



| Die Küchenschlacht - Hauptgerichte vom 15. Juli 2009 |

„Straußenfilet mit Merlot-Schoko-Sauce, Brokkolipüree und Dinkelschupfnudeln“ von Martin Schmidt

Zutaten für zwei Personen

300 g	Straußenfilet
500 g	Kartoffeln, mehligkochend
250 g	Brokkoli
2 Zehen	Knoblauch
2	Zwiebeln
4 EL	Wacholderbeeren
150 g	Butter
1 Bund	Suppengrün
50 g	Zartbitterschokolade
1 TL	Parmesan
2 EL	Dinkelmehl
1 Zweig	Thymian
1 TL	Langpfefferkörner
40 ml	Crème de Cassis
100 ml	Merlot
250 ml	Wildfond
100 ml	Sahne
1 TL	Speisestärke
1	Muskatnuss
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Esslöffel Wacholderbeeren und die Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Öl erhitzen und danach in einem Mörser zerstoßen. Das Straußenfilet waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehen abziehen und mit dem Thymianzweig, den Wacholderbeeren und Pfeffer in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Das Filet dazugeben und von beiden Seiten für 30 Sekunden anbraten. Anschließend das Filet und den Sud auf ein Blech geben und für acht Minuten im Backofen ziehen lassen.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen und anschließend die Hälfte durch die Kartoffelpresse drücken. Das Dinkelmehl dazugeben. Die Masse mit Salz und Muskat abschmecken. Immer einen halben Esslöffel der Masse entnehmen und in der Hand formen. Anschließend in Butter goldbraun ausbacken.

50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Wacholderbeeren und etwas Pfeffer hinzufügen. Das Suppengrün schälen, klein schneiden und scharf anbraten. Eine Zwiebel abziehen, halbieren und mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit 250 Millilitern Wildfond, dem Merlot und dem Cassis ablöschen. Gegebenenfalls mit Speisestärke binden und die Schokolade unterheben.

Den Brokkoli in Röschen teilen und dämpfen. Die restliche Zwiebel abziehen und halbieren. Die Hälfte der Zwiebeln in Würfel schneiden und andünsten. Die restlichen Kartoffeln stampfen und 50 Gramm Butter und die Sahne hinzugeben. Anschließend den Brokkoli und den Parmesan unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Straußenfilets in Stücke schneiden und mit dem Brokkoli-Püree den Dinkelschupfnudeln und der Sauce auf Tellern anrichten.



„Parfümierte Seezungenfilets auf weißem Tomatenrisotto“ von Andreas Osswald

Zutaten für zwei Personen

2	Seezungenfilets, à 200 g, ohne Haut
150 g	Risottoreis
3	Schalotten
1 Zehe	Knoblauch
70 g	Butter
80 g	Parmesan, am Stück
2 EL	Pinienkerne
0,5 Bund	Basilikum
20	Tomatenfilets, getrocknet
50 ml	Kalbsjus
20 ml	Balsamicoessig
400 ml	Tomatenfond, doppelt geklärt, weiß
100 ml	Riesling
2 EL	Wermut
100 ml	Sahne
4 EL	Olivenöl
1	Muskatnuss
	Pfeffer, bunt, aus der Mühle
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
	Meersalz

Zubereitung

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

50 Gramm Butter und zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, klein hacken und im Topf anschwitzen. Den Reis dazugeben. Das Ganze mit dem Riesling ablöschen und mit Meersalz abschmecken. Den Tomatenfond erhitzen. Sobald die Flüssigkeit des Risottos eingekocht ist, den heißen Tomatenfond unter Rühren dazugeben. Den Parmesan reiben und hinzufügen. Anschließend etwas Muskat reiben. Die Sahne schlagen und zusammen mit dem Muskatiterrühren. Das Ganze mit buntem Pfeffer würzen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Die Tomaten klein schneiden. Das Ganze kurz vor dem Servieren je nach Geschmack unter das Risotto heben.

Die Seezungenfilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Das restliche Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Seezungen von beiden Seiten je eine Minute grillen. Anschließend den Fisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten.

Die restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Fisch nochmals von beiden Seiten kurz darin anbraten. Die Seezungenfilets aus der Pfanne nehmen. Den Bratsud mit dem Kalbsjus, dem Wermut und dem Balsamicoessig ablöschen und sämig kochen lassen.

Die Seezunge mit dem Risotto auf Tellern anrichten. Mit den restlichen Tomatenfilets und Basilikum garnieren und mit der Sauce übergießen.



„Lammkoteletts mit Salbei-Tomaten-Butter und Melanzane“ von Alexandra Thaler

Zutaten für zwei Personen

6	Lammstielkoteletts, à 50 g
2 Zehen	Knoblauch
2	Tomaten
4 Blätter	Salbei
125 g	Mozzarella
0,5 Bund	Basilikum
2	Auberginen
100 g	Tomaten, geschält, aus der Dose
1 EL	Mehl
2 EL	Butter
50 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Auberginen waschen und ungeschält in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. 30 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen von beiden Seiten kurz anbraten und danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Tomaten aus der Dose und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Auberginen abwechselnd mit den Tomaten- und Mozzarellascheiben und dem Basilikum auf ein Backblech legen und jede Schicht mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Mozzarellascheibe enden und im Backofen für zehn Minuten überbacken.

Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen und sofort in Eiswasser abschrecken. Anschließend häuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im restlichen Öl in einer Pfanne von beiden Seiten zwei Minuten braten. Anschließend in Alufolie einhüllen und warm stellen. Den Knoblauch abziehen. Die Butter, den Salbei, den Knoblauch und die Tomatenwürfel in die Pfanne geben und vermischen.

Je drei Lammkoteletts mit der Salbei-Tomaten-Butter und den Auberginen auf Tellern anrichten und servieren.



„Wiener Schnitzel mit Kroketten und Kopfsalat“ von Lee Kempf-Wetzling

Zutaten für zwei Personen

300 g	Kalbsrücken
4	Kartoffeln, fest kochend
1	Ei
50 g	Mehl
50 g	Semmelbrösel
75 g	Butterschmalz
1	Muskatnuss
150 g	Butter
1	Kopfsalat
0,5 Bund	Schnittlauch
2 Zweige	Lavendel, getrocknet
100 g	Crème double
5 EL	Balsamicoessig
5 EL	Olivenöl
50 ml	Milch
	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und 20 Minuten in Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen, die Kartoffelstückchen zu einem Teig stampfen und die Milch hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend kleine Röllchen aus dem Teig formen. Das Mehl, ein Ei und die Semmelbrösel in eine Schüssel geben und verrühren. Die geformten Röllchen darin mehrfach wenden und in Butterschmalz ausbacken.

Den Kalbsrücken waschen, trocken tupfen und in vier Scheiben schneiden. Anschließend ebenfalls in der Semmelbröselmischung wenden und in der Butter ausbacken.

Einige Blätter vom Salatkopf trennen, zerkleinern, waschen und trocken tupfen. Aus dem Olivenöl, dem Balsamicoessig, der Crème double, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und über den Salat geben. Den Lavendel zupfen, den Schnittlauch klein schneiden und anschließend über den Salat streuen.

Den Kalbsrücken mit den Kroketten und dem Salat auf Tellern anrichten.