



## | Die Küchenschlacht - Hauptgang & Dessert vom 23. Juli 2009 |

### *„Lachs mit Bratkartoffeln und Cognacsauce“ von Karin Schmidt*

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Lachsfilets, à 200 g, mit Haut
6	Frühkartoffeln, klein
2 EL	Cognac
200 g	Spargel, grün
200 ml	Fischfond
50 ml	Weißwein, trocken
2	Schalotten
1	Zitrone, unbehandelt
1	Sellerie, kleines Stück
1 Stange	Lauch, klein
3 EL	Schlagsahne
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
1 EL	Butterschmalz
1 Stiel	Basilikum
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1 Prise	Paprikagewürz
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen.

Die Zitrone halbieren und aus der Hälfte den Saft auspressen. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen, etwas salzen und pfeffern und mit ein wenig Zitronensaft beträufeln.

Von dem Spargel die Enden abschneiden und in grobe Stücke schneiden. Eine Schalotte abziehen, würfeln und etwas Olivenöl anschwitzen. Anschließend den Spargel darin anschwanken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die restliche Schalotte abziehen und würfeln. Den Sellerie schälen, den Lauch säubern und beides grob schneiden. Die Schalotte, den Lauch und den Sellerie in einem Esslöffel Butter andünsten. Anschließend mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen und offen köcheln lassen. Das Basilikum zupfen, trocken tupfen und für die letzten fünf Minuten zugeben.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Paprikagewürz abschmecken.

In der Zwischenzeit den Fond durchsieben. Einen Esslöffel Mehl in der restliche Butter goldgelb anschwitzen. In die Mehlschwitze den Fond, den Cognac und die Sahne unter ständigem Rühren angießen und aufkochen lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lachsfilets in Mehl wenden und in dem Butterschmalz auf der Hautseite rund sechs Minuten scharf anbraten. Anschließend den Fisch wenden und von der Fleischseite weitere fünf Minuten braten.



## **„Schokoküchlein“ von Karin Schmidt**

### **Zutaten für zwei Personen**

200 g	Himbeeren, tiefgekühlt
200 g	Sahne
50 g	Schokolade, Vollmilch
50 g	Schokolade, Zartbitter
50 g	Zucker
50 g	Butter
15 g	Mehl
8 Stücke	Schokolade, Vollmilch
3	Eier
	Puderzucker, zum Dekorieren
	Butter, zum Einfetten

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Die Vollmilch- und Zartbitterschokolade mit der Butter in einem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die Eier mit dem Zucker und dem Mehl verquirlen. Die Schokoladenmasse vorsichtig unterrühren.

Die Souffléförmchen ausbuttern, zur Hälfte mit der Masse auffüllen und zwei Rippchen Schokolade darauf platzieren. Anschließend die Förmchen mit der restlichen Schokoladen-Butter-Masse auffüllen und für zehn Minuten in den Ofen geben.

Währenddessen die Himbeeren mit dem Zucker zu einem feinen Püree verarbeiten und anschließend durch ein Sieb passieren.

Die Sahne steif schlagen. Die Küchlein auf Teller stürzen, die Fruchtmasse seitlich angießen und mit der Sahne und dem Puderzucker dekoriert servieren.



### **„Lachskotelett mit Petersilienkartoffeln und Fenchel“ von Christa Joachims**

#### **Zutaten für zwei Personen**

2	Lachskoteletts, à 200 g, mit Haut und Mittelgräte
1	Zitrone, unbehandelt
200 g	Kartoffeln, festkochend
3 EL	Kräuterbutter
1 Knolle	Fenchel
200 ml	Weißwein, trocken
250 g	Crème fraîche
2 EL	Butter
1 EL	Senf, süß
0,5 Bund	Petersilie, glatt
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in Salzwasser bissfest garen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Lachskoteletts waschen, trocken tupfen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Fisch von beiden Seiten rund fünf Minuten in der Kräuterbutter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Fisch in Alufolie einschlagen und beiseite stellen.

Den Fenchel putzen, in Scheiben schneiden und in dem Lachssud anbraten. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Anschließend Crème fraîche mit dem süßen Senf einrühren.

Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen, die Butter unterheben und die Petersilie darüber streuen.



### **„Himbeer-Mascarpone-Quark“ von Christa Joachims**

#### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Himbeeren, frisch
250 g	Mascarpone
250 g	Magerquark
1	Zitrone, unbehandelt
2 EL	Mandelblättchen
1 EL	Amaretto
1 Schote	Vanille

#### **Zubereitung**

Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Die Mascarpone mit dem Quark, dem Amaretto und dem Vanillemark verrühren.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne kurz anrösten.

Die Mascarponecreme auf Tellern verteilen, die Himbeeren darüber geben und mit Mandelblättchen dekoriert servieren.



## **„Quinoa-Pfannkuchen mit Austernpilzen“ von Martin Brunner**

### **Zutaten für zwei Personen**

300 g	Austernpilze
120 g	Quinoa, fein gemahlen
100 g	Crème double
50 g	Parmesan, am Stück
150 ml	Mineralwasser, kohlenensäurehaltig
100 ml	Geflügelfond
40 ml	Olivenöl
3	Schalotten
2 EL	Apfelficksaft
2 EL	Butterschmalz
1 TL	Senf, mittelscharf
1 Zehe	Knoblauch
1 Prise	Oregano, gemahlen
1 Bund	Petersilie, glatt
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Muskat, gemahlen
	Paprikapulver

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Jeweils einen Viertelbund Petersilie und Schnittlauch sehr fein schneiden, den Parmesan reiben. Quinoamehl, einen halben Teelöffel Salz, Oregano, Petersilie, Schnittlauch, Mineralwasser, 20 Gramm Parmesan und 30 Milliliter Olivenöl in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut verrühren.

Eine Pfanne erhitzen und zehn Milliliter Olivenöl hineingeben. Mit einem Esslöffel kleine Teighäufchen in die Pfanne geben (der Durchmesser der Pfannkuchen sollte circa zehn Zentimeter sein). Erst eine Seite fertig backen, dann wenden und fertig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warm halten.

Schalotten und Knoblauch schälen und klein schneiden. Austernpilze waschen und in Stücke schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Pilze, Schalotten und Knoblauch darin anbraten, bis die Schalotten glasig sind. Den Senf unterrühren, kurz weiter braten und schließlich das Ganze mit dem Fond ablöschen. Crème double und Apfelficksaft dazugeben und die Pilze mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver abschmecken.

Zum Schluss einen halben Bund Petersilie klein hacken und unter die Pilze heben.



### **„Schoko-Obst-Komposition“ von Martin Brunner**

#### **Zutaten für zwei Personen**

1 EL	Kakao
10	Erdbeeren
2	Kiwis
1	Banane, reif
1	Orange, unbehandelt
50 g	Mandelblättchen
250 ml	Sahne
3 EL	Puderzucker
2 EL	Rosinen
2 EL	Cointreau
1 Schote	Vanille
1 Prise	Stärkemehl

#### **Zubereitung**

Rosinen und Cointreau in einen kleinen Topf geben. Die Sahne steif schlagen. Zweieinhalb Esslöffel Puderzucker sowie den Kakao hineinsieben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen und zur Sahne geben.

Die Banane schälen und mit einer Gabel in einer kleinen Schüssel zerdrücken. Die Schale der Orange abreiben und mit der Banane vermengen. Nun die zerdrückte Banane unter die Sahnemischung heben.

Die Orange filetieren und auf einem Teller beiseite stellen, den austretenden Orangensaft dabei auffangen und mit einem halben Teelöffel Stärkemehl verrühren (gegebenenfalls den Orangenrest auspressen).

Die Rosinen mit dem Cointreau erhitzen, die Orangensaft-Stärke-Mischung unterrühren, kurz aufkochen und vom Herd nehmen.

Mandelblätter ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten. Die Erdbeeren putzen und halbieren. Die Kiwis schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.

Auf einem großen Teller die Bananen-Schoko-Creme in der Mitte anrichten. Die Cointreau-Orangensaft-Rosinen mit der Sauce darauf geben. Mit Erdbeeren und Kiwis garnieren. Zum Schluss die Mandelblätter darüber streuen und etwas Puderzucker darüber sieben.