



## | Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 17. August 2009 |

### „Bärlauch-Fleisch-Küchlis mit Saltimbocca-Backas“ von Ludwig Bayer

#### Zutaten für zwei Personen

250 g	Gehacktes, vom Schwein
250 g	Gehacktes, vom Rind
4 Scheiben	Hinterschinken, gekocht
1 Stange	Meerrettich
2	Kartoffeln, festkochend
200 g	Bärlauchpesto
100 g	Parmaschinken
100 ml	Gewürzöl
1 Bund	Salbei
10	Cherrytomaten
200 g	Crème fraîche
2 EL	Senf, mittelscharf
100 ml	Sahne
200 ml	Gemüsefond
1	Muskatnuss
6 Scheiben	Buttertoast
2 EL	Gänseschmalz
1	Zwiebel
100 g	Parmesan
100 g	Schinkenspeck
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
	Vanillesalz
	Chilisalz
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rand vom Buttertoast wegschneiden und würfeln. Dann die Toastwürfel in der Sahne und dem Fond vermischen und kurz einweichen. Salzwasser dazugeben. Etwas Muskatnuss, Meerrettich und Schale von der Zitrone reiben. Das Hackfleisch mit dem Ei, 100 Gramm Bärlauchpesto, Senf, Meerrettichabrieb, Muskat, Pfeffer und Zitronenabrieb verkneten und anschließend mit Chili- und Vanillesalz würzen. Das Ganze mit den eingeweichten Toastwürfeln vermengen.

Den Schinkenspeck und den Hinterschinken würfeln und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Gänseschmalz auslassen. Die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden, mit anbraten und anschließend auskühlen lassen.

Die Kartoffel schälen, in feine Scheiben hobeln und in Wasser einlegen.

Die Schinken-Zwiebel-Mischung zur Hackmasse geben und gut mischen. Den Parmesan reiben und ebenfalls dazugeben. Anschließend einen Esslöffel Gänseschmalz in die Speckpfanne geben und die Fleischküchli auf jeder Seite drei Minuten anbraten. Abschließend im Ofen warm halten.

Fünf Kartoffelscheiben dünn mit der Hälfte des restlichen Pestos bestreichen und mit Parmaschinken belegen. Die Backes in einer Pfanne mit dem Gewürzöl die Backes auf jeder Seite drei Minuten braten, dann die Salbeiblätter dazu legen und zusammen mit den Cherrytomaten frittieren. Die Backas anschließend auf ein Küchenpapier legen.

Je 100 Gramm Crème fraîche und das restliche Pesto in die Mitte der Backas geben, mit den Bärlauchküchlis auf Tellern anrichten und mit den Salbeiblättern garnieren.



## **„Lachs im Bananenblatt“ von Lea Müller-Hepe**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Lachsfilets, à 125 g
250 g	Duftreis
1 Knolle	Ingwer
2 Zehen	Knoblauch
2 Schote	Chili, rot
2 Stangen	Zitronengras
0,5 TL	Kreuzkümmel
0,5 Bund	Thai-Basilikum
0,5 Bund	Koriander
4	Limettenblätter
2	Kafirblätter
2	Bananenblätter
3 EL	Sojasauce
	Sesamöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Reis in gesalzenem Wasser gar kochen.

Eine Chili seitlich aufschneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Eine Stange Zitronengras in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Limettenblätter klein schneiden. Etwas Ingwer schälen und ebenfalls klein schneiden. Das Ganze mit dem Kreuzkümmel in Sesamöl anschwitzen. Anschließend kurz abkühlen lassen und mit 30 Millilitern Wasser zu einer Paste pürieren.

Das Thai-Basilikum und den Koriander fein hacken und zur Gewürzmischung hinzugeben. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und jeweils auf ein Bananenblatt geben. Die Gewürzmischung auf den Lachs streichen. Den Lachs nun in das Bananenblatt einwickeln und mit etwas Garn zu einem Päckchen verschließen. Für etwa 15 Minuten in den Backofen geben.

Etwas Ingwer schälen und klein schneiden. Die restliche Chili und die Zitronengrassstange klein schneiden. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Das Ganze mit den Kafirblättern in Sesamöl anschwitzen und mit der Sojasauce ablöschen. Die Sauce etwas reduzieren lassen.

Den Lachs im Bananenblatt auf Tellern anrichten und den Reis mit der Sojasauce daneben platzieren.



## **„Lachsfilet mit Prosecco-Sahne-Sauce und Tempura-Gemüse“ von Peter Wettengel**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Lachsfilet, mit Haut
100 g	Weizenmehl
2	Zucchini
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
1	Ei
100 ml	Sahne
75 ml	Prosecco
75 ml	Fischfond
30 g	Butter
2 EL	Olivenöl
	Sonnenblumenöl, zum Frittieren
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Cayennepfeffer

### **Zubereitung**

Das Ei trennen und das Eigelb mit Eiswasser vermischen. Das Ganze zusammen mit dem Mehl zu einem glatten Teig vermischen und mit Cayennepfeffer würzen.

Die Zucchini in Scheiben schneiden. Die Paprika halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.

Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und im Olivenöl auf der Hautseite fünf Minuten scharf anbraten. Anschließend wenden und auf der anderen Seite drei Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Prosecco mit der Sahne und dem Fond aufkochen und reduzieren lassen. Zum Schluss die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter binden. Die Lachsfilets in der Sauce noch einige Minuten ziehen lassen.

Das Gemüse in den Teig tauchen und zwei Minuten in heißem Sonnenblumenöl frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Prosecco-Sahne-Sauce auf Teller geben und das Gemüse zusammen mit dem Lachsfilet darauf anrichten.



## **„Gefüllte Putenroulade mit Tomaten-Basilikum-Püree und Zucchinifilets“ von Ina Stamer**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Putenschnitzel, à 125 g
4	Kartoffeln, mehligkochend
250 ml	Milch
50 ml	Geflügelfond
50 ml	Weißwein, trocken
4 EL	Olivenöl
2 EL	Apfelsaft, klar
2 EL	Butter
1 TL	Senf, bayrisch, süß
1 TL	Senf, mittelscharf
1	Zucchini
8	Tomaten, getrocknet, in Öl
50 g	Schinkenwürfel
50 g	Mozzarella
50 g	Pinienkerne
1 Bund	Basilikum
1 Zweig	Rosmarin, getrocknet
0,5 Bund	Oregano
1 EL	Speisestärke
	Süßstoff
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Salz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und flach drücken. Bei Bedarf können sie kurz bei 50 Grad im Ofen durchgewärmt werden, damit sie zarter bleiben. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit beiden Senfsorten bestreichen.

Den Schinken und den Mozzarella fein würfeln. Die Hälfte des Basilikums zupfen und fein hacken. Das Ganze mit den Schinkenwürfeln mischen und auf den Schnitzeln verteilen. Die Schnitzel aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Speisestärke mit ein wenig Wasser glatt rühren und mit Apfelsaft, Süßstoff und Salz abschmecken.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Die Milch vorsichtig erwärmen. Das restliche Basilikum zupfen und klein schneiden. Etwas Basilikum für die Dekoration beiseite legen. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Die Kartoffeln stampfen und mit der Milch vermischen. Nun die Pinienkerne, die Tomatenstücke und das Basilikum unterheben und das Püree mit Salz, der Butter und einem Esslöffel Olivenöl abschmecken.

Den Oregano zupfen und fein schneiden. Die Zucchini längs in einen halben Zentimeter lange Streifen schneiden und kurz scharf und in einem Esslöffel Öl anbraten. Den Oregano fein hacken und das Ganze mit Salz und dem Oregano würzen.

Die Rouladen kurz von allen Seiten mit dem Rosmarin im restlichen Olivenöl anbraten, anschließend herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen, den Fond angießen und reduzieren lassen.

Das Kartoffelpüree in eine Spritztüte füllen und auf Teller spritzen. Die Rouladen schräg aufschneiden und auf die Teller geben, dazu die Zucchinifilets anrichten. Die Sauce darüber träufeln und mit dem restlichen Basilikum dekorieren.



## **„Grünkernrisotto mit großen gefüllten Champignons und Sauce Hollandaise“ von Samuel Fink**

### **Zutaten für zwei Personen**

175 g	Grünkern, eingeweicht
125 g	Schafskäse
100 g	Mozzarella
100 g	Brunoise
200 g	Butter
50 g	Frischkäse
3	Champignons, groß
3	Eier
1	Fleischtomate
1	Zitrone, unbehandelt
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Schnittlauch
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
100 ml	Sahne
1 EL	Tomatenmark
50 ml	Weißwein, trocken
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein schneiden und in 20 Gramm Butter anschwitzen. Den Grünkern abtropfen lassen und dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen, sodass der Grünkern ganz bedeckt ist. Anschließend reduzieren lassen und langsam immer wieder Wein nachgeben.

Die Champignons putzen und den Stiel entfernen, anschließend auf ein Backblech geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Frischkäse zusammen mit dem Tomatenmark und dem Schnittlauch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in die Champignons geben.

Den Mozzarella und die Tomate in Scheiben schneiden, die Scheiben auf die Champignons legen und für zehn Minuten im Ofen gratinieren.

Etwas Basilikum zupfen und die Hälfte der Blätter fein hacken. Die Sahne und den Brunoise unter das Grünkernrisotto rühren und 30 Gramm Butter dazugeben. Den Schafskäse zerbröckeln. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen und den Schafskäse und das gehackte Basilikum darüber streuen.

20 Gramm Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht erhitzen. Die Zitrone halbieren und pressen. Die Eier und den Zitronensaft über einem Wasserbad cremig aufschlagen und unter ständigem Rühren langsam die restliche Butter hinzugeben.

Das Grünkernrisotto zusammen mit den Champignons auf Tellern anrichten. Die Sauce Hollandaise darüber geben und das Ganze mit dem restlichen Basilikum verzieren.



## **„Sellerieschnitzel mit fränkischem Kartoffel- und Feldsalat“ von Rosemarie Mahler**

### **Zutaten für zwei Personen**

1 Knolle	Sellerie
7	Kartoffeln, festkochend
100 g	Feldsalat
2	Zwiebeln
125 ml	Gemüsefond
1	Ei
1 TL	Honig
2 EL	Apfelessig
100 ml	Milch
3 EL	Vollkornsemmelbrösel
1 Bund	Petersilie, glatt
1 Bund	Liebstockel
30 g	Schmand
	Rapsöl, zum Anbraten
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Kräutersalz
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln mit Schale in Wasser mit der Milch gar kochen.

Den Sellerie schälen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Die Scheiben zuerst im Ei, dann in den Semmelbröseln wenden. Die panierten Selleriescheiben anschließend in einer Pfanne in Rapsöl und Butterschmalz braten.

Die Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Die Petersilie und den Liebstockel fein hacken. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Zwiebelwürfel und zwei Esslöffel Öl hinzufügen und das Ganze mit Pfeffer und Kräutersalz würzen. Den Gemüsefond angießen und alles gut vermischen. Zuletzt den Schmand, die Petersilie und den Liebstockel unterheben.

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Den Apfelessig zusammen mit den restlichen Zwiebelwürfeln, dem Honig, etwas Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermischen.

Die Sellerieschnitzel zusammen mit dem warmen Kartoffelsalat und dem Feldsalat auf Tellern anrichten.