



| Die Küchenschlacht – Hauptgang & Dessert vom 28. Mai 2009 |

„Mariniertes Lachsfilet mit Sesam-Zuckerschoten“ von Regine Doll-Reichert

Zutaten für zwei Personen

200 g	Lachsfilet
400 g	Zuckerschoten
3	Limetten, unbehaldelt
140 ml	Sojasauce
5 EL	Ketjap-Manis, mild
3 EL	Sesamöl
2 EL	Sesamsaat, hell
2 EL	Honig

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Die Limetten halbieren und eine Limette auspressen. Den Saft zusammen mit dem Honig, 100 Millilitern Sojasauce und dem Ketjap-Manis zu einer Marinade verrühren. Den Lachs in die Marinade legen und fünf Minuten ziehen lassen. Danach den Lachs für zehn Minuten in den Ofen geben.

Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, die Zuckerschoten und die restliche Sojasauce hinzufügen und vier Minuten anbraten. Den Sesam in einer separaten Pfanne ohne Fett anbräunen, anschließend mit den Zuckerschoten vermischen. Die restliche Limette in Scheiben schneiden.

Den Lachs teilen, mit der Marinade beträufeln und zusammen mit den Zuckerschoten und je einer Limettenscheibe auf Tellern anrichten.



„Kaiserschmarrn“ von Regine Doll-Reichert

Zutaten für zwei Personen

30 g	Rumrosinen
70 g	Zucker, braun
1 Päckchen	Vanillezucker
75 ml	Mineralwasser
300 ml	Milch
125 g	Mehl
4	Eier
40 g	Butter
1 Msp.	Backpulver
100 g	Puderzucker
	Salz

Zubereitung

Die Eier trennen und die Eigelb, eine Prise Salz, das Backpulver, den Zucker und den Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig wird. Die Milch, das Mineralwasser und das Mehl nach und nach unterrühren, anschließend die Rosinen dazugeben. Das Eiweiß in einer separaten Schüssel steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig hineinfüllen. Diesen bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel braten, bis die Unterseite leicht braun wird. Den Teig immer wieder wenden bis er von beiden Seiten gebräunt ist, anschließend in grobe Stücke zerpfücken. Diesen Vorgang einmal wiederholen.

Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreut servieren.



„Geschnetzeltes Zürcher Art“ von Yolanda Reinhard

Zutaten für zwei Personen

250 g	Kalbfleisch
300 g	Kartoffeln, festkochend
1 kleine	Zwiebel
20 g	Butter
100 g	Champignons
20 g	Parmesan
20 g	Mehl
150 ml	Madeira
150 ml	Sahne
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
	Paprikapulver, edelsüß
	Kräutersalz
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und schnetzeln. Ein Holzbrett mit dem Mehl, etwas Salz und Pfeffer bestreuen und das Geschnetzelte darin wenden.

Die Champignons putzen. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen, leicht bräunen und das Fleisch und die Champignons hinein geben. Unter ständigem Wenden rasch anbraten und mit Salz, Pfeffer und Kräutersalz würzen. Das Fleisch und die Pilze aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Für das „Geheimnis“ den Parmesan reiben. Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Sonnenblumenöl anbraten. Mit 50 Millilitern Madeira ablöschen und 100 Milliliter Sahne hinzufügen. Das Ganze sehr stark reduzieren lassen und abschließend etwas Paprikapulver und den Parmesan hineinrühren.

Den Bratensatz mit 100 Millilitern Madeira ablöschen einkochen lassen. 50 Milliliter Sahne hinzufügen und eine Minute kochen lassen. Anschließend mit etwas Salz, Pfeffer und dem „Geheimnis“ würzen. Das Fleisch zurück in die Pfanne geben und dort erneut erhitzen.

Die Kartoffeln schälen und in Juliennes reiben. Anschließend kurz in Wasser legen, danach in einem Tuch trocknen und in Sonnenblumenöl zu Rösti braten. Mit Salz würzen.

Das Geschnetzelte mit der Sauce und den Rösti auf Tellern anrichten und servieren.



„Rhabarbercrumble“ von Yolanda Reinhard

Zutaten für zwei Personen

200 g	Rhabarber, frisch
1	Zitrone, unbehandelt
75 g	Butter
1 TL	Zimt
100 g	Mehl
1 Prise	Salz
0,5 TL	Backpulver
50 g	Zucker, braun
100 g	Mandelstifte, geschält
100 ml	Sahne
100 g	Griechischer Joghurt
70 g	Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Rhabarber fein schneiden und mit 20 Gramm Zucker und einem Esslöffel Zitronensaft in eine Auflaufform geben.

Die Butter und Zimt mit dem Mehl, dem Salz, dem Backpulver und dem braunen Zucker krümelig reiben. Nun die Mandeln hinzufügen, und das Ganze mischen. Die Masse über den Rhabarber geben und für 20 Minuten im Ofen backen.

Die Sahne halbsteif schlagen und mit dem Joghurt und dem restlichen Zucker zu einer Sauce verrühren.

Den Rhabarbercrumble in der Gratinform auf Tellern servieren, die Sauce dazu reichen.



„Zander mit Speck, Waldbrombeersauce und Wildkräutersalat“ von Tobias Guré

Zutaten für zwei Personen:

2	Zanderfilets, à 160 g, küchenfertig, ohne Haut
6 Scheiben	Bauchspeck
200 g	Brombeeren
50 g	Mangold
50 g	Rucola
50 g	Friséesalat
2 Zweige	Rosmarin
100 ml	Portwein
200 ml	Rotwein, fruchtig
200 ml	Olivenöl, kaltgepresst
3 EL	Balsamicoessig, weiß
1	Zitrone, unbehandelt
4	Salbeiblätter
115 g	Zucker
	Salz
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den Rotwein, den Portwein, 100 Gramm Zucker und 100 Gramm der Brombeeren in einen Topf geben, kurz aufkochen und fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend das Ganze pürieren und durch ein Sieb passieren. Die restlichen Beeren in die Sauce geben und diese bei niedriger Temperatur warm halten.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen und anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Nun die Filets mit je drei Scheiben Speck umwickeln. 20 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Rosmarinzweige und die Salbeiblätter hinein geben und den Fisch darin kurz von beiden Seiten anbraten.

Den Mangold, den Rucola, und den Friséesalat in mundgerechte Stücke zupfen und in eine Schüssel geben. Für die Marinade das restliche Olivenöl, den Balsamicoessig und den restlichen Zucker verrühren und die Mischung mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Nun über den Salat geben und diesen gut vermischen.

Die Zanderfilets auf Tellern anrichten, die Waldbrombeersauce darüber geben und gemeinsam mit dem Wildkräutersalat servieren.



„Vanille-Pfirsich-Biskuit“ von Tobias Guré

Zutaten für zwei Personen

2	Pfirsiche
1	Biskuitboden
150 g	Mascarpone
150 ml	Sahne
0.5 Bund	Minze
1 Schote	Vanille
0,5 TL	Vanilleextrakt
4 EL	Puderrucker
150 g	Zucker
150 ml	Dessertwein, süß

Zubereitung:

Den Dessertwein, den Zucker und die Vanilleschote in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze umrühren, bis sich der Zucker auflöst. Den Sud anschließend für zwei Minuten kochen lassen. Die Pfirsiche waschen, in schmale Spalten schneiden und für etwa zwei Minuten im Weinsud ziehen lassen.

Die Mascarpone, die Sahne, den Puderrucker und den Vanilleextrakt in einer Schüssel vermischen. Nun zwei rechteckige Stücke aus dem Biskuitkuchen schneiden und diese auf zwei Teller geben. Die Kuchenstücke nun mit je vier Esslöffeln des Suds beträufeln und die Vanillesahne darauf geben. Die Pfirsichspalten dekorativ auf der Sahne verteilen und den übrigen Sud darüber geben.

Die Vanille-Pfirsich-Biskuits mit einigen Zweigen Minze dekoriert servieren.