



## | Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 30. Juli 2009 |

### „Schneeberggrind mit Nussbutter-Bohnen und Karotten-Kartoffel-Gratin“ von Eva-Maria Glawischnig

#### Zutaten für zwei Personen

2	Schneeberggrindfilets, à 180 g
2	Gänselebern
150 g	Bohnen, grün
100 g	Bohnen, gelb
100 g	Gouda, gerieben
100 g	Semmelbrösel
350 g	Butter
4	Kartoffeln, festkochend
2	Karotten
1	Orange, unbehandelt
1	Ingwer
1	Ei
3 Zehen	Knoblauch
125 ml	Milch
125 ml	Sahne
125 ml	Rinderfond
60 ml	Rotwein
10 ml	Cognac
1 Bund	Suppengrün, klein (Karotte, Sellerie, Lauch)
2 Zweige	Thymian
3 Zweige	Bohnenkraut
3 EL	Butterschmalz
2 EL	Mehl
1 TL	Tomatenmark
1 EL	Puderzucker
10 ml	Trüffelöl
1	Muskatnuss
	Knoblauchpulver
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

#### Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Butterschmalz abraten und mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl würzen. Anschließend im Backofen für 15 Minuten ruhen lassen. Die Gänseleberscheiben mehlieren und ohne Fett goldbraun anbraten.

Den Ingwer schälen und zwei Scheiben abschneiden. Den Bratenrückstand mit einem Esslöffel Puderzucker karamellisieren. Das Tomatenmark dazu geben, anrösten und mit einem Schuss Cognac und 60 Millilitern Rotwein aufgießen. Den Alkohol verkochen lassen. Das Suppengrün säubern, sehr klein schneiden und dazugeben. Mit 125 Millilitern Rinderfond aufgießen. Die Thymianzweige, drei ungeschälte Knoblauchzehen und den Ingwer hinzugeben und einkochen lassen bis es eine sämige Konsistenz hat. Etwas Schale von der Orange abreiben. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und dem Orangenabrieb würzen und mit 100 Gramm Butterflocken montieren.

Die Bohnen in kochendem Salzwasser gar kochen und im Anschluss im Eiswasser abkühlen. 150 Gramm Butter in einem Topf langsam aufschäumen, bis sich die Molke von der Butter trennt und sich am Topfboden abgesetzt hat. Das Bohnenkraut klein schneiden und zusammen mit den Bohnen hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



Das Ei trennen. Für die Bechamel die restliche Butter mit der Milch erhitzen und vom Herd nehmen. Die Sahne und das Eigelb unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauchpulver würzen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Karotten schälen und in dünne Scheiben hobeln. Anschließend alles in Salzwasser gar kochen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend in eine gebutterte mit Semmelbröseln ausgelegte

Gratinform schichten und die Bechamel schichtweise über die Kartoffel-Karotten verteilen und mit dem Käse bestreuen. Den Backofen auf 190 Grad erhöhen und das Gratin 25 Minuten überbacken.

Die Filets auf Tellern anrichten und die Gänseleberscheiben darauf legen. Die Nussbutter-Bohnen und das Karotten-Kartoffel-Gratin daneben anrichten.



## **„Topfensoufflé mit Beerenragout“ von Eva-Maria Glawischnig**

### **Zutaten für zwei Personen**

100 g	Speisequark, 20 % Fett
3	Eier
1	Zitrone, unbehandelt
1	Orange, unbehandelt
80 g	Puderzucker
200 g	Beerenmischung, TK-Ware
50 g	Himbeeren, frisch
50 g	Johannisbeeren, frisch
2 Päckchen	Vanillezucker
20 g	Butter
5 g	Maisstärkemehl
1 Zweig	Minze
10 ml	Rum
10 ml	Bitterorangenlikör
20 ml	Himbeersirup
	Zucker
	Salz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 185 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter zerlassen und die Formen damit buttern und auszuckern. Die Eier trennen. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Quark mit etwas Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und einer Prise Salz cremig rühren. Das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen und leicht unter die Topfenmasse heben und zu zwei Drittel in die Förmchen füllen. Eine Kasserolle mit Wasser füllen, die Formen hinein geben und im Backofen etwa 15 Minuten backen.

In einer Pfanne Zucker karamellisieren, die Beeren dazu geben und leicht durchschwenken. Die Orange halbieren und auspressen. Den Saft, den Bitterorangenlikör, den Rum und den Himbeersirup aufgießen und ganz kurz ziehen lassen. Eventuell mit etwas Maisstärke die Flüssigkeit binden.

Die Soufflés aus den Förmchen stürzen, mit Puderzucker bestreuen und mit dem lauwarmen Beerenragout und Minzeblättern garniert servieren.



## **„Thunfisch mit Pistazien-Tomaten-Püree und Ingwerschaum“ von Steffen Wellbrock**

### **Zutaten für zwei Personen**

400 g	Thunfisch, am Stück, 3 cm dick
200 g	Tomaten
60 g	Pistazien, geröstet
150 ml	Wasser
1	Ingwer
3 g	Soja-Lecithin
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Den Thunfisch waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Die Tomaten kreuzförmig einschneiden und den Tomatenstiel ausschneiden. Die Tomaten anschließend schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Pistazien im Mörser zerreiben und mit 100 Millilitern Wasser und dem Olivenöl pürieren. Solange pürieren, bis eine feine Creme entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Tomaten untermengen.

Den Ingwer schälen und 150 Gramm davon reiben, anschließend ausdrücken. Das Soja-Lecithin und das restliche Wasser in einer Sauteuse vermischen. Das Ganze erwärmen und die Mischung mit dem Pürierstab aufschlagen, so dass sich ein luftiger Schaum bildet.

Den Thunfisch auf Tellern anrichten und seitlich dazu das Püree mit dem Ingwerschaum platzieren. Das Ganze servieren.



## **„Scharfer Schokokuchen mit flüssigem Kern“ von Steffen Wellbrock**

### **Zutaten für zwei Personen**

120 g	Bitterschokolade
3	Eier
150 g	Butter
70 g	Zucker
25 g	Mehl
1 Schote	Vanille
2 Zweige	Pfefferminze, zum Garnieren
6	Erdbeeren, zum Garnieren
1 EL	Eierlikör
	Chilipulver

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Schokolade, die Butter, den Zucker und etwas Chilipulver über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. Das Mehl mit dem Vanillemark dazu geben und alles gut verrühren. Die Eier aufschlagen und unterheben. Den Teig in die Formen füllen und für 16 Minuten im Backofen garen lassen.

Den Schokokuchen auf Tellern anrichten und seitlich dazu den Eierlikör angießen. Mit je drei Erdbeeren und Minzeblättern garniert servieren.



## **„Kalbsleber mit Äpfeln in Calvados und Pastinakenpüree“ von Alexandra Fritsche**

### **Zutaten für zwei Personen**

2	Kalbslebern, à 150 g
1	Apfel
600 g	Pastinaken
1	Muskatnuss
20 g	Butter
4 EL	Mehl
2 EL	Zucker
200 ml	Calvados
2 EL	Olivenöl
100 ml	Sahne
150 ml	Milch
2 Prisen	Vanillesalz
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Lebern waschen, trocken tupfen und in dem Mehl wenden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lebern von beiden Seiten drei Minuten anbraten. Währenddessen die Butter darüber geben. Die Leber nach dem Anbraten mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Muskat reiben. Die Pastinaken schälen und in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Anschließend im Salzwasser weich kochen. Die Milch und die Sahne erwärmen und zu den Pastinaken geben. Das Ganze fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Apfel schälen, von den Kernen befreien und in Spalten schneiden. Anschließend den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Calvados ablöschen. Die Apfelspalten kurz darin köcheln lassen und mit Salz, dem Vanillesalz und Pfeffer abschmecken.

Die Kalbsleber mit den Äpfeln und dem Pastinakenpüree auf Tellern anrichten und servieren.



### **„Miniflorentiner mit Bitterorangenlikör“ von Alexandra Fritsche**

#### **Zutaten für zwei Personen**

25 g	Zucker, braun
15 g	Haselnüsse, gehackt
25 g	Mandelblättchen
1,5 EL	Mehl
25 g	Kirschen, kandiert, „Belegkirschen“
30 g	Butter
1 EL	Bitterorangenlikör
0,5 EL	Honig, flüssig
125 g	Halbbitterschokolade

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Zucker, den Honig, den Bitterorangenlikör, den Bitterorangenlikör und die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zum Schmelzen bringen. Danach den Topf von der Herdplatte nehmen und die Haselnüsse, das Mehl, die Mandeln und die Kirschen hinzufügen und gut umrühren.

Mit einem Löffel kleine Häufchen der Masse auf das Backblech setzen und sechs Minuten goldbraun backen. Anschließend auf dem Backblech abkühlen lassen bis die Ränder hart werden. Die Halbbitterschokolade schmelzen lassen, in einen Beutel füllen und die Anfangsspitze abschneiden. Die Schokoladen dann wellenartig über die Florentiner geben und auf Tellern anrichten.