

| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 16. Juli 2009 |

„Lachspraline im Brotmantel mit Meeresalgen und kandierter Tomate“ von Martin Schmidt

Zutaten für zwei Personen

200 g	Lachs
3	Kartoffeln, groß, fest kochend
2 Stangen	Lauch
2 Scheiben	Toastbrot
1	Ei
1	Zitrone, unbehandelt
2	Orangen, unbehandelt
1 Blatt	Gelatine
2 Zweige	Estragon
6	Kirschtomaten
100 g	Meeresalgen, frisch
100 g	Butter
3 EL	Weißweinessig
3 EL	Tomatenessig
50 ml	Weißwein, trocken
2 EL	Puderzucker
0,5 Bund	Basilikum
1 TL	Senf, süß-scharf
50 ml	Sekt
100 ml	Sahne
5 EL	Balsamicocreme
80 ml	Traubenkernöl
2 EL	Cranberryöl
1 EL	Wasabi
	Currypulver
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen bei 180 Grad Oberhitze vorheizen

Das Toastbrot entrinden. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in drei Zentimeter dicke streifen schneiden. Die Länge des Toastbrot anpassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Lachs mit etwas Wasabi und Zitronensaft abschmecken, Salzen und Pfeffern. Das Toastbrot plattieren. Den Lachs mit dem Toastbrot an drei Seiten einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Anschließend in 80 Gramm Butter ausbacken. Den Lauch kurz in Wasser blanchieren. Vor dem Anrichten, den Lachs mit jeweils mit zwei Lauchstreifen umhüllen. Den Knoten an der Oberseite binden.

Die Meeresalgen waschen und mit Cranberryöl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Orangen halbieren, filettieren und ein paar Filets beiseite legen. Das Basilikum klein schneiden. Die Kirschtomaten einritzen und in heißes Wasser eintauchen, anschließend die Haut zur Hälfte abziehen und entkernen. Die Außenseite der Kirschtomaten mit Puderzucker bestreuen und mit einem Flambierer karamellisieren. Anschließend den Balsamico darüber geben.

Den Weißwein, die Sahne und das Tomatenessig miteinander vermengen. Anschließend leicht erhitzen und die Gelatine darin einweichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Siphon füllen. Die Mousse auf einen Teller spitzen. Mit dem frischen Basilikum vermengen und die Tomaten befüllen.

Die Kartoffeln in kleine Stückchen schneiden. In einer Pfanne mit der restlichen Butter scharf anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und dem Curry abschmecken.



Das Ei und das Traubenkernöl mixen, den Sekt hinzugeben. Mit Estragon, Salz und Pfeffer abschmecken

Den Lachs in der Brotkruste mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit den Tomaten und der Sauce garniert servieren.



„Eiswein-Zitronen-Rolle mit Kirscheis“ von Martin Schmidt

Zutaten für zwei Personen

250 g	Kirschen, TK-Ware
180 ml	Sahne
3 TL	Puderzucker
100 ml	Speisequark, 40 %
8 cl	Eiswein
1	Zitrone, unbehandelt
2 Blatt	Gelatine
2	Eier
2 EL	Mehl
2 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
1 EL	Sesamsamen
	Öl, zum Anbraten

Zubereitung

Die Kirschen mit einem Teelöffel Puderzucker und 80 Millilitern Sahne zu einer Creme mixen.

Das Mehl, die Eier und den Sesam vermengen. Die Butter etwas zerlassen und untermengen. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken. Aus dem Teig in einer Pfanne dünne Crêpes in Öl ausbacken. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Eiswein und den Zitronenabrieb mit dem Quark vermengen und die Sahne unterheben. Die Gelatine einweichen, hinzugeben und das Ganze kühl stellen.

Den Crêpe mit der Creme bestreichen und zusammenrollen. Mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und das Eis daneben garnieren.



„Saiblingsfilet auf Zwerglinsenkompott“ von Andreas Osswald

Zutaten für zwei Personen

2	Saiblingsfilets, à 150 g
125 g	Belugalinsen, schwarz
2	Schalotten
1	Karotte
1	Sellerie
1 EL	Tomatenfilets, getrocknet
3 EL	Bauchspeck, geräuchert, gewürfelt
5 EL	Butter
2 EL	Zucker
1	Petersilienwurzel
0,5 Bund	Petersilie, kraus
2 Zweige	Basilikum
1 EL	Tomatenmark
100 ml	Spätburgunder
50 ml	Portwein
150 ml	Geflügelfond
1	Lorbeerblatt
1	Nelke
1	Tomate
3 EL	Balsamicoessig
3 EL	Balsamicoreme
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, Schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Schalotten abziehen und klein hacken. Den Zucker karamellisieren. Die Schalotten, einen Esslöffel Butter, das Tomatenmark und die Linsen dazugeben. Mit dem Spätburgunder und dem Portwein ablöschen und einkochen lassen. Den Geflügelfond hinzufügen und weiter kochen lassen. Die Tomate vierteln und mit dem Lorbeerblatt und der Nelke zum Kompott geben.

Die Karotte, die Petersilienwurzel und den Sellerie in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser bissfest blanchieren. Die Gemüsewürfel, den Bauchspeck und den Balsamicoessig zu dem Kompott geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nelke, das Lorbeerblatt und die Tomate aus dem Zwerglinsenkompott entfernen. Die Petersilie hacken und zwei Esslöffel Petersilie und zwei Esslöffel Butter unter das Kompott heben. Das Basilikum zupfen und klein hacken.

Das Olivenöl und die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Saiblingsfilets waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und auf der Hautseite zwei bis drei Minuten braten. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen, die Filets wenden und nachgaren lassen.

Den Zwerglinsenkompott auf Tellern anrichten und die Saiblingsfilets darauf platzieren. Die Fischfilets mit den Tomatenfilets und dem Basilikum garnieren und die Teller mit der Balsamicoreme dekoriert servieren.



„Pfirsichmousse mit frischen Himbeeren“ von Andreas Osswald

Zutaten für zwei Personen

3	Pfirsiche, weiß
50 g	Himbeeren, frisch
1	Zitrone, unbehandelt
150 g	Sahnequark
125 g	Puderzucker
5 Blatt	Gelatine, weiß
20 g	Schokolade, weiß
150 ml	Sahne
2 EL	Zitronenlikör

Zubereitung

Die Pfirsiche häuten, halbieren und entkernen. Anschließend das Fruchtfleisch pürieren. Danach dem Zitronenlikör und dem Quark verrühren. Die Gelatine in heißem Wasser auflösen und unter die Masse heben. Anschließend das Ganze für zehn Minuten ins Gefrierfach geben.

Die Sahne mit 50 Gramm Puderzucker steif schlagen. Anschließend unter die Creme rühren. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Himbeeren, bis auf vier Stück für die Dekoration, mit dem restlichen Puderzucker und den Zitronensaft pürieren. Anschließend durch ein Haarsieb geben.

Die weiße Schokolade reiben.

Die Himbeersauce in Dessertgläser füllen. Als zweite Schicht die Creme darüber geben mit den restlichen Himbeeren und der Schokolade bestreut servieren.



„Thunfisch mit Pesto und Artischocken“ von Alexandra Thaler

Zutaten für zwei Personen

400 g	Thunfischfilet, ohne Haut
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Petersilie
1 Zehe	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
20 g	Parmesan, am Stück
2	Artischocken
1 EL	Pinienkerne
100 ml	Olivenöl
1 TL	Tabasco
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Thunfischfilet waschen, trocken tupfen und für zehn Minuten in den Zitronensaft legen. Die Artischocken aufschneiden und in einem geschlossenen Topf mit zehn Millilitern Öl auf kleiner Hitze garen lassen.

Den Parmesan reiben. Die Basilikum- und Petersilienblätter abzupfen. Anschließend zusammen mit 80 Millilitern Olivenöl, den Pinienkernen und dem Knoblauch in den Mixer geben und fein pürieren. Das Pesto mit Salz, Pfeffer, dem Tabasco und dem Parmesan abschmecken.

Das Thunfischfilet salzen und in einer Pfanne in restlichen Öl von beiden Seiten vier Minuten braten. Danach das Filet in Pfeffer wälzen, in Alufolie hüllen und etwas nachziehen lassen. Anschließend herausnehmen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Pesto in einer Pfanne erwärmen.

Das Thunfischfilet mit dem Pesto und je zwei Basilikumblättern und den Artischocken auf Tellern anrichten.



„Amaretti Kirsch“ von Alexandra Thaler“

Zutaten für zwei Personen

200 g	Sauerkirschen, aus dem Glas
250 g	Amaretti
125 g	Mascarpone
200 ml	Eierlikör
200 ml	Sahne
100 g	Schokolade, schwarz

Zubereitung

Die Amaretti bis auf vier Stück mit dem Eierlikör beträufeln. Die Sahne steif schlagen und mit der Mascarpone in einer Schüssel verrühren. Die Kirschen gut abtropfen lassen und unter die Creme heben.

In einem Dessertglas die Creme und die Amaretti schichtweise anrichten. Mit je zwei Amaretti dekorieren. Die Schokolade reiben und darüber bestreuen.