



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 13. August 2009 |

„Wolfsbarsch in Pergament“ von Penelope Cantrell

Zutaten für zwei Personen

2	Loup de mer, küchenfertig, ca. 300-400 g
6	Kartoffeln, Drillinge
1	Zitrone, unbehandelt
2 Zehen	Knoblauch
2 Zweige	Thymian
2 EL	Olivenöl
100 g	Butter
	Fleur de Sel
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen.

Den Fisch waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Mit einem Messer die Fische oberflächlich einschneiden und in die Bauchöffnung Salz, Pfeffer, je einen Thymianzweig und eine Knoblauchzehe geben.

Das Pergamentpapier mit Olivenöl bestreichen, den Fisch drauflegen und zwölf Minuten garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, ruhen lassen und aus dem Papier nehmen und abschließend mit Fleur de Sel bestreuen. Die Zitrone schälen und kleine Stücke herausschneiden. Die Butter schmelzen und die Zitronenstücke mit in die Pfanne geben. Abschließend die Kartoffeln in der Butter schwenken.

Den Wolfsbarsch in Pergament zusammen mit den Kartoffeln anrichten.



„Mascarpone mousse“ von Penelope Cantrell

Zutaten für zwei Personen

125 g	Himbeeren
100 g	Mascarpone
150 ml	Sahne
100 ml	Milch
1 EL	Zucker
0,5 Schote	Vanille
2 EL	Puderzucker

Zubereitung

Für die Creme 50 Milliliter Sahne schlagen und mit der Mascarpone und dem Zucker zu einer glatten Creme verrühren.

Die Creme in die Gläser füllen und kurz im Kühlschrank kaltstellen. Zwölf Himbeeren aufbewahren. Für das Mark die Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit Puderzucker vermengen. In jedes Glas sechs ganze Himbeeren und einen Löffel Himbeermark hineingeben. Die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herauskratzen.

Für den Milchschaum die Milch, die restliche Sahne, das Vanillemark und die Eiswürfel aufschäumen. Abschließend den Milchschaum über den Himbeeren verteilen und servieren.



„Riz Casimir“ von Antoinette Froschmayer

Zutaten für zwei Personen

300 g	Kalbsfilet, am Stück
100 g	Reis
2	Cocktailkirschen
1	Banane
1	Ananas
1	Zwiebel, klein
1 Zehe	Knoblauch
30 g	Mandelblättchen
10 ml	Weißwein
10 ml	Sahne
4 TL	Curry
2 EL	Crème fraîche
	Maizena, zum Bestäuben
	Bratbutter, zum Anbraten
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen

Den Reis in Salzwasser gar kochen

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und klein schneiden und anschließend mit Maizena bestäuben. Die Mandelplättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend warm stellen. Die Ananas schälen, den Strunk herauslösen und in Scheiben schneiden

Die Banane schälen, halbieren und mit den Ananasscheiben in Butter anbraten. Die Cocktailkirschen mit in die Pfanne geben und das Ganze im Ofen warm stellen. Das Fleisch in der Bratbutter anbraten und mit zwei Teelöffeln Curry, Salz und Pfeffer würzen und dann ebenfalls warm stellen.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und im Bratensatz andämpfen, dann mit dem restlichen Curry und dem Weißwein ablöschen und reduzieren. Nun die Sahne dazugeben und reduzieren lassen. Abschließend das Fleisch wieder dazu geben und mit Crème fraîche abschmecken.

Den Reis in der Mitte des Tellers anrichten und das Fleisch mit den Früchten dazu geben.



„Gefrostete Meringuesahne mit heißen Himbeeren“ von Antoinette Froschmayer

Zutaten für zwei Personen

2 Schalen	Emmentaler-Meringue
20 ml	Schlagsahne
200 g	Himbeeren, aufgetaut
1 Schote	Vanille
2 TL	Puderzucker

Zubereitung

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Sahne steif schlagen und mit einem Teelöffel Puderzucker und dem Vanillemark vermengen. Die Meringeschalen mit einem Messer klein schneiden und mit der Sahne vermischen. Anschließend die Masse in Timbalförmchen füllen und kühl stellen.

Die Himbeeren in einer Pfanne langsam erhitzen und den übrigen Puderzucker hinzufügen.

Zum Schluss die eisgekühlte Meringuesahne auf Dessertteller stürzen und mit den heißen Himbeeren garnieren.



„Gnocchi mit Gorgonzolasauce und wildem Salat“ von Mira Kohlberg

Zutaten für zwei Personen

250 g	Kartoffeln, mehligkochend
1	Ei
100 g	Gorgonzola, mild
1 Bund	Majoran
100 g	Rucola
1 Bund	Löwenzahn
1 Bund	Brunnenkresse
1	Zitrone, unbehandelt
1	Mangold
1 Bund	Petersilie, glatt
100 g	Parmesan
10 EL	Olivenöl
70 g	Mehl
3 EL	Sahne
2 EL	Butter
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Gorgonzola, Butter, Sahne und eine Prise Pfeffer in eine Pfanne geben und erhitzen bis der Gorgonzola geschmolzen ist.

Den Rucola, die Brunnenkresse und den Löwenzahn waschen und trocken schleudern. Den Mangold vom Strunk und den äußeren Blättern befreien und in Stücke zupfen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und pressen. Aus dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Den Salat zusammen mit der Vinaigrette vermengen.

Die Kartoffeln abgießen, pressen und mit dem Mehl, einem Ei und einer Prise Salz vermengen. Den Teig kneten und zu fingerdicken Rollen verarbeiten. In zwei Zentimeter lange Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Den Parmesan reiben und den Majoran zupfen. Die Gnocchi abgießen, unter die Gorgonzolasauce mengen und mit Parmesan und Majoran garnieren.



„Tarte Tatin mit Birnen und Vanilleeis“ von Mira Kohlberg

Zutaten für zwei Personen

1 Paket	Blätterteig
200 ml	Vanilleeis
2	Birnen
1 Knolle	Ingwer
1	Ei
0,5 Bund	Thymian
50 g	Mandelblättchen
1 Schote	Vanille
10 ml	Milch
10 g	Butter
50 g	Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Den Zucker und das Vanillemark mit 50 Milliliter Wasser in einer kleinen Pfanne zum Kochen bringen. Den Sirup zu einem dunkelbraunen Karamell einkochen lassen.

Die Birne halbieren, entkernen und die Hälften in jeweils drei Spalten schneiden. In dem Karamell wenden, bis diese gut bedeckt sind. Die Butter unterrühren und weitere fünf Minuten kochen lassen bis eine dicke Karamellsauce entsteht.

Den Ingwer schälen und ganz fein würfeln. Die Pfanne vom Herd nehmen und gleichmäßig zuerst mit einem Teelöffel Ingwer und dann mit den Mandelblättchen bestreuen. Den Blätterteig auf eine Dicke von drei Millimetern ausrollen und daraus einen Kreis in Größe der Pfanne ausschneiden. Das Ei aufschlagen und mit der Milch verquirlen. Den Teig über die Birnen in die Pfanne geben und den Rand nach innen umschlagen. Den Kuchen für 15 Minuten im Ofen goldbraun backen und etwas Thymian zupfen.

Abschließend die Tarte Tatin auf Teller stürzen und mit Vanilleeis und Thymianblättern anrichten.