



## | Die Küchenschlacht – Leibgericht vom 03. August 2009 |

### „Tomatennudeln mit buntem Sommersalat“ von Silvia Obst

#### Zutaten für zwei Personen

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 200 g   | Hörnchennudeln                  |
| 200 g   | Tomaten                         |
| 3       | Cocktailtomaten                 |
| 1       | Zwiebel                         |
| 1       | Salatgurke                      |
| 1 Kopf  | Eisbergsalat                    |
| 150 ml  | Gemüsefond                      |
| 2 EL    | Gemüsebrühe, instant, gekörnt   |
| 40 g    | Crème fraîche                   |
| 1 TL    | Dijonsenf                       |
| 2 EL    | Apfelessig                      |
| 2 EL    | Olivenöl                        |
| 3 EL    | Sonnenblumenöl                  |
| 1 Bund  | Schnittlauch                    |
| 1 Zweig | Thymian                         |
| 1 Prise | Zucker                          |
|         | Salz, aus der Mühle             |
|         | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |
|         | Pfeffer, weiß, aus der Mühle    |

#### Zubereitung

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller warm stellen.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen, danach abgießen und gut abtropfen lassen.

Anschließend die Tomaten vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln andünsten und die Tomatenwürfel zusammen mit der Crème fraîche hinzufügen. Den Thymian zupfen und zusammen mit Salz und Pfeffer würzen, die Instantbrühe dazugeben und bei schwacher Hitze ziehen, aber nicht kochen lassen.

Den Salat waschen, trocken schleudern und in Stücke zupfen. Die Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Für das Dressing den Gemüsefond, mit Senf, Zucker, Salz, weißem Pfeffer, Apfelessig und Olivenöl vermengen und den Salat damit anmachen.

Nun den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Abschließend die Nudeln mit den Tomaten mischen. Den Salat auf den Tellern anrichten, die Nudel daneben platzieren, mit Schnittlauchröllchen garnieren und servieren.



## **„Überbackene Schinkennudeln mit steirischem Salat“ von Robert Mlekus**

### **Zutaten für zwei Personen**

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 500 g  | Burgunder Schinken, im Ganzen      |
| 300 g  | Fleckerln                          |
| 3      | Eier                               |
| 1      | Zwiebel                            |
| 1      | Eisbergsalat                       |
| 10     | Cocktailtomaten                    |
| 40 g   | Parmesan, im Stück                 |
| 500 ml | Sahne                              |
| 200 g  | Sauerrahm                          |
| 125 ml | Kürbiskernöl                       |
| 125 ml | Balsamicoessig                     |
| 1 Bund | Schnittlauch                       |
| 1 Bund | Petersilie, kraus                  |
| 3 EL   | Olivenöl                           |
|        | Knoblauchgranulat, zum Abschmecken |
|        | Margarine, zum Anbraten            |
|        | Salz, aus der Mühle                |
|        | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle    |

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Fleckerln in reichlich Salzwasser bissfest garen und das Olivenöl hinzufügen.

Anschließend die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in etwas Margarine in der Pfanne anbraten. Den Schinken in Streifen schneiden und zu den Zwiebeln geben. Nun die Eier trennen und die Eigelb mit dem Sauerrahm und der Sahne vermengen bis eine cremige Sauce entsteht. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln abgießen und zu dem Schinken in die Pfanne geben und gut durchmischen. Anschließend die Cremesauce dazugeben und alles gut vermengen und in eine Auflaufform füllen. Den Parmesan reiben, über den Auflauf streuen und zehn bis 15 Minuten im Backofen goldgelb backen.

Den Salat waschen, trocken schleudern, vom Strunk befreien und in Stücke zupfen. Mit Kürbiskernöl und Balsamicoessig anmachen und mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauchgranulat würzen. Anschließend die Petersilie zupfen und fein hacken und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Cocktailtomaten vom Strunk befreien und halbieren.

Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, in Schnitten teilen und zusammen mit dem Salat auf den Tellern anrichten. Anschließend mit Petersilie bestreuen, mit den Tomaten garnieren und servieren.



## **„Kasseler in Sherrysauce mit Röstkartoffeln“ von Vera Maurer**

### **Zutaten für zwei Personen**

|            |   |
|------------|---|
| 2 Scheiben | Kasseler, aus der Rippe, ohne Knochen, gepökelt |
| 2          | Kartoffeln, festkochend, groß                   |
| 300 g      | Grüne Bohnen                                    |
| 3          | Zitronen, unbehandelt                           |
| 1          | Limette, unbehandelt                            |
| 1 Bund     | Zitronenmelisse                                 |
| 1 Bund     | Bohnenkraut                                     |
| 4 cl       | Sherry  |
| 125 ml     | Sahne   |
| 250 g      | Crème fraîche                                   |
| 250 g      | Butter  |
| 1 EL       | Butterschmalz                                   |
|            | Salz, aus der Mühle                             |
|            | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle                 |

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen.

Etwas Schale von einer Zitrone reiben. Die Bohnen von den harten Enden befreien, mit Bohnenkraut und Zitronenabrieb würzen und in Salzwasser bissfest kochen.

Zehn Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Kasseler Scheiben darin zwei Minuten pro Seite sanft anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Ofen warm halten.

Den Bratsatz mit dem Sherry ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Mit der Sahne glatt rühren.

Für die Zitronenbutter die restliche Butter mit Crème fraîche vermengen, die Schale der übrigen Zitronen und der Limette abreiben und dazugeben. Das Ganze schaumig rühren. Anschließend die Zitronenmelisse zupfen, fein hacken und hinzufügen. Die Zitronenbutter portionieren, etwas beiseite stellen und den Rest einfrieren.

Die Kartoffeln abgießen und in Butterschmalz goldgelb braten. Die Bohnen abgießen und mit der Zitronenbutter überziehen und pfeffern. Das Fleisch aus dem Ofen holen.

Das Kasseler auf Tellern anrichten, mit der Sherrysauce beträufeln, Bohnen und Röstkartoffeln dazu reichen und servieren.



## **„Zander mit Rahmsauerkraut und Petersilienwurzelpüree“ von Helmut Dieken**

### **Zutaten für zwei Personen**

|        |   |
|--------|---|
| 2      | Zanderfilets, mit Haut, à 160 g, küchenfertig |
| 300 g  | Sauerkraut                                    |
| 300 g  | Petersilienwurzel                             |
| 1      | Kartoffel, mehligkochend                      |
| 1      | Schalotte                                     |
| 450 ml | Sahne   |
| 200 ml | Gemüsefond                                    |
| 200 ml | Fischfond                                     |
| 50 ml  | Wermut  |
| 1 Bund | Dill  |
| 1 Bund | Schnittlauch                                  |
| 3      | Wacholderbeeren                               |
| 1 TL   | Kümmel  |
| 1      | Muskatnuss                                    |
| 1 Msp. | Kurkuma                                       |
| 100 g  | Butter  |
|        | Butterschmalz, zum Anbraten                   |
|        | Salz, aus der Mühle                           |
|        | Fleur de Sel                                  |
|        | Pfeffer, weiß, aus der Mühle                  |

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller vorwärmen.

Die Schalotte abziehen und fein hacken. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten.

Das Sauerkraut mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und in den Topf geben. Wacholderbeeren, Kümmel und 150 Milliliter Sahne hinzufügen. Das Ganze 20 Minuten köcheln lassen.

Die Petersilienwurzel und die Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Beides im Gemüsefond weich kochen, dann abgießen und durch die Spätzlepresse drücken. Anschließend die Muskatnuss reiben und zusammen mit Salz und Pfeffer das Püree würzen. 50 Milliliter Sahne und zehn Gramm Butter unterrühren und das Ganze in ein rundes Förmchen geben.

Den Fischfond mit Wermut in einem Topf stark reduzieren und die übrige Sahne hinzugeben. Nun die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend Kurkuma und die übrige Butter unterrühren.

Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen. Die Haut mit der Rasierklinge leicht rautenförmig einritzen und salzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und den Fisch zuerst von der Hautseite kross anbraten und danach wenden. Den Zander in den Backofen stellen.

Den Zander aus dem Ofen nehmen, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Das Sauerkraut in der Mitte der Teller anrichten, die Zanderfilets darauf legen und mit einem Strauch Dill garnieren. Abschließend das Püree aus dem Förmchen stürzen, mit einer geknoteten Schnittlauchstange garnieren und das Gericht mit Sauce nappieren und servieren.



## **„Schollenfilets mit Tomatenmarinade und Buttermilchschaum“ von Alina Wypych**

### **Zutaten für zwei Personen**

|          |  |
|----------|--|
| 4        | Schollenfilets, ohne Haut, küchenfertig, à 150 g |
| 3        | Tomaten, vollreif                                |
| 1 Zehe   | Knoblauch  |
| 1        | Zitrone, unbehandelt                             |
| 4 EL     | Gemüsefond                                       |
| 1 TL     | Rotweinessig                                     |
| 100 ml   | Buttermilch                                      |
| 60 g     | Saure Sahne                                      |
| 50 g     | Crème fraîche                                    |
| 1 Zweig  | Rosmarin   |
| 1 Bund   | Basilikum  |
| 1 Schote | Chili  |
| 7 EL     | Olivenöl   |
|          | Zucker, zum Abschmecken                          |
|          | Salz, aus der Mühle                              |
|          | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle                  |

### **Zubereitung**

Den Fisch waschen und trocken tupfen. Zwei Tomaten vom Strunk befreien, an der Oberseite kreuzweise einritzen und in siedendem Wasser blanchieren. Nun enthäuten, von den Stielen befreien, in Würfel schneiden und in einen Topf geben. Den Fond hinzufügen und das Ganze pürieren und bei 70 Grad erhitzen.

Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen, klein schneiden und zusammen mit dem Knoblauch und Rosmarin zu dem Tomatenpüree hinzufügen. Den Topf vom Herd nehmen und alles fünf bis zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend das Püree durch ein Sieb passieren, mit drei Esslöffeln Olivenöl und dem Rotweinessig verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Zwei Esslöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets zwei Minuten von jeder Seite darin anbraten. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und den Fisch glasig ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Buttermilch zusammen mit der sauren Sahne und der Crème fraîche vermengen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Nun das übrige Olivenöl unter ständigem Rühren dazugeben und den Buttermilchschaum mit Salz, Pfeffer, Zucker und einem Esslöffel Zitronensaft abschmecken.

Die restliche Tomate vom Strunk befreien und in dünne Scheiben schneiden. Drei bis fünf Scheiben pro Teller verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Tomatenmarinade darauf anrichten. Die Schollenfilets darauf setzen, mit Buttermilchschaum dekorieren, das Basilikum zupfen und das Ganze mit den Blättern garnieren und servieren.



## **„Hackfleischpfanne mit Rösti“ von Iwan Dellenbach**

### **Zutaten für zwei Personen**

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 100 g   | Gehacktes, vom Rind             |
| 100 g   | Gehacktes, vom Schwein          |
| 400 g   | Kartoffeln, festkochend         |
| 3       | Zwiebeln                        |
| 4 Zehen | Knoblauch                       |
| 750 ml  | Gemüsefond                      |
| 200 ml  | Olivenöl                        |
| 50 g    | Mehl                            |
| 1 Bund  | Petersilie, kraus               |
| 1 Bund  | Schnittlauch                    |
| 1       | Muskatnuss                      |
|         | Butterschmalz, zum Anbraten     |
|         | Salz, aus der Mühle             |
|         | Pfeffer, schwarz, aus der Mühle |

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und in 500 Milliliter Gemüsefond halb gar kochen.

Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und das Gehackte in kleinen Portionen zugeben und darin anbraten. Zwei Zwiebeln abziehen, fein hacken und die Hälfte der Menge mit in die Pfanne geben. Zwei Zehen Knoblauch abziehen, fein hacken und ebenfalls mit hineingeben. Das Ganze mit Mehl bestäuben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hackpfanne nun mit dem übrigen Gemüsefond ablöschen, verrühren und aufkochen lassen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Petersilie zupfen und fein hacken. Einen kleinen Teil für die Deko aufsparen und den Rest in die Hackpfanne geben.

Etwas Muskat reiben. Die Kartoffeln abgießen, grob raspeln und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus dieser Masse Rösti formen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Rösti darin goldgelb backen.

Die übrige Zwiebel in eine weitere Pfanne mit dem übrigen Öl geben und unter ständigem Rühren eine Zwiebelschwitze zubereiten. Den übrigen Knoblauch abziehen, fein hacken und mit in die Pfanne geben.

Die Hackfleischpfanne auf Tellern anrichten, dazu die Rösti reichen, die Zwiebelschwitze darüber geben und servieren.