



| Die Küchenschlacht - Hauptgang & Dessert vom 09. Juli 2009 |

„Cordon bleu Maison mit Gorgonzola und Parmaschinken und Pommes risole“ von Annelies Schöni

Zutaten für zwei Personen

2	Kalbsschnitzel, à 120 g
400 g	Kartoffeln, festkochend
4 Scheiben	Parmaschinken
120 g	Gorgonzola
1	Ei
200 ml	Öl
1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Butterschmalz
2 EL	Paniermehl
2 EL	Mehl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in circa ein Zentimeter dicke Würfel schneiden. Die Würfel in Butterschmalz goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. In beide Fleischstücke eine Tasche einschneiden. Diese Tasche mit jeweils zwei Scheiben Schinken und 60 Gramm Käse füllen. Die Taschen mit einem Zahnstocher verschließen.

Das Ei verquirlen. Die Cordon bleu mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend erst in Mehl wenden, dann durch die Eimasse ziehen und zum Schluss in Paniermehl wenden.

Die panierten Schnitzel in Öl langsam goldbraun braten. Die Zitrone halbieren und zwei Scheiben abschneiden. Die Cordon bleu zusammen mit den Kartoffelwürfeln anrichten und jeweils mit einer Scheibe Zitrone garnieren.



„Orangencreme“ von Annelies Schöni

Zutaten für zwei Personen

4	Orangen, unbehandelt
250 g	Sahnequark mit 1% Gelatine
150 g	Naturjoghurt
2 EL	Rohrzucker
2 EL	Orangensirup

Zubereitung

Etwas Schale von den Orangen reiben. Zwei Orangen halbieren und eine Scheibe zur Dekoration abschneiden. Anschließend auspressen.

Die restlichen zwei Orangen schälen und filetieren. Den Quark mit dem Joghurt glatt rühren. Anschließend mit Zucker, Orangensaft und Orangensirup vermischen.

Die Orangenfilets in Dessertgläser geben. Die Quarkmasse darüber verteilen und servieren.



„Lammkarree mit Zucchini-Tomaten-Gemüse“ von Harald Dax

Zutaten für zwei Personen

750 g	Lammkarree
1	Zwiebel, groß
1	Zucchini
3	Tomaten, groß
3 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1	Lorbeerblatt
2 Blätter	Salbei
0,5 Bund	Petersilie, glatt
1 EL	Senf, Dijon
200 ml	Rotwein
	Olivenöl, zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch von allen Seiten in Olivenöl anbraten mit Rotwein ablöschen.

Die Zwiebel abziehen und in grobe Stücke schneiden. Die Kräuter zupfen. Das Fleisch mit Senf bestreichen und mit etwas Thymian, Salbei, Petersilie und dem Lorbeerblatt belegen.

Zwei Knoblauchzehen abziehen, halbieren und dazugeben. Das Fleisch in einem Bräter für etwa zwölf bis 15 Minuten in den Backofen geben.

Die Zucchini und die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Zucchini in Olivenöl anbraten. Nach circa drei Minuten die Tomatenscheiben dazugeben. Eine Knoblauchzehe abziehen und reinpressen. Das Ganze gut durchschmoren lassen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Lammkarree in Koteletts schneiden. Jeweils drei bis vier Koteletts zusammen mit dem Gemüse auf Tellern anrichten.



„Erdbeeren mit Balsamico“ von Harald Dax

Zutaten für zwei Personen

200 g	Erdbeeren
6 EL	Balsamicoessig
3 EL	Zucker

Zubereitung

Die Erdbeeren halbieren und den Strunk entfernen. Die Erdbeerhälften etwa 15 Minuten in Balsamicoessig marinieren. Anschließend den Zucker darüber geben und alles gut vermischen.

Die Erdbeeren in Dessertgläser geben und servieren.



„Jakobsmuscheln mit Papayagemüse und Vanilleschaum“ von Alexander Gutowski

Zutaten für zwei Personen

6	Jakobsmuscheln
3	Frühlingszwiebeln
2	Eier
100 ml	Fischfond
1	Limette, unbehandelt
1	Papaya
1 Schote	Chili
1 Schote	Vanille
1 EL	Honig
1 EL	Anisschnaps
1 EL	Sherryessig
1 Stange	Zitronengras
250 g	Butter
4 EL	Traubenkernöl
	Kerbelblätter, zum Garnieren
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Fischfond erhitzen. Das Zitronengras klein schneiden und hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fond auf ein Drittel einreduzieren und mit Limonensaft abschmecken.

Die Papaya schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Den Sud kurz aufkochen und anschließend warm halten. Das Zitronengras wieder entfernen.

Die Frühlingszwiebeln fein schneiden und in 150 Gramm Butter anschwitzen. Die Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Chilischote, das Vanillemark und den Honig zu den Frühlingszwiebeln geben. Das Ganze mit Anisschnaps und Sherryessig ablöschen.

Die Vanillesauce in ein Wasserbad geben. Die Eier trennen. Das Eigelb hinzufügen, 100 Gramm kalte Butter in Flocken dazugeben.

Die Jakobsmuscheln halbieren, kurz in Traubenkernöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Papayagemüse zusammen mit den Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten und den Vanilleschaum darüber geben.



„Mascarponecreme mit frischen Früchten“ von Alexander Gutowski

Zutaten für zwei Personen

50 g	Erdbeeren
50 g	Blaubeeren
3	Eier
200 g	Mascarpone
150 g	Crème double
150 g	Schlagsahne
200 g	Zucker, braun
1 Schote	Vanille
4 EL	Eierlikör
20 g	Erdbeermark, für die Garnitur
0,5 Bund	Minze, für die Garnitur

Zubereitung

Die Mascarpone mit der Crème double verrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Eier trennen, die Sahne steif schlagen. Die Eigelb, das Vanillemark und den Zucker zur Mascarpone-Masse geben.

Die geschlagene Sahne unterheben. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und ebenfalls unterheben. Das Ganze mit Eierlikör abschmecken.

Auf den Tellern einen Fruchtspiegel aus Erdbeermark anrichten. Die Mascarpone-Creme darauf setzen, mit Minze garnieren und zusammen mit den Früchten servieren.