



| Die Küchenschlacht - Leibgerichte vom 31. August 2009 |

„Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Kartoffelrösti“ von Georg Bernhofer

Zutaten für zwei Personen

1	Schweinefilet, à 400g, küchenfertig
500 g	Kartoffeln, festkochend
250 ml	Sahne
50 ml	Weißwein, trocken
5 EL	Olivenöl
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
2	Schalotten
1	Zitrone, unbehandelt
1	Ei
1	Muskatnuss
0,5 Bund	Petersilie, glatt
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in eine Schüssel reiben, wässern und anschließend gut ausdrücken. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und das Ei dazugeben. Die Masse verkneten und anschließend in mehreren kleinen Portionen in zwei Esslöffeln Olivenöl goldbraun braten.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Das Fleisch bei starker Hitze in zwei Esslöffeln Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend das Fleisch herausnehmen und den Bratensaft auffangen.

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in einem Esslöffel Olivenöl hellbraun braten. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Anschließend den Saucenansatz mit der Sahne ablöschen und cremig einkochen lassen.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Schale der Zitrone abreiben. Das Fleisch und den abgetropften Bratensaft in die Sauce geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Drei Esslöffel Petersilie und einen halben Teelöffel Zitronenschale unterrühren.

Das Geschnetzelte mit den Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und mit der restlichen Petersilie bestreuen.



„Kalbsleber mit Balsamicozwiebeln, Salbei-Kartoffelstampf und Grilltomaten“ von Luitgard Rühmann

Zutaten für zwei Personen

450 g	Kartoffeln, mehligkochend
400 g	Kalbsleber, küchenfertig
50 g	Tomaten, getrocknet, in Öl
50 g	Butter, gesalzen
30 g	Mehl
200 ml	Ahornsirup
150 ml	Milch
150 ml	Gemüsefond
100 ml	Rotwein, trocken
100 ml	Balsamicoessig, dunkel
10	Cocktailtomaten, an der Rispe
2	Schalotten
1	Zwiebel, rot
1	Zwiebel, weiß
2 EL	Rohrzucker
1 EL	Meersalz
1 EL	Cajun-Gewürz (Pfeffer, Cayennepfeffer, Knoblauch, Zwiebelpulver, Thymian, Senfpulver, Fenchelsamen, Kreuzkümmel)
1 TL	Zitronenpfeffer
4 Zweige	Thymian
4 Zweige	Salbei
1 Zweig	Rosmarin
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser garen lassen.

Die Cocktailtomaten kreuzförmig einschneiden, in eine kleine Auflaufform legen und mit zwei Zweigen Thymian garnieren. Abschließend mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln, mit dem Meersalz bestreuen und für etwa 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Zwiebeln und die Schalotten abziehen und längs in dünne Streifen schneiden. Den restlichen Thymian und den Rosmarin zupfen und fein hacken. Die Zwiebelstreifen in Olivenöl mit dem Rohrzucker karamellisieren lassen und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Danach den Rosmarin und Thymian hinzufügen und immer wieder mit etwas Gemüsefond aufgießen. Das Ganze mit dem Cajun-Gewürz, etwas Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Salbei zupfen und circa 15 Blättchen in etwas Öl anbraten. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Die Milch in einem Topf erwärmen. Sobald die Kartoffeln gar sind, die warme Milch hinzufügen und die Masse stampfen. Anschließend den gebratenen Salbei und die Tomaten unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls noch einen Schuss Olivenöl hinzufügen.

Die Kalbsleber waschen, in Scheiben schneiden, trocken tupfen, im Mehl wenden, mit dem Zitronenpfeffer würzen und in der Pfanne, die zuvor für die Salbeiblätter verwendet wurde, anbraten. Die Butter erhitzen und die Leber damit begießen. Das Ganze für fünf Minuten im Ofen fertig garen lassen und danach salzen. Die karamellisierten Zwiebeln nun zur Leber geben.

Die Leber mit dem Kartoffelstampf, den Balsamicozwiebeln und den Grilltomaten auf Tellern anrichten und servieren.



„Jakobsmuscheln mit Kohlrabi, Kartoffelpüree und Senfsauce“ von Armin Eliskases

Zutaten für zwei Personen

8	Jakobsmuscheln, ausgelöst
1 Knolle	Kohlrabi
300 g	Kartoffeln, festkochend
200 ml	Milch
125 ml	Kalbsfond
80 ml	Sahne
10 ml	Madeira
1	Zitrone, unbehandelt
1	Schalotte
1	Muskatnuss
3 EL	Butter
2 TL	Senfkörner
0,5 TL	Dijonsenf, fein
	Olivenöl, zum Anbraten
	Meersalz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Anschließend zerstampfen. Die Milch erhitzen und mit den Kartoffeln pürieren. Etwas Muskat reiben. Die Kartoffelmasse mit einem Esslöffel Butter verfeinern und mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Kohlrabi halbieren, eine Hälfte klein würfeln und in Salzwasser gar kochen. Anschließend abseihen, das Kochwasser auffangen und abschrecken.

Die Schalotten abziehen, fein würfeln, in Olivenöl anschwitzen und den Dijonsenf dazugeben. Das Ganze mit dem Madeira ablöschen. Den Kalbsfond hinzufügen, reduzieren lassen und mit der Sahne auffüllen. Nun etwa auf die Hälfte einkochen lassen und die Sauce durch ein Sieb gießen. Die Senfkörner in Wasser weich kochen, zur Sauce geben und diese mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl braten. Der Kern sollte glasig bleiben.

Nun die Kohlrabiwürfel in ein wenig Kochwasser und der restlichen Butter erwärmen.

Die Zitrone halbieren und pressen. Die Kohlrabiwürfel mit Salz, Pfeffer, Muskat und zwei Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Die Jakobsmuscheln mit den Kohlrabiwürfeln auf Tellern anrichten und die Sauce darüber geben.



Leibgericht: „Seafood-Soup Pemba“ von Bettina Graf

Zutaten für zwei Personen

4	Riesengarnelen, mit Kopf und Schale
150 g	Viktoriabarschfilet, ohne Haut
30 g	Butter
1 g	Safran
300 ml	Fischfond
100 ml	Sahne
20 ml	Pernod
1	Schalotte
1	Paprika, rot
1	Karotte, klein
1 Schote	Chili, rot
1 Stange	Lauch, klein
1 Knolle	Ingwer
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Koriander
2 EL	Mehl
1 EL	Olivenöl
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Das Mehl mit der Butter vermischen, zu einer Rolle formen und ins Tiefkühlfach geben.

Die Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Den Lauch putzen und in feine Röllchen schneiden. Die Chilischote und die Paprika halbieren, die Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden.

Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und fein schneiden. Ein kleines Stück Ingwer schälen und fein hacken. Den Knoblauch zusammen mit der Schalotte und dem Ingwer in Olivenöl andünsten. Das Gemüse hinzugeben und den Fischfond angießen. Das Ganze aufkochen lassen.

Die Garnelen von Kopf und Schale befreien und den Darm ziehen. Das Garnelenfleisch und das Fischfilet waschen und trocken tupfen. Das Filet in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Garnelen und den Fisch mit in die Suppe geben und ziehen lassen. Den Safran dazugeben. Das Mehl-Buttergemisch Stück für Stück dazu geben. Das Ganze noch einmal aufkochen lassen. Die Sahne unterrühren und mit Salz und Pernod abschmecken.

Den Koriander zupfen und hacken.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.



„Lachsbitoks mit grünen Nudeln“ von Urbano Meoli

Zutaten für zwei Personen

200 g	Bandnudeln, grün
150 g	Lachsfilet, frisch, ohne Haut
80 g	Lachs, in Scheiben, geräuchert
30 g	Butter
150 ml	Sahne
50 ml	Sherryessig
4	Scampi, ausgelöst, vorgekocht
2	Eier
1	Schalotte
1	Muskatnuss
4 EL	Crème double
4 EL	Olivenöl
1 TL	Senf
0,5 Bund	Schnittlauch
	Olivenöl zum anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen.

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, würfeln und in etwas Olivenöl kurz anbraten. Das Fischfilet herausnehmen und mit den Scampi und der Sahne pürieren. Ein Ei verquirlen und die Hälfte davon der Masse unterziehen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den geräucherten Lachs fein schneiden und unter die Kachsmasse heben, mit Muskat abschmecken und das Ganze 30 Minuten auf Eiswürfeln kaltstellen.

Den Sherryessig mit dem Senf mischen und die Crème double und das Olivenöl langsam unterziehen. Das übrige Ei aufschlagen trennen, das Eigelb ebenfalls unter die Sauce ziehen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abseihen und mit der Sauce mischen.

Die Schalotte abziehen und klein schneiden, den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Einen Teelöffel der Schalottenwürfel und einen halben Teelöffel des Schnittlauchs unter die Lachsmasse mischen. Die Butter schmelzen und die Pfanne sofort vom Herd ziehen. Mit einem Esslöffel die Lachsmasse ausstechen und in die warme Butter geben. Mit einem Teelöffel die Bitoks (Lachskugel) formen und die Pfanne zurück auf den Herd stellen. Die Bitoks rundum leicht goldig braten und die Pfanne sofort wieder vom Herd nehmen. Die Bitoks zum Servieren dekorativ auf die Nudeln legen.

Die Nudeln auf Tellern anrichten und die Bitoks dekorativ darauf platzieren.



„Parmesan-Putenschnitzel mit Spaghetti“ von Johanna Engelage

Zutaten für zwei Personen

4	Putenschnitzel, à 150 g, küchenfertig
500 g	Spaghetti
80 g	Parmesan
800 g	Tomaten, aus der Dose
30 g	Mehl
2	Eier
1	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamicoessig, dunkel
1 Zehe	Knoblauch
0,5 Bund	Basilikum
0,5 Bund	Thymian
	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 225 Grad Umluft vorheizen.

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, mit Salz und etwas Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Den Parmesan reiben, die Eier aufschlagen und beides miteinander verquirlen.

Eine Auflaufform mit zwei Esslöffeln Öl einfetten. Die Schnitzel durch die Eimasse ziehen, in die Auflaufform legen und im Ofen 20 Minuten backen.

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen, den Thymian zupfen, alles fein hacken und in dem restlichen Olivenöl andünsten. Die Tomaten dazugeben und das Ganze zehn Minuten köcheln lassen.

Das Basilikum zupfen und fein hacken. Die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer, dem Balsamicoessig, etwas Zucker und dem Basilikum abschmecken.

Die Spaghetti mit der Tomatensauce mischen, auf Tellern anrichten und die Schnitzel darauf platzieren.