



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 06. August 2009 |

„Schweinefilet im Blätterteigmantel“ von Robert Mlekus

Zutaten für zwei Personen

400 g	Schweinefilet, küchenfertig
10 Scheiben	Prosciutto
1 Paket	Blätterteig
10	Babymöhren
1	Zwiebel
1	Ei
125 ml	Sahne
125 ml	Sauerrahm
500 ml	Gemüsefond
1 Bund	Basilikum
1 Zehe	Knoblauch
1 Schote	Chili
1 EL	Dijonsenf
20	Pinienkerne
5 EL	Zucker
125 ml	Balsamicoessig
6 EL	Olivenöl
	Pflanzenöl, zum Anbraten
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Pesto den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Das Basilikum zupfen. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein schneiden. Die Pinienkerne ohne Öl in der Pfanne rösten. Chili und Pinienkerne zusammen mit dem Knoblauch, Basilikum und dem Olivenöl in den Mixer geben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze fein mixen.

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen. Butter und Öl zusammen in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pesto bestreichen.

Nun den Schinken um das Fleisch wickeln, in den Blätterteig einschlagen und die Enden gut verschließen. Das Ei aufschlagen, trennen und mit dem Eigelb den Teig bestreichen. Nun das Ganze im Ofen für 12 bis 15 Minuten goldbraun backen.

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und zu dem Bratensatz geben. Gemüsefond, Sahne, Sauerrahm und Senf dazugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit etwas Butter binden.

Die Babymöhren schälen. Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und die Möhren darin wenden und mit etwas Balsamicoessig ablöschen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und schräg aufschneiden, die Sauce auf die Teller geben, die Filettranchen darauf setzen, mit Babymöhren anrichten und servieren.



„Salzburger Nockerln“ von Robert Mlekus

Zubereitung für zwei Personen

1	Nektarine
1	Zitrone, unbehandelt
3	Eier
1 Schote	Vanille
100 g	Mehl
30 g	Zucker
1 Prise	Salz
	Margarine, zum Einfetten
	Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote aufritzen und das Mark herauskratzen. Etwas Schale von der Zitrone reiben, anschließend halbieren und pressen. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif schlagen und das Salz dazugeben. Nun das Eigelb einrühren und das Mehl vorsichtig unterheben. Zitronenschale und Saft und das Vanillemark in den Teig geben. Die Auflaufform mit Margarine einfetten, aus dem Teig Nockerln formen und in die Auflaufform geben. Das Ganze für zehn Minuten im Ofen backen.

Die Nektarine halbieren, den Stein entfernen und die Frucht achteln.

Die Nockerln auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben, mit den Nektarinen anrichten und servieren.



„Kaninchenfilet mit Ingwermöhren und Kartoffelzigarren“ von Vera Maurer

Zutaten für zwei Personen

2	Kaninchenfilets, aus dem Rücken, à 150 g
2	Kartoffeln, mehligkochend
4	Karotten
20 g	Ingwer
1	Schalotte
1 Platte	Brikteig
1 TL	Champagnersenf
0,5 Bund	Estragon
0,5 Bund	Zitronenmelisse
4 cl	Wermut
100 ml	Weißwein
125 ml	Sahne
1	Würfelzucker
1	Muskatnuss
1TL	Rapsöl
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in wenig Salzwasser weich kochen lassen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze im Butter-Rapsöl-Gemisch eine Minute pro Seite sanft anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Ofen warm halten.

Die Schalotte abziehen, würfeln und im Fett der Kaninchen glasig dünsten. Nun mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen und den Wermut dazugeben. Den Senf einrühren und das Ganze pürieren. Den Estragon und die Zitronenmelisse zupfen, fein hacken und untermengen. Abschließend die Sahne hinzugeben und köcheln lassen.

Die Karotten schälen und längs vierteln, den Ingwer ebenfalls schälen und fein würfeln und Butter und den Würfelzucker in eine Pfanne geben. Beides darin schmoren und mit Salz würzen.

Etwas Butter in einem Topf flüssig werden lassen. Etwas Muskat reiben. Die Kartoffeln abgießen und mit Butter und Muskat abschmecken. Das Ganze zu Brei stampfen und in die Spritztüte füllen. Den Brikteig in vier 8x12 Zentimeter große Stücke schneiden, mit flüssiger Butter bestreichen, je zwei Blätter aufeinander legen und den Kartoffelbrei auf den Teig geben. Die Teigblätter aufrollen und für zehn Minuten im Ofen knusprig backen.

Das Kaninchenfilet zusammen mit den Ingwermöhren und den Kartoffelzigarren auf Tellern anrichten, mit der Weinsauce beträufeln und servieren.



„Crêpes Suzette“ von Vera Maurer

Zutaten für zwei Personen

3	Eier
2	Orangen, unbehandelt
1	Zitrone, unbehandelt
200 ml	Weißwein
2 EL	Sahne
1 EL	Butter
6	Würfelzucker
4 cl	Bitterorangenlikör
4 cl	Cognac
6 EL	Mehl
2 EL	Zucker
	Butter, zum Anbraten
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Aus den Eiern, Mehl, Zucker, einer Prise Salz, Sahne und dem Weißwein einen glatten Teig rühren. Das Ganze 15 Minuten ziehen lassen.

Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und braun werden lassen. Diese nun unter den Teig heben. Aus dem Teig vier hauchdünne Crêpes backen.

Die Orangen und die Zitrone halbieren und pressen. In einer Pfanne Butter zerlassen und Würfelzucker darin karamellisieren lassen. Den Saft der Früchte hineingeben, sämig einkochen lassen und den Bitterorangenlikör hinzufügen. Nun die Crêpes darin wenden und mit Cognac flambieren.

Die Crêpes Suzette auf Tellern anrichten und servieren.



„Saltimbocca mit Erbsenpüree und Babymöhren“ von Helmut Dieken

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbsschnitzel, à 150 g, küchenfertig
50 g	Parmaschinken
1	Kartoffel, mehligkochend
8	Babymöhren
200 g	Erbsen, tiefgefroren
125 ml	Weißwein, trocken
2 EL	Olivenöl
5 EL	Butter
1 Bund	Salbei
1	Muskatnuss
1 TL	Honig
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen

Die Kartoffel schälen, in feine Würfel schneiden und mit den Erbsen in Salzwasser garen. Anschließend die Möhren schälen und in einem separaten Topf mit Salzwasser bissfest garen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Klarsichtfolien mit einem Esslöffel Öl bestreichen, über die Schnitzel legen und danach flach klopfen. Anschließend den Salbei zupfen und je ein Blatt zusammen mit je einer Scheibe Parmaschinken auf das Fleisch legen und mit den Zahnstochern feststecken.

Nun einen Esslöffel Butter mit einem Esslöffel das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite zwei bis drei Minuten anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen für 15 Minuten warm stellen. Anschließend den Bratensaft mit Weißwein ablöschen und stark einkochen lassen.

Nun die Erbsen mit den Kartoffeln abgießen, einige Erbsen beiseite legen und das Ganze pürieren. Etwas von der Muskatnuss reiben und in das Püree geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschließend einen Esslöffel Butter unterrühren.

Die Möhren abgießen. Nun den Honig mit einem Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Möhren darin glasieren. Anschließend den Bratensatz nochmals aufkochen lassen und mit der übrigen Butter binden.

Zum Anrichten mit Hilfe des Rings, das Püree mittig auf den Tellern platzieren, die Schnitzel daneben legen und mit den Babymöhren anrichten. Das Püree mit den Erbsen garnieren, das Gericht mit etwas Sauce beträufeln und servieren.



„Gegrillte Pflaumen mit Vanillecreme und gerösteten Mandeln“ von Helmut Dieken

Zutaten für zwei Personen

2	Pflaumen
1 EL	Mandelblättchen
1 EL	Honig
1 Schote	Vanille
1 Bund	Minze
1 EL	Butter
100 ml	Crème fraîche
1 TL	Zimt
1 EL	Zucker

Zubereitung

Die Pflaumen halbieren und vom Kern befreien. Anschließend die Butter mit dem Honig und einem halben Teelöffel Zimt in einem Topf so lange erwärmen bis es flüssig ist. Nun die Pflaumen rundum damit einpinseln.

Die Grillpfanne vorheizen. Anschließend die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit einem halben Esslöffel Zucker und der Crème fraîche verrühren und kühl stellen.

Die Pflaumen ein paar Minuten von beiden Seiten in der Pfanne grillen. Anschließend die Mandelblättchen in einer separaten Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Das Ganze mit dem übrigen Zimt und Zucker würzen.

Die Pflaumenhälften in Schalen füllen, die Vanillecreme darüber geben und mit Mandelblättchen bestreuen. Die Minze zupfen und abschließend das Ganze mit einem Minzeblatt garnieren und servieren.