeln, ganz
50 g	Pistazienkerne
330 g	Quark, 3,5%
40 g	Hartweizengrieß
30 g	Mehl
170 g	Butter
80 g	Zucker
100 g	Semmelbrösel
1 Päckchen	Vanillezucker

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Auf einem Backblech das Butterbrotpapier auslegen und mit zehn Gramm Butter bestreichen.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Pfirsiche darin für 30 Sekunden abbrühen. Anschließend die Pfirsiche aus dem Wasser entnehmen, mit Eiswasser abschrecken, häuten, halbieren, entkernen und auf je einen Bogen legen.

Die Mandeln und die Pistazien in einem Mixer zerkleinern und mit 100 Gramm Butter und 30 Gramm Zucker verrühren. Anschließend die Pfirsiche mit der Masse bestreichen, das Papier verschließen, mit Küchengarn fixieren und für 15 Minuten im Backofen garen.

Für die Nocken den Quark in einem Geschirrhandtuch gründlich ausdrücken.

Den Topf mit dem Pfirsichwasser erneut zum Kochen bringen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und in eine Rührschüssel geben. Die Zitronenschale abreiben. Die Eier, den Quark, das Mehl, 30 Gramm Zucker, Zitronenabrieb und den Grieß zum Vanillemark geben und verquirlen.

Zwei Löffel befeuchten, Nocken aus der Quarkmasse formen und in das siedende Wasser geben. Etwa fünf Minuten kochen lassen und anschließend aus dem Wasser schöpfen.

Die Semmelbrösel in einer Pfanne mit der restlichen Butter, dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker anrösten und die Nocken darin wenden.

Abschließend die Pfirsiche aus dem Backofen nehmen, mit den Nocken auf Tellern anrichten und mit etwas Sud vom Butterbrotpapier beträufeln.